



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

PROVVEDITORATO REGIONALE DI LAZIO, ABRUZZO E MOLISE

Capitolato tecnico-prestazionale per il "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale - ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) nelle Mense Obbligatorie di servizio (M.O.S.) per il personale della Polizia Penitenziaria, presso le sedi degli Istituti Penitenziari e della scuola di formazione di Roma, dell'Istituto di Istruzione di e della Scuola Superiore dell'esecuzione penale di Roma della circoscrizione territoriale del Provveditorato regionale Lazio, Abruzzo e Molise. CIG 9874007059 LOTTO 1 LAZIO CIG 9874138C70 LOTTO 2 ABRUZZO E MOLISE

1. Indicazioni generali

1.1. Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a)** Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b)** Amministrazione Contraente: il Provveditorato, in qualità di committente dell'appalto oggetto del presente capitolato, per l'erogazione del Servizio di Ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari, della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione della circoscrizione territoriale di competenza del Provveditorato medesimo.
- c)** Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire i locali/luoghi di consumo e gli altri ambienti adibiti all'espletamento del Servizio di Ristorazione;
- d)** Atto di Regolamentazione del Servizio: l'atto, sottoscritto congiuntamente dal Fornitore e dall'Amministrazione Contraente, nel quale vengono dettagliati alcuni aspetti meramente operativi inerenti alle modalità di erogazione e di controllo del Servizio;
- e)** Attrezzature: strumenti necessari all'esecuzione dell'attività di produzione e/o trasporto e/o distribuzione dei pasti e/o consumo dei pasti;
- f)** Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- g)** Confezionamento: l'attività di inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle gastronomiche, vaschette monorazione, vassoi termici, ecc) per la loro conservazione fino al momento del consumo, alle temperature previste dalla normativa vigente;
- h)** Contratto: il contratto che verrà stipulato dall'Amministrazione Contraente con il Fornitore per l'erogazione del Servizio di Ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il Personale di Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari, delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione dislocate nella circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente, esistenti all'atto della presentazione dell'offerta ed all'atto della stipula del contratto o che dovessero essere aperte in corso di vigenza del contratto medesimo. Nell'ambito di questa definizione si distinguono le seguenti terminologie: Contatto dell'appalto iniziale, il contratto *per il periodo dal 1 gennaio 2023 al 31 dicembre 2025* + *Contratto di ripetizione per l'affidamento dei servizi analoghi, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del Codice, per un ulteriore anno nel*

periodo 1 gennaio 2026 – 31 dicembre 2026; Opzione di proroga tecnica modifica della durata del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice);

- i) Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro: il CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo;
- j) Cucina: il locale con relativa impiantistica, apparecchiatura e attrezzatura, ove avviene la produzione, preparazione e confezionamento dei pasti, ubicato nei pressi dei Locali di consumo dei pasti;
- k) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la consegna del pasto ad ogni singolo utente;
- l) Fornitore, oppure Appaltatore, oppure Impresa appaltatrice: il soggetto aggiudicatario contraente;
- m) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo di 4 settimane, ciclicamente ripetute;
- n) Impianti: tutti gli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrico-sanitari, vapore, gas, ecc.) presenti nelle Cucine, nei Locali di consumo e nelle relative pertinenze;
- o) Inventario: l'elenco dei beni mobili (macchinari, attrezzature, utensileria, stoviglieria, tovagliato, pentolame, ecc.) concessi in uso al Fornitore, facente parte integrante e sostanziale del Verbale di consegna;
- p) L.A.R.N.: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana;
- q) Locali/luoghi di consumo dei pasti: ogni locale/luogo ove si somministrano i pasti oggetto del presente Servizio di Ristorazione;
- r) Macchinari: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, forni, ecc.);
- s) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- t) Menù stagionale: il/i menù previsto/i per stagione definito/i in base alle caratteristiche climatiche;
- u) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti per ciascuna portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate);
- v) Pasto: l'insieme delle preparazioni gastronomiche previste nel menù per il pranzo o per la cena, cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- w) Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es.

primi piatti, secondi piatti);

- x) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabili crudi (es. frutta) o cotti (es. pasta e legumi);
- y) Preparazione gastronomica equivalente: le preparazioni gastronomiche aventi equivalente valore economico all'interno della stessa categoria (es.: P1 - preparazioni a base di paste speciali; P2 - preparazioni asciutte condite);
- z) Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti (approvvigionamento derrate e materiale complementare, conservazione, lavorazione e cottura);
- aa) Servizio di Ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria (o Servizio) oggetto del presente Capitolato: attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti presso le Cucine dell'Amministrazione Contraente, con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
- bb) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare nello svolgimento delle attività richieste dalla Amministrazione Contraente;
- cc) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, accessori per il condimento (es.: olieria, acetiera, saliera, pepiera, contenitori per lo zucchero) e per la tavola (es.: porta stuzzicadenti; cestini per il pane, cestini per la frutta), e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- dd) Strutture: in senso generico e complessivo, le Cucine ed i Locali di consumo (e relativi arredi e pertinenze, quali ad es.: tavoli per il consumo dei pasti, spogliatoi, bagni ad uso del personale dell'appaltatore, ecc.), i macchinari, le attrezzature, gli impianti, le eventuali stoviglie, il pentolame, il tovagliato, l'utensileria, gli arredi, i vassoi, i carrelli e tutti gli altri beni mobili ed immobili necessari, funzionali e/o connessi all'espletamento del Servizio, che siano concessi in uso al Fornitore presso ognuna delle sedi degli Istituti Penitenziari, delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione in cui dovrà erogarsi il Servizio di Ristorazione;
- ee) Pentolame: tegami, pentole e quanto altro possa occorrere per la cottura;

- ff) Tovagliato: tovagliette copri vassoi e tovaglioli;
- gg) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla Cucina ai Locali/luoghi di consumo;
- hh) Utensileria: coltelli, mestoli e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- ii) Utenti: il Personale di Polizia Penitenziaria e il personale dipendente in servizio presso le sedi degli Istituti Penitenziari, *delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione* dislocate nella circoscrizione territoriale di competenza dell'Amministrazione Contraente, ovvero lì presente per motivi di servizio;
- jj) Utenti non aventi diritto alla MOS: eventuali ulteriori fruitori del Servizio di ristorazione previamente autorizzati dalla Direzione della Sede, il cui costo non è a carico dell'Amministrazione Contraente;
- kk) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione Contraente concede in uso al Fornitore e il Fornitore prende in carico le Strutture. Il Verbale di presa in consegna viene sottoscritto all'atto dell'attivazione del Servizio. Sono parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna l'Inventario ed eventuali altri allegati;
- ll) Codice dei contratti: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. (e relative indicazioni attuative di cui alle Linee Guida ANAC);
- mm) C.A.M.: i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 04 aprile 2020, richiamati dall'art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- nn) Direttore dell'Esecuzione del Contratto (anche DEC): nominato dalla stazione appaltante per le attività previste dal Codice dei contratti e dalle linee guida ANAC e dal DM 7 marzo 2018 n. 49 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
- oo) Direttore Operativo dell'esecuzione (di sede): nominato dalla stazione appaltante presso ogni singola sede nell'esercizio delle attività di cui all'art. 111, comma 2, del Codice dei contratti;
- pp) Responsabile Tecnico del servizio: soggetto nominato dal fornitore per la direzione del servizio nel suo complesso;
- qq) Referente locale: soggetto delegato dal Direttore Tecnico del servizio presso ogni singola sede;
- rr) Sede o Sedi: gli Istituti Penitenziari, la Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), le Scuole di Formazione e gli Istituti di Istruzione situati nell'ambito della circoscrizione

territoriale di competenza del Provveditorato Stazione appaltante e compresi in ogni Lotto di gara (nel caso di più lotti di gara).

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

Il Responsabile unico del procedimento (R.U.P.) nominato ai sensi dell'art. 31 del Dlgs 50/2016 è dr.ssa Immacolata Cecconi, presso Provveditorato regionale per il Lazio, Abruzzo e Molise, via San Francesco di Sales n. 35 in Roma - email: immacolta.cecconi@giustizia.it.

1.2 Oggetto dell'appalto

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

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

Il Servizio consiste nella preparazione e confezionamento, mediante acquisto di derrate alimentari da parte del Fornitore, dei pasti presso le Cucine dell'Amministrazione, nonché nella distribuzione dei pasti in modalità self-service, così come meglio indicato e descritto nei successivi paragrafi, in particolare nei paragrafi 2 *“Articolazione e condizioni del Servizio a carico del Fornitore”* e 2.1 *“Disposizioni relative al sistema di distribuzione”*.

Per ciascuna Sede sono previsti: pranzi e cene; eventuali cestini sostitutivi del pasto; integrazioni o particolari preparazioni gastronomiche (del tipo antipasto e/o dessert, oppure altro) per i pasti (pranzi e cene) in occasione delle seguenti specifiche ricorrenze: Capodanno, Epifania, Pasqua, Celebrazione della Liberazione d'Italia del 25 aprile, Celebrazione della festa dei Lavoratori del 1° maggio, Celebrazione della fondazione della Repubblica Italiana del 2 giugno, festività del ferragosto, ricorrenza del Santo Patrono del Corpo di Polizia Penitenziaria del 30 giugno e Natale.

Nell'Allegato 2 sono fornite indicazioni circa le specifiche tecniche relative alla struttura, alla

composizione dei pasti ed alle relative opzioni/integrazioni.

Il prezzo corrisposto per ciascun pasto (pranzo o cena) e per ciascun cestino sostitutivo del pasto (il cui prezzo è il medesimo), comprende anche le integrazioni o particolari preparazioni gastronomiche per le particolari ricorrenze di cui sopra.

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

Le Sedi delle Scuole di Formazione o Istituti di Istruzione dell'Amministrazione ed eventualmente gli Istituti penitenziari, ricorrendone i presupposti regolamentati dall'Amministrazione, potranno richiedere, anche in corso di contratto, le prime colazioni per alcuni degli utenti del servizio. Si precisa che per ciascuna prima colazione, qualora richiesta ed effettivamente consumata, verrà corrisposto un prezzo pari a Euro 1,25 più IVA.

Sono previsti, altresì, su richiesta dell'Amministrazione contraente e con riconoscimento di predeterminato supplemento di prezzo, eventuali pasti preparati con integrazioni (aumenti) delle grammature standard (di cui all'allegato n. 2), per fabbisogni energetici superiori (cfr. successivo par. 8.2.2).

Successivamente alla stipula del contratto, l'Amministrazione contraente ed il Fornitore redigeranno un "Atto di Regolamentazione del servizio" nel quale saranno formalizzati, in particolare, per ciascuna Sede alcuni aspetti operativi di dettaglio (numero e tipologia degli addetti alle dipendenze del fornitore, orari, ecc.) e di controllo circa l'erogazione del servizio. Il servizio di ristorazione sarà regolato dalle norme del Capitolato, del Contratto, nonché dalle disposizioni contenute nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. Qualunque variazione all'Atto di Regolamentazione del Servizio dovrà comunque essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti contraenti.

1.3 Locali, apparecchiature, attrezzature e spese a carico dell'Amministrazione.

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

- a) Cucine, locali/luoghi di consumo dei pasti e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio;
- b) Arredi, attrezzature, impianti, macchinari, pentolame, utensileria e vassoi, di proprietà dell'Amministrazione e presenti al momento dell'assunzione del servizio;

- c) Manutenzioni di cui al paragrafo 6.4 ed eventuale rinnovo – quest’ultimo ove consentito dalla disponibilità delle risorse finanziarie - delle attrezzature/impianti da cucina già presenti;
- d) Contenitori per la raccolta differenziata;
- e) Gli oneri economici relativi alle utenze (*rif. par. 6.5 Utenze*) ed allo smaltimento dei rifiuti.

La consegna all’Appaltatore per la loro utilizzazione, di tutti i locali, apparecchiature, attrezzature e arredi di proprietà dell’Amministrazione Contraente, sarà oggetto di specifico Verbale di presa in consegna delle Strutture, come stabilito al paragrafo 5.1.

2. Articolazione e condizioni del Servizio a carico del Fornitore.

Detto servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- Prima Colazione (presso le Scuole di formazione o gli Istituti di istruzione o gli Istituti penitenziari, ricorrendone i presupposti regolamentati dall’Amministrazione);
- Pranzo;
- Cena.

La composizione di detti pasti e cioè il numero e la tipologia delle portate è fornita in indicazione nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”*, il quale dettaglia inoltre le differenti strutture dei menù tipo disponibili.

Sono altresì previsti (*referimenti: Par. 8.1 “Struttura dei menù” e 8.1.1 “Opzioni nella scelta dei menu”, nonché summenzionato Allegato 2*):

- a. cestini sostitutivi del pasto;
- b. integrazioni del menù (cd. pasti da ricorrenza) in occasione delle particolari ricorrenze festive innanzi elencate al par. 1.2;
- c. alternative ai pasti base.

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

- a) Acquisto e Stoccaggio delle derrate nel rispetto delle caratteristiche richieste (*rif. paragrafo 8.3 “Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande”*) e dei menù definiti nell’Offerta Tecnica.
- b) Preparazione e/o Cottura delle derrate, nel rispetto delle grammature previste (*rif. paragrafo 8.2.1 “Grammature degli ingredienti”* e dei menù definiti nell’Atto di Regolamentazione del Servizio);
- c) Preparazione e Confezionamento dei pasti;

- d) Confezionamento del pane in pezzi singoli, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- e) Trasporto dei contenitori dalla cucina al locale di consumo (mensa). Il Fornitore dovrà garantire che tra il momento della preparazione dei pasti (si consideri il momento della preparazione delle paste o comunque dei piatti caldi) presso la cucina e il momento della distribuzione (si consideri il primo piatto pronto per essere prelevato dal commensale) non intercorrano più di quindici minuti;
- f) Distribuzione dei pasti, a cura del Fornitore, in modalità self-service;
- g) Sgombero, pulizia, lavaggio e disinfezione delle Strutture (*rif. paragrafo 1.1 “Definizioni”, punto cc)* prese in consegna e dei macchinari, delle attrezzature, delle stoviglie comunque utilizzate per il servizio. Sono a carico dell'Impresa appaltatrice le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina.
- h) Obbligo di custodia e di Manutenzione ordinaria delle Strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse;
- i) Manutenzione di cui al paragrafo 6.3;
- j) Obbligo di reintegrare le Attrezzature, prese in consegna con apposito verbale, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell’espletamento del servizio, sia al termine della durata dello stesso, inferiori rispetto a quelle consegnate dalla Sede di esecuzione del servizio al Fornitore, eccezione fatta per i casi di usura dovuta all’ordinario impiego, puntualmente rappresentati alla Direzione della Sede e dalla stessa verificati;
- k) Disinfezione, Disinfestazione e derattizzazione dei locali (Cucine, locali di distribuzione e consumo, ecc.) e delle relative pertinenze, presi in consegna e/o comunque utilizzati per il servizio;
- l) Raccolta dei rifiuti derivanti dall’espletamento del Servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta più vicini, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dalle Amministrazioni Locali competenti;
- m) Spese per eventuali analisi di laboratorio dei campioni di vivande prelevati lungo la linea di distribuzione, disposte dall'Amministrazione Contraente;
- n) Fornitura del tovagliato monouso necessario per la consumazione dei pasti;
- o) Fornitura delle Stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri.

Le caratteristiche tecniche delle stoviglie da fornire dovranno essere le seguenti: **a) riutilizzabili** (stoviglie in ceramica o porcellana bianca, bicchieri in vetro, posate in acciaio inossidabile, come in seguito tipologicamente descritte) nelle sedi dotate di idonee

lavastoviglie ed elencate all'Appendice n. 3 al presente capitolato tecnico; **b) monouso biodegradabile e compostabile**, esclusivamente nelle sedi eventualmente non dotate di idonee lavastoviglie (ed elencate all'Appendice n. 3 al capitolato Tecnico) o in caso di loro guasto o malfunzionamento e, comunque, per il tempo strettamente necessario alla dotazione o riparazione delle stesse. La tipologia delle stoviglie che dovranno essere utilizzate, costituenti il set necessario per ciascun pasto, è quella di seguito indicata:

1. La dotazione per prima colazione (solo ove prevista) comprende:

- n.1 tazza con manico
- n.1 piatto piano
- n.1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino, 1 cucchiaino.

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

- n.1 piatto fondo per il primo piatto
- n.2 piatti piani per il secondo e il contorno
- posate (secondo menù, es. 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaino)
- n.1 bicchiere

La fornitura di tovagliato monouso in materiale a perdere in quantitativo necessario all'espletamento del servizio è così composta:

1. La dotazione per ciascuna prima colazione, pasto (pranzo/cena) comprende:

- n.1 tovaglietta copri vassoio;
- n.1 tovagliolo (per la colazione) e n. 2 tovaglioli (per pranzo/cena) in carta a doppio velo.

Le caratteristiche tecniche del tovagliato monouso dovranno essere le seguenti: carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio "Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

p) Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato e nei relativi allegati sono a carico del Fornitore. La ditta appaltatrice, oltre a quanto innanzi elencato, è tenuta, infatti, a rifornire la cucina presso ogni Istituto ove sia attivato il servizio mensa di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione del pasto e alla sua cottura. Sono conseguentemente oggetto del presente appalto anche tutti i materiali accessori quali pellicole per alimenti, carta da forno, alluminio in rotolo, spago per arrosti, stuzzicadenti per spiedini, sacchetti per congelamento, bicarbonato, ecc., nonché guanti monouso, mascherine

e guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani e i sacchetti sterili necessari per il campionamento quotidiano degli alimenti. Il costo di questo materiale a perdere è incluso nel costo pasto. Inoltre, presso la cucina devono essere disponibili kit visitatori composti da cuffia, calzari e copriveste, da consegnare al bisogno al personale autorizzato ad accedere ai locali (Enti di controllo, personale designato dall'Amministrazione appaltante e dall'autorità dirigente della Sede, fornitori, manutentori).

2.1. Disposizioni relative al sistema di distribuzione.

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

Il Fornitore dovrà garantire l'accesso presso i Locali di consumo e comunque la fruizione del Servizio secondo le modalità meglio specificate dall'Amministrazione Contraente nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Dette modalità contemplano anche la registrazione dell'effettivo avvenuto consumo e potrà essere svolta attraverso l'utilizzo di badge elettronici, buoni o ticket di accesso, firma autografa di foglio di accesso, ecc., forniti dall'Amministrazione Contraente; nell'Atto di Regolamentazione del Servizio vengono indicate le modalità prescelte.

Gli utenti provvederanno direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta copri vassoio, dei tovaglioli, delle posate, del bicchiere e della bevanda (o delle bevande). Gli stessi percorreranno lo spazio antistante la linea di distribuzione per il ritiro delle preparazioni gastronomiche, la cui consegna sarà a cura del personale preposto dall'Appaltatore, fatta eccezione di quelle preparazioni gastronomiche già predisposte per il ritiro diretto da parte degli utenti stessi. Il Fornitore dovrà esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche, che dovranno essere ritirate direttamente dagli utenti, dovranno essere protette da pellicola ad uso alimentare o altro materiale idoneo, ad eccezione delle preparazioni confezionate all'origine.

Terminata la consumazione, il deposito del vassoio negli appositi spazi a ciò destinati avverrà a cura degli utenti e, tuttavia, nel caso in cui questi non vi provvedano, il personale del Fornitore dovrà ritirare il vassoio medesimo.

Dovranno essere collocati su ciascun tavolo i condimenti, confezionati in contenitori multi-

dose, e gli stuzzicadenti confezionati singolarmente. Il Fornitore dovrà provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per il condimento e per la tavola siano sempre puliti e riforniti. Tutti gli utenti del servizio mensa usufruiranno dello stesso menù, erogato con le medesime modalità.

2.2. Servizio per eventuali utenti non aventi diritto.

Oltre al personale dipendente dell'Amministrazione avente diritto a fruire della Mensa Obbligatoria di Servizio (M.O.S.), la Direzione di ogni Sede ove viene eseguito il servizio potrà preventivamente autorizzare altri soggetti (interni o esterni all'Amministrazione) non aventi diritto a titolo gratuito alla fruizione del Servizio, secondo le modalità meglio definite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio (es. mediante rilascio da parte della Direzione stessa di apposito buono/ticket da consegnare all'atto del consumo). Si precisa che per ogni pasto consumato da tali eventuali utenti non aventi diritto alla MOS sarà corrisposto – seppure non dall'Amministrazione contraente - il medesimo prezzo di aggiudicazione del Servizio.

Qualora l'autorizzazione di utenti non aventi diritto alla MOS dovesse comportare un sensibile incremento numerico dei fruitori rispetto alla solita media giornaliera, la Direzione della Sede dovrà provvedere ad informare preventivamente il Fornitore circa la presenza di ulteriori utenti del Servizio, nei tempi stabiliti nell'Atto di Regolamentazione del servizio. In caso di mancato preavviso il Fornitore potrà non erogare in tutto o in parte il Servizio a detti utenti esterni.

2.3. Ulteriori Oneri e responsabilità a carico del Fornitore

Il Fornitore assume a suo totale carico i seguenti obblighi e le seguenti responsabilità e nessun relativo onere potrà essere addebitato all'Amministrazione Contraente:

- a) Licenze e autorizzazioni per l'espletamento del Servizio saranno intestate ai sensi di legge;
- b) la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate o avariate fornite nell'esecuzione del servizio mensa;
- c) l'obbligo di osservare tutte le norme in materia di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, nonché la conseguente responsabilità di predisporre ogni cautela e rimedio necessari a garantire, nel corso dell'esecuzione del servizio, l'incolumità di tutto il proprio personale e degli utenti del Servizio;
- d) ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione contraente, agli

utenti, a terzi, cose o persone. Sono da intendersi esclusi solo i danni derivanti da cause esterne non dovute alla gestione del Servizio. L'appaltatore è responsabile dei danni che dovessero incorrere agli utenti del servizio o a terzi, nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa o negligenza del proprio personale, nonché ad inadeguatezza o carenza nelle prestazioni erogate;

- e) ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al proprio personale utilizzato durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e valutato con la presentazione dell'offerta;
- f) l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme, derivanti dalle vigenti disposizioni o da quelle che interverranno nel periodo di vigenza del contratto, in materia di ristorazione collettiva e per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto al punto "D" *Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme*, dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04 aprile 2020 n. 90;
- g) l'obbligo di osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale concernenti il rapporto di lavoro del proprio personale.

Per quanto precede, è obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi da responsabilità civile nei confronti dell'Amministrazione contraente e dei terzi – RCT-, con esclusivo riferimento al servizio mensa in questione, con massimale per sinistro non inferiore all'importo del contratto e con validità non inferiore alla durata del servizio stesso. In alternativa alla stipulazione di una dedicata specifica polizza, l'appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione contraente, che agli effetti della polizza la medesima Amministrazione è considerato terzo e precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore all'importo del contratto.

L'Appaltatore dovrà altresì essere in possesso di una Polizza assicurativa per i propri dipendenti - Garanzia RCO- con massimale per sinistro e per anno non inferiore a all'importo del contratto

a copertura di ogni rischio di danni ad opere e impianti ed avente durata non inferiore a quella dell'appalto.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolve di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Si precisa, infine, che l'Amministrazione Contraente si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere al Fornitore la documentazione attestante di tutti gli adempimenti prescritti -anche tenuto conto delle specifiche modalità di verifica individuate dai C.A.M. -, riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti rilevati.

3. Dimensioni, Valore e durata del Servizio.

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

La tabella di cui all'**Appendice n. 1** del presente Capitolato Tecnico riporta, a puro titolo indicativo, per ciascuna Sede di esecuzione del servizio mensa, il numero e la tipologia di pasti presuntivamente erogabili nel periodo di riferimento del contratto. Inoltre, nella suddetta tabella è riportato il numero di giornate annue ed i giorni della settimana di erogazione del Servizio.

Il Fornitore si impegna a garantire lo svolgimento del servizio negli orari definiti con l'Amministrazione contraente nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. Gli orari di distribuzione previsti nell'Atto di Regolamentazione del servizio potranno eventualmente variare su indicazione dell'Autorità dirigente della singola Sede, in relazione alle necessità organizzative della stessa.

Fermo restando che **l'Amministrazione Contraente pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consumati**, i quantitativi sono riportati sulla scorta della media dei pasti consumati nel corso dell'ultima annualità (precisamente dal mese di *aprile 2022* al mese di *aprile 2023*) e sono da considerarsi in via puramente indicativa e non vincolante per l'Amministrazione Contraente, al solo fine di agevolare il Fornitore nella formulazione dell'offerta. Il Fornitore, pertanto, non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'Amministrazione Contraente nel caso in cui il numero dei pasti effettivamente consumati fosse diverso da quello riportato nella tabella di cui all'Appendice n. 1 del presente Capitolato Tecnico.

Resta facoltà dell'Amministrazione limitare o estendere l'erogazione del servizio presso le proprie Sedi. Si precisa che il servizio dovrà, su richiesta dell'Amministrazione Contraente,

essere erogato anche presso eventuali nuove sedi aperte in corso di vigenza del contratto. A tal proposito è fatto salvo il diritto del Fornitore alla risoluzione del Contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice dei contratti, qualora le modifiche richieste comportino una variazione (in aumento o diminuzione) del corrispettivo complessivo del contratto, superiore o inferiore ad 1/5 dello stesso.

I valori riportati nella tabella di cui all'Appendice n. 1 del presente Capitolato Tecnico sono espressi in euro e sono da considerarsi non comprensivi dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Si precisa, altresì, che i pasti degli eventuali utenti non aventi diritto ma comunque autorizzati, le prime colazioni e i pasti relativi agli eventuali corsisti della *Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP)*, delle *Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione*, comunque riportati nella tabella, non rientrano nel calcolo relativo al valore dell'appalto.

3.2. Durata e valore dell'appalto

Il contratto per la gestione del Servizio di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria avrà durata biennale dal 1 gennaio 2024 al 31 dicembre 2025. Ai sensi dell'art. 63, comma 5, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ricorrendone i presupposti di cui al successivo paragrafo **11.5**, è prevista la possibilità di un rinnovo per un (1) solo ulteriore anno quale ripetizione di servizi analoghi.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Contraente di prorogare, ai sensi dell'art. 106, comma 11, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, la scadenza del contratto – contratto dell'appalto iniziale o contratto di ripetizione nel caso di rinnovo – per il tempo strettamente necessario all'effettivo subentro nel Servizio di altro appaltatore opportunamente selezionato secondo normativa e, comunque, per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi. **In tale caso è necessario un preavviso da comunicarsi al Fornitore almeno 20 gg. prima della scadenza del contratto medesimo ed il Fornitore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.**

Il valore presuntivo dell'appalto è indicato **nell'Appendice n. 1** al presente Capitolato Tecnico, e tiene conto dell'importo massimo stimato (totale pagabile al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze), ivi compreso l'importo dell'eventuale contratto di ripetizione (art. 63, comma 5, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50) e dell'opzione per la proroga tecnica (art. 106, comma 11, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50) - stimata per un periodo di mesi sei -, così come previsto dall'art. 35, comma 4, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Si ribadisce che rispetto al calcolo del numero di pasti sul quale è calcolato il valore presuntivo dell'appalto di cui all'Appendice n. 1, sono stati esclusi i pasti (pranzi o cene) degli altri eventuali utenti esterni autorizzati, le prime colazioni e i pasti (pranzi o cene) relativi agli eventuali corsisti presso *(a seconda degli ambiti delle Stazioni appaltanti: Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione o degli Istituti di Istruzione presso gli Istituti penitenziari)* ricompresi nel Lotto di gara, nonché le eventuali integrazioni su richiesta, poiché trattasi di pasti ed integrazioni eventuali che, previo opportuno preavviso, potranno però essere comunque richiesti all'attivazione del servizio o in corso di vigenza del contratto, qualora ne ricorrano le condizioni.

4. Prezzo del Servizio, fatturazione e pagamenti

4.1. Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente

Il prezzo del Servizio di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria che l'Amministrazione Contraente corrisponderà al Fornitore, sarà calcolato applicando a ciascun pasto effettivamente consumato (pranzo o cena) il prezzo unitario aggiudicato, oltre I.V.A., nonché €. 1,25, oltre I.V.A., per ciascuna prima colazione effettivamente consumata.

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

4.2. Anticipazione del 20% del valore del contratto di appalto

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

- a)** entro 15 giorni dall'effettivo inizio dell'appalto, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2024 al 31/12/2024 nei limiti e compatibilmente con le risorse annuali stanziata a disposizione della stazione appaltante;
- b)** entro il 15 gennaio 2025, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2025 al 31/12/2025 nei limiti e compatibilmente con le risorse annuali stanziata a disposizione della stazione appaltante;
- c)** entro il 15 gennaio 2026, il 20% del corrispettivo presunto dal 01/01/2026 al 31/10/2026 nei

limiti e compatibilmente con le risorse annuali stanziare a disposizione della stazione appaltante, *nell'ipotesi di ripetizione del contratto ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.lgs. n. 50/2016.*

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

4.3. Revisione periodica del prezzo

Per il contratto dell'appalto iniziale, il prezzo risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primo anno di fornitura del servizio, decorrente dalla data di inizio del servizio stesso.

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

L'Amministrazione Contraente procederà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento avendo a riferimento come limite massimo l'indice NIC (indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività) rilevato dall'ISTAT nei dodici mesi precedenti.

Per l'eventuale contratto di ripetizione, si applicano gli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto in esecuzione.

Fermo quanto sopra previsto, il Fornitore prende atto ed accetta che non avrà diritto alla revisione dei prezzi e/o all'equo compenso previsti dall'art. 1664 c.c., anche ove le variazioni

del costo dei materiali e della manodopera siano superiori al 10% dei prezzi offerti.

4.4. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti.

I pasti (pranzo, cena, colazione) verranno pagati dall'Amministrazione contraente in ragione di quelli effettivamente consumati dagli aventi diritto.

Solo e soltanto nei casi in cui si verificano eventuali non programmate massive e volontarie astensioni da parte degli aventi diritto alla M.O.S. in una misura pari o superiore al 60% (sessanta%) del numero complessivo degli aventi diritto comunicati all'appaltatore dalla direzione della Sede per la giornata di riferimento e, al contempo, non sia stata comunicata una rettifica di tale numero con le modalità e con la tempistica prevista nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, all'Impresa appaltatrice, oltre che dei pasti effettivamente consumati, verrà riconosciuto il pagamento del 50% (cinquanta%) del numero dei pasti comunicati e non consumati dagli aventi diritto, sulla base del prezzo aggiudicato detratto l'utile di impresa dichiarato in sede di offerta.

In ragione della pluralità, del distanziamento territoriale e della specificità organizzativa di ogni singola Sede di esecuzione del servizio mensa (Istituto penitenziario, Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), Scuola di formazione e Istituto di Istruzione), ai fini dell'accertamento della regolarità del Servizio reso nel mese precedente, i Direttori Operativi dell'esecuzione, designati dall'Amministrazione contraente presso ogni Sede di esecuzione del servizio, attestano al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, entro il giorno 07 del mese successivo, il numero dei pasti e delle colazioni effettivamente consumati, nonché la regolarità e la corrispondenza della prestazione effettuata agli impegni assunti con il contratto e l'offerta aggiudicata. Non oltre i successivi 10 giorni, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), provvederà a richiedere l'emissione della fattura elettronica per l'importo delle prestazioni eseguite al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 30, comma 5-bis del Codice. Il Fornitore provvederà ad emettere la fattura elettronica solo dopo la formale richiesta di emissione da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

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

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione Contraente, su presentazione di regolari fatture elettroniche mensili, intestate alla stessa, con riferimento ai pasti somministrati per ciascuna delle Sedi del Lotto oggetto di gara e del contratto. Le fatture saranno pagate entro 30 giorni (trenta) dal ricevimento delle stesse, nei termini di cui agli articoli

4 del D.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e all'art. 8, comma 4-bis del D.lgs. 30 giugno 2011, n. 123. L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità decretate, mediante incameramento della garanzia definitiva o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei primi pagamenti utili delle fatture di cui sopra.

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

Si ribadisce che per gli eventuali utenti esterni autorizzati, il prezzo che sarà corrisposto all'Appaltatore per i pasti da essi effettivamente consumati sarà lo stesso di quello di aggiudicazione del Servizio, mentre l'Amministrazione contraente potrà stabilire a carico di detti utenti esterni un differente prezzo secondo le modalità che verranno stabilite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

5. Attivazione e conclusione del Servizio

5.1. Attivazione del Servizio e presa in consegna delle Strutture

Il servizio avrà indicativamente inizio, salvo diversa necessità derivante dalla conclusione della procedura di gara, a partire dalla data del 01 gennaio 2024. Come già innanzi precisato, successivamente alla stipula del contratto, si procederà alla definizione e firma dell'Atto di Regolamentazione del Servizio che costituirà fonte di regolazione di dettaglio con possibilità, comunque, di particolari modifiche e variazioni in ogni momento, qualora l'efficienza del Servizio lo richieda. Nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, saranno formalizzate le modalità meramente operative di gestione del Servizio di ristorazione (in particolare, il numero del personale utilizzato dal Fornitore; qualifiche, livelli e mansioni; orario giornaliero per singolo dipendente; il dettaglio dei dati di riepilogo da indicare nella fatturazione mensile; gli orari di erogazione del servizio; alcuni dettagli meramente operativi del procedimento di verifica della conformità riferiti ai rapporti tra i soggetti incaricati del controllo dell'esecuzione del contratto), per tutto quanto non espressamente dettagliato o trattato nella documentazione di gara e negli atti contrattuali, anche in considerazione di quanto eventualmente proposto con l'Offerta Tecnica in sede di gara. Il tutto, comunque, nel rispetto assoluto della cornice dispositiva e prescrittiva del presente Capitolato, del contratto medesimo e come delineata negli atti di gara. Con l'**Allegato n. 7** al presente Capitolato, denominato "*Schema Atto di Regolamentazione del Servizio*", viene

fornito in visione lo schema di contenuto dell'Atto di Regolamentazione, che sarà perfezionato e firmato successivamente alla stipula del contratto.

Con l'inizio dell'esecuzione del servizio, presso ogni Sede destinataria dello stesso ricompresa nel Lotto di gara (*Istituto penitenziario, Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), Scuola di formazione o Istituto di Istruzione*), verrà formalizzato in contraddittorio con il Fornitore aggiudicatario un Verbale di presa in consegna delle Strutture (locali e tutti i beni mobili ivi disponibili) date in uso al medesimo Fornitore - anche con funzione di inventario con relativi contestuali valori dei beni -. A partire dalla data di sottoscrizione di detto Verbale, il Fornitore assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituito custode degli stessi.

L'Impresa appaltatrice, se lo riterrà necessario o opportuno per l'adeguata funzionalità del Servizio (a tal proposito si rimanda al successivo par. 18.1 in merito al Progetto tecnico e relativa Offerta tecnica), potrà installare presso i locali propri aggiuntivi macchinari e proprie attrezzature, così come dotare gli stessi locali di utensili e arredi ulteriori, ad integrazione di quelli già esistenti e ricevuti in consegna (a tal proposito cfr. successivi paragrafi 6.1 e 18.1).

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto sia sostituita o data in uso al Fornitore ulteriore attrezzatura, si procederà, presso ogni sede interessata, all'aggiornamento dell'Inventario e alla sottoscrizione di un nuovo Verbale di presa in consegna relativo ai soli beni oggetto della consegna.

In qualunque momento, su richiesta della Direzione della singola Sede, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato come da verbalizzazione di cui innanzi, con l'intesa che alle eventuali mancanze, rispetto alla dotazione iniziale, l'Impresa appaltatrice sopprimerà alla necessaria sostituzione di quanto mancante entro i successivi 20 giorni dal riscontro, pena l'addebito della spesa relativa al reintegro dei beni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa appaltatrice, la Direzione della Sede, previa comunicazione alla stessa Impresa e al Direttore dell'esecuzione, provvederà in autonomia al reintegro del materiale, comunicando successivamente al DEC l'importo della relativa spesa da recuperare nei confronti dell'Appaltatore inadempiente.

Verranno messi a disposizione dell'Impresa aggiudicataria i locali della cucina esistente come arredata e attrezzata, i locali mensa, magazzino, servizi ed altri spazi comuni destinati al Servizio complessivamente inteso, compresi quelli riservati al personale adibito al servizio. Eventuali addizioni e/o migliorie apportate ai locali ed impiantistica strutturale connessa resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente dall'Amministrazione Contraente, salvo il diritto

dell'Amministrazione medesima di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

5.2. Conclusione del Servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria, il Fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione Contraente le Strutture (locali e tutti i beni mobili in essi esistenti e funzionali al Servizio) consegnate in comodato d'uso gratuito con il contratto per l'affidamento del Servizio, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dall'Inventario (e dai successivi aggiornamenti dello stesso) e dal/i Verbale/i di presa in consegna.

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

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

6. Strutture impiegate per lo svolgimento del Servizio

6.1. Disposizioni generali e Obbligatorietà di Sopralluogo.

Il Fornitore dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità d'applicazione previste nei contratti in essere. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore (eventualmente) e acqua potabile da parte dell'Impresa appaltatrice dovrà essere effettuato da personale che conosca la manovra dei cc.dd. quadri di comando, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni

responsabilità connessa sarà a carico dell'Impresa appaltatrice.

Al successivo paragrafo 6.3 *“Manutenzioni di competenza del Fornitore”* è disciplinata l'attività di manutenzione relativa alle Strutture prese in consegna con l'apposito Verbale; si precisa che nell'*Allegato 1 “Interventi di Manutenzione ordinaria”* sono riportate le modalità e le frequenze delle manutenzioni ordinarie da effettuarsi con riferimento alle Strutture presenti nel Verbale di consegna.

L'Impresa appaltatrice, tuttavia, relativamente alle macchine ed attrezzature consegnate è tenuta a adottare i seguenti obbligatori adeguamenti che si rendessero eventualmente necessari successivamente all'inizio del servizio:

- ✓ Messa in atto dei necessari provvedimenti di prevenzione e protezione dei lavoratori;
- ✓ Quant'altro necessario per garantire un servizio completo, rispondente alle normative di legge e adeguato alle esigenze.

Inoltre, l'Impresa appaltatrice, se lo riterrà necessario o opportuno per l'adeguata funzionalità del Servizio (a tal proposito si rimanda al successivo par. 18.1 in merito al Progetto tecnico e relativa Offerta tecnica), potrà installare presso i locali propri aggiuntivi macchinari e proprie attrezzature, così come dotare gli stessi locali di utensili e arredi ulteriori, ad integrazione di quelli già esistenti e ricevuti in consegna, sotto la propria responsabilità, garantendo il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza. Tali ulteriori apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichetta energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del Regolamento (UE) 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica, appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Al termine del contratto, tali macchinari e tali attrezzature aggiuntive dovranno essere rimossi, in quanto resteranno di proprietà dell'Impresa. Si precisa che resteranno, invece, di proprietà dell'Istituto quelle attrezzature, utensili, arredi e stoviglie che in corso di appalto l'Impresa ha sostituito per incuria o uso improprio, come specificato al precedente paragrafo 5.2. L'Amministrazione appaltante non riconoscerà all'Impresa rimborsi e/o indennizzi di sorta per gli interventi di cui sopra.

Per l'Operatore economico che intenda concorrere alla gara per l'appalto del Servizio di ristorazione collettiva per cui è il presente Capitolato, **è obbligatorio effettuare un sopralluogo, a pena di esclusione, presso tutte le Sedi destinatarie del Servizio ricomprese nel Lotto di gara**, per visionare lo stato delle Strutture complessivamente intese (locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi) che saranno consegnate in uso gratuito in caso di

aggiudicazione e, di conseguenza, per dimensionare con cognizione di causa le eventuali integrazioni di strumentazione che lo stesso operatore concorrente volesse proporre in sede di Offerta tecnica.

A tal fine, dovranno concordarsi preventivamente date e orari con le singole Direzioni delle Sedi dove verrà eseguito il Servizio, presso i recapiti di seguito indicati:

Lotto n. 1: C.C. Maschile Nuovo Complesso Roma Rebibbia: tel. 06-439801
prot.cc.rebibbianc.roma@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Femminile Roma Rebibbia, tel. 06-415941 ccsf.roma@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.R. Roma Rebibbia, tel. 06-415201 cr.roma@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Roma Regina Coeli, tel. 06-680291 cc.reginacoeli.roma@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Rieti, tel. 0746-221343 cc.rieti@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Velletri, tel. 06-961081 cc.velletri@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Civitavecchia, tel. 0766-560411 cc.civitavecchia@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.R. Civitavecchia, tel.0766-50821cr.civitavecchia@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Viterbo, tel. 0761-24401 cc.viterbo@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Frosinone, tel. 0775-8011 cc.frosinone@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Cassino, tel.0776-21019 cc.cassino@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: C.C. Latina, tel.0773-41781 prot.cc.latina@giustiziacer.it;

Lotto n.1: Scuola di formazione e aggiornamento Roma, tel. 06-661741
sfp.roma@giustiziacer.it;

Lotto n. 1: Scuola Superiore dell'esecuzione Penale di Roma, tel. 06-302611
prot.dgf.dap@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Chieti, tel.0871-344034 cc.chieti@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Lanciano, tel.0872-716509 cc.lanciano@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Pescara, tel.085-4310309 cc.pescara@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Teramo, tel.0861-414777 cc.teramo@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.L. Vasto, tel.0873-310901 cc.vasto@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Avezzano, tel.0863-45021 cc.avezzano@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Campobasso, tel.0874-411053 prot.cc.campobasso@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Isernia, tel.0865-3965 cc.isernia@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Larino, tel.0874-822041 cc.larino@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.C. Aquila, tel.0862-452020 prot.cc.laquila@giustiziacer.it;

Lotto n. 2: C.R. Sulmona, tel.0864-210831 cr.sulmona@giustiziacert.it;

Lotto n. 2 : Istituto di Istruzione Sulmona, tel. 0864-251280 sfp.sulmona@giustiziacert.it

Sarà cura di ogni Sede organizzare i sopralluoghi in tal senso. Al termine del sopralluogo sarà rilasciato un apposito attestato di presa visione che dovrà essere allegato, alla documentazione amministrativa richiesta. Il sopralluogo sarà effettuato dal legale rappresentante dell'operatore economico o da un suo delegato. In caso di RTI, il sopralluogo sarà considerato valido se eseguito da almeno una delle imprese costituenti il RTI.

6.2. Divieto di variazione della destinazione d'uso.

Le Strutture affidate al Fornitore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività connesse all'esecuzione del Servizio affidato dall'Amministrazione Appaltante, salvo eventuale espressa diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso delle Strutture ad esso affidate.

6.3. Manutenzioni di competenza del Fornitore

A far data dall'inizio del servizio sono a carico del Fornitore gli oneri di manutenzione ordinaria delle Strutture dell'Amministrazione prese in consegna (impianti, macchinari, attrezzature e quanto altro sia stato oggetto del Verbale di presa in consegna).

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

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, l'Amministrazione Contraente provvederà ad applicare le penali previste. Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni in questione, l'Amministrazione Contraente esegue direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale.

Saranno, altresì, a carico del Fornitore tutte le manutenzioni straordinarie di macchinari ed attrezzature dell'Amministrazione prese in consegna, ad eccezione dei casi in cui i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non dipendano dalla mancanza di manutenzione ordinaria e non

siano riparabili, ovvero, il costo delle riparazioni sia superiore ai 2/3 del prezzo di acquisto di una nuova macchina o attrezzatura delle medesime caratteristiche tecniche. In tali casi, previa immediata segnalazione del guasto o malfunzionamento alla Sede interessata, gli interventi di riparazione e/o la sostituzione dei beni saranno a carico dell'Amministrazione.

Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni straordinarie di propria competenza entro 7 (sette) giorni dal guasto, l'Amministrazione Contraente esegue direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale.

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

Il Fornitore deve attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale Servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione Contraente entro 15 giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

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

6.4. Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione Contraente

Restano a carico dell'Amministrazione Contraente tutte le manutenzioni non previste dal precedente paragrafo 6.3 "*Manutenzioni di competenza del Fornitore*" e tutte le manutenzioni straordinarie dei locali ed impiantistica strutturale connessa quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio e, qualora esistente, dell'impianto di depurazione dei reflui provenienti dalla cucina. A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamento di detti impianti, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione Contraente la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

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

6.5. Utenze energetiche ed idriche

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

7. Personale impiegato nel Servizio

7.1. Disposizioni generali relative al personale

Il Fornitore dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione, garantendo tra l'altro la preparazione dei pasti nella quantità/qualità e varietà necessaria entro l'orario stabilito per l'inizio giornaliero del servizio, così come descritti nel presente Capitolato e in Contratto. In particolare, per le fasi di preparazione e di distribuzione delle pietanze, il Fornitore deve impiegare figure professionali idonee alle mansioni da svolgere.

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

- a) mantenere le pietanze al banco self-service per un tempo non superiore a quello previsto dalla normativa di settore, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- b) servire per ciascuna linea di distribuzione, evitando disservizi lungo la stessa, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione dell'intero pasto non deve superare i 10 minuti dall'arrivo del commensale a mensa anche nei momenti di maggiore afflusso di utenza. In ogni caso dovrà essere garantito il pasto a quanti si trovassero ancora nella fila dopo gli orari di distribuzione.
- c) assicurare in ogni momento di apertura del refettorio la perfetta pulizia dei locali e sempre la disponibilità di posate, vassoi, copri vassoi, bicchieri, tovaglioli, pane e condimenti.

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

andamento del servizio.

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

Qualora il Fornitore utilizzi anche personale con contratto di apprendistato o stage formativo, non dovrà tenerne conto ai fini del computo del monte ore e del numero di risorse da impiegare come sotto specificato.

Considerato che l'appalto in oggetto è da ritenersi ad alta intensità di manodopera, di cui all'art. 50 del Dlgs 50/2016, il Fornitore subentrante aggiudicatario è tenuto ad applicare le norme di settore riguardanti il cambio di affidamento del servizio previste nei contratti collettivi di categoria in vigore al momento della prestazione, compresa la riassunzione del personale attualmente in servizio nel contratto in corso con il Fornitore uscente, come specificato nell' **Appendice n.2** al presente Capitolato e relativo al mese di febbraio 2023 e, comunque, nel rispetto delle indicazioni di cui alle Linee Guida ANAC n. 13 "La disciplina delle clausole sociali" del 13 febbraio 2019.

Per contratti collettivi si intendono i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale ed i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria. Il concorrente, a tal fine, deve presentare esclusivamente a corredo dell'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 (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e **comporta l'esclusione dalla gara**, in quanto costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte dell'Amministrazione Contraente durante l'esecuzione del contratto.

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

È fatto in ogni caso divieto all'Appaltatore di assumere ulteriore personale, rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei sei mesi precedenti la scadenza del contratto.

Il Fornitore deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative

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

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

7.2. Rapporto di lavoro

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

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

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

L'Amministrazione contraente 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 l'Amministrazione appaltante da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

7.3. Variazione e reintegri del personale

Il personale addetto al Servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, salvo che si verifichino rilevanti mutamenti nel numero dei pasti. **Si ribadisce che il Fornitore si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.**

Eventuali variazioni del personale, relativamente ai dati presentati nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, devono essere prontamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale e per l'aggiornamento dell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

7.4. Norme comportamentali del personale e obblighi verso l'Amministrazione

Almeno 5 (cinque) giorni lavorativi prima dell'inizio del servizio, il Fornitore dovrà trasmettere a ogni Sede destinatarie del Servizio mensa l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato, con specificazione del relativo settore di lavoro e mansioni.

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

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

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

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

L'Amministrazione Contraente potrà disporre l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra o comunque ritenuti non idonei o incompatibili con l'ambiente della Sede. Il Fornitore provvederà alla sostituzione immediata e, comunque, ove consentito, non oltre 2 (due) giorni lavorativi a decorrere dall'allontanamento, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione Contraente.

7.5. Codice di Comportamento dei dipendenti Pubblici.

L'affidatario, con riferimento al servizio in oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento del personale dell'Amministrazione Penitenziaria.

Il Fornitore si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione Penitenziaria, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto alla Società il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

7.6 Patto di Integrità.

L'affidatario si impegna ad osservare gli obblighi previsti dal Patto di Integrità, individuato dall'art.1, comma 17, della Legge n.190/2012 (Appendice n. 4.al presente Capitolato).

Il mancato rispetto del patto di integrità dà luogo alla risoluzione di diritto del contratto, all'escussione totale o parziale, dal 10% al 50%, del deposito cauzionale, all'interdizione a partecipare ad altre gare indette dall'Amministrazione appaltante per un periodo di tempo compreso tra sei mesi e tre anni.

7.7. Formazione del personale

Il Fornitore, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del Servizio, deve garantire lo svolgimento di un'attività di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione Contraente, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del Servizio. In accordo, peraltro, con quanto previsto alla Lett. D) "*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme*", punto 8 "*Formazione del personale addetto al servizio*", dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare 10 marzo 2020, l'Appaltatore impiega

personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici quali:

- *Per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire...per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire sprechi alimentari;*
- *Per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.*

Il Fornitore, inoltre, deve assicurare che il personale impiegato sia istruito e informato in materia di igiene alimentare, in materia di prevenzione e gestione incendi e di primo soccorso, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa. È esclusa ogni forma di responsabilità dell'Amministrazione Contraente per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo utilizzo delle apparecchiature concesse in uso. L'avvenuta formazione sarà comprovata dalla conservazione presso i locali cucina di copia degli attestati di frequenza ai corsi, inclusi i corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dagli art. 45 e 46 del D.lgs. 81/2008, nonché i relativi aggiornamenti periodici di Legge. L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che i suoi operatori utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano colleghi dipendenti dell'Appaltatore, utenti del Servizio mensa ed eventuali altri presenti nelle Strutture concernenti il Servizio. Si precisa che resta a carico dell'Impresa appaltatrice l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso per i propri dipendenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente, così come verificare le scadenze dei prodotti contenuti nel kit e provvedere alla loro integrazione o sostituzione.

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

7.8. Responsabile Tecnico del Servizio

Con atto formale, la cui copia è trasmessa all'Amministrazione Contraente prima della stipula del contratto, è nominato dal Fornitore il Responsabile Tecnico a cui è affidata la direzione del Servizio nel suo complesso.

Il **Responsabile Tecnico del Servizio** sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore, garantendo la massima collaborazione possibile all'Autorità Dirigente di ogni Sede ricompresa nel Lotto di gara aggiudicato.

Il **Responsabile Tecnico del Servizio** sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, con obbligo di reperibilità, per provvedere a garantire il buon andamento del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del Servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. In tal senso, dovrà presentare all'Autorità Dirigente della Sede i risultati di detta verifica e le azioni correttive eventualmente apportate o ancora da porre in essere.

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

Il Responsabile Tecnico dovrà nominare tra le figure presenti in organico un Referente, quale delegato locale, per ciascuna Sede ove viene eseguito il Servizio di Ristorazione collettiva (Mensa Obbligatoria di Servizio). Anche tale figura, per ciascuna Sede di esecuzione del Servizio, sarà indicata nell'Atto di Regolamentazione.

8. Struttura del menù e caratteristiche delle derrate

8.1 Struttura del menù

I menù stagionali come dettagliati dal Fornitore - secondo le modalità proposte in fase di Progetto Tecnico (cfr. successivo par, 18.1), in funzione delle caratteristiche dell'utenza e delle Strutture disponibili -, saranno allegati all'Atto di Regolamentazione del Servizio.

In linea con i pertinenti criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva per gli uffici, università, caserme - D.M. 10 marzo 2020, lett. D) -, i menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella dieta mediterranea -linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - Pdr25-2016 e inoltre:

- **Prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;**
- **Prevedono un pasto esclusivamente “vegetariano” per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente**

somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

I menù sono predisposti, per l'appunto, su base stagionale con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nei citati criteri ambientali e di cui al successivo par. 8.3.

Tali menù saranno composti utilizzando le preparazioni gastronomiche secondo le frequenze ed i generi alimentari previsti nei quantitativi indicati e per il tipo di attività svolta.

L'Amministrazione Appaltante ha previsto un "menù tipo" a struttura variabile (*rif. Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*), che permette agli utenti di scegliere tra diverse preparazioni gastronomiche per ciascuna portata (es. 3 primi piatti, 2 secondi, 2 contorni, ecc.). Per ogni pasto l'utente avrà diritto alle preparazioni gastronomiche tipo indicate nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, compreso quanto indicato nei paragrafi successivi e nel medesimo allegato. Sono vietate alternative diverse da quelle previste nei menù proposti se non esplicitamente autorizzate; in particolare è vietato tassativamente mercificare il pasto con la fornitura di frutta, bevande, generi extra e derrate varie, oppure corrispondere denaro contante a fronte di parte del valore convenzionale del pasto non utilizzato dall'utente che rinuncia eventualmente a ritirare uno o più elementi che compongono un pasto completo.

Resta inteso che i menù devono essere sempre nella sua interezza disponibile durante l'orario di servizio. Può essere accettabile la mancanza di un primo o di un secondo negli ultimi 20 (venti) minuti del servizio. In tal caso gli stessi dovranno essere coperti da alternativa.

Le pietanze poste in distribuzione devono essere comprese fra quelle indicate nel menù proposto per ciascun turno antimeridiano o serale; tuttavia è consentita una variazione nei seguenti casi:

- guasto in uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto indicato nel menù;
- interruzione temporanea della preparazione per cause varie, incidente, interruzione nell'erogazione di energia elettrica o similari.

In ogni caso la variazione deve essere sempre concordata preventivamente con il direttore operativo dell'esecuzione presso la Sede.

Per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna della merce o ritardi, avaria degli impianti, non conformità delle merci non rilevabile in anticipo, sensibile incremento numerico non prevedibile delle utenze, errori in fase di cottura ecc., l'Impresa appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine di una scorta minima di materie prime deperibili, ma di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o in apporto alle derrate alimentari previste per il giorno.

La momentanea indisponibilità delle derrate andrà comunque comunicata al Direttore operativo dell'esecuzione presso la Sede interessata almeno 5 (cinque) gg prima, allegando alla comunicazione sia la dichiarazione rilasciata dal produttore primario e/o fornitore, sia la proposta sostitutiva di pari valore nutrizionale ed economico.

Il direttore operativo dell'esecuzione verificherà l'effettiva indisponibilità delle derrate e ne darà comunicazione all'Impresa appaltatrice e al Direttore dell'esecuzione del contratto, anche in merito alla sostituzione da prevedere di pari valore nutrizionale ed economico.

8.1.1. Opzioni nella scelta dei menù

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

Pranzo e Cena:

- una porzione di primo (*)
- una porzione di secondo (*)
- una porzione di contorno (*)
- una porzione di frutta
- una porzione di pane
- acqua

(*) Nella Tabella 4 di cui al già richiamato Allegato 2 al presente Capitolato, sono riportate le categorie di preparazioni gastronomiche previste anche come "alternative", tra cui i Piatti Unici;

Prima Colazione (allorquando prevista):

- Una bevanda calda: latte con e senza caffè, o tè, o cioccolata; Oppure, una bevanda fredda: succo di frutta a scelta tra almeno 3 gusti;
- Una porzione di prodotto da forno, oppure in alternativa pane e marmellata;

Cestini sostitutivi del pasto (quando richiesti):

Si riferisce al pranzo e/o alla cena. Si tratta di una serie di alimenti o preparazioni gastronomiche e bevande, confezionate per singolo utente e sostitutivi del pasto. La composizione di tali cestini è quella prevista nell'*Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*. Tali cestini potranno essere richiesti dall'Amministrazione Contraente all'occorrenza e previa prenotazione con almeno due giorni di anticipo;

Pasti in occasione di particolari ricorrenze (cfr. par. 1.2 Oggetto dell'Appalto):

Si riferisce al pranzo e alla cena. Si tratta di una integrazione del pasto, senza aggravio di costi, che consente all'utente di fruire, in occasione di predeterminate ricorrenze festive elencate al

precedente par. 1.2, di pasti composti da particolari e aggiuntive preparazioni gastronomiche e/o bevande, oltre a quelle previste ordinariamente (a tal proposito, si rimanda al successivo par. 18.1 in merito al Progetto tecnico e relativa Offerta tecnica – criterio premiante “A”, sub criterio “A2”).

8.1.2. Tipi di menù previsti

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

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

Le alternative al menù base possono essere:

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

8.2 Modalità di elaborazione dei menù

Il Fornitore elabora, nel rispetto della stagionalità, i menù dettagliati, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata secondo le frequenze previste per ciascuna categoria di preparazione gastronomica. Le preparazioni gastronomiche raggruppate all'interno di ciascuna categoria sono equivalenti sotto il profilo economico. Il valore economico del menù è dato dalla frequenza delle categorie di preparazioni gastronomiche. Il Fornitore nell'elaborazione del menù terrà presente le proprietà nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e/o degli alimenti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (L.A.R.N.), sia con riferimento ai livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia della popolazione italiana, sia con riferimento agli standard quantitativi delle porzioni e dovrà, inoltre, dopo l'approvazione del menù da parte dell'Amministrazione Contraente, elaborare l'analisi nutrizionale delle preparazioni gastronomiche previste nel menù.

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

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

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

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

L’Amministrazione Contraente potrà richiedere per alcuni utenti e per soddisfare richieste energetiche superiori connesse ad impieghi e condizioni particolari e specificatamente previste, (cc.dd. integrazioni vitto) grammature diverse da quelle standard, così come descritto nel successivo paragrafo.

8.2.1 Grammature degli ingredienti

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

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

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

8.2.2 Integrazioni a richiesta

A) Integrazione delle grammature:

Per soddisfare esigenze energetiche connesse a particolari condizioni di impiego (ad es.: personale soggetto a particolari disagi o a condizioni di impiego di carattere eccezionale; personale partecipante a gare atletiche e competizioni sportive, compresi gli istruttori; personale frequentante corsi di aggiornamento, addestramento professionale e specializzazione; personale impiegato in servizio di pronto intervento in mare), l’Amministrazione Contraente potrà richiedere grammature superiori a

quelle standard di cui all'innanzi citato Allegato 2 al presente Capitolato, pari ad un aumento percentuale del 15%. In tali casi, preventivamente autorizzati, sarà corrisposta al Fornitore un supplemento di prezzo di €. 0,50 (zero/50) per ogni pasto (pranzo o cena) composto con preparazioni gastronomiche aventi grammature integrate nella percentuale di cui sopra rispetto a quelle standard indicate nell'Allegato n. 2.

8.3 Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande.

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. In particolare, visto l'art. 34 del D.lgs. 50/2016, nonché i Criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui alla Lett. D) "*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme*", punto 1 "*Requisiti degli alimenti*", dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare 10 marzo 2020, si precisa quanto segue.

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con almeno i seguenti requisiti:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
20%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agrarie, alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 2, del D.M. 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 del Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020, 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. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti):

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Carne bovina:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
Ulteriore 10%	<p>Biologica</p> <p>Oppure</p> <p>Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti)</p> <p>Oppure</p> <p>Certificazione CReNBA con le informazioni facoltative <i>“benessere animale in allevamento”</i> e <i>“alimentazione priva di additivi antibiotici”</i></p> <p>Oppure</p> <p>Marchio DOP o IGP o <i>“prodotto di montagna”</i></p>	<p>Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018</p> <p>Decreto 4.3.2011 che prevede un disciplinare di produzione vincolante.</p> <p>Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015)</p> <p>Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15</p> <p>Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2014 e 665/2014</p>

Carne suina:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
-----------------	-------------------------	----------------------

100%	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
	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 liste devono essere verificate al momento della gara (dall'Appaltatore) e poi durante l'esecuzione del contratto.

*= 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 romarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnmodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi i prodotti ittici certificati "MSC" o "Friend of the Sea" o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina), almeno una volta ogni dodici mesi deve essere*:

Peso sul totale	Origine e certificazioni
100%	Biologico Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Oppure Certificato nell'ambito del SQN zootecnia o pesce da <i>"allevamento in valle"</i>

*= Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

E, comunque, non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» nè prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
30%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
	Oppure (se non disponibile) DOP o IGP o "prodotto di montagna"	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2014 e 665/2014

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette”
(farine di grano 0, 1, 2, integrali, di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.)

Yogurt:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Olio extra-vergine di oliva, come grasso vegetale per condimenti e cottura:

Sul totale in capacità	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

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 ed a elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Pelati, polpa e passata di pomodoro:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
-----------------	-------------------------	----------------------

33%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
-----	-----------	--------------------------------------

Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica e/o provenire da commercio equo solidale	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 FLO-cert, WFTO ed equivalenti (nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito)

Acqua:

Di rete, o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi alle normative vigenti (D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31).

Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione o non potabilità dell'acqua della rete idrica locale documentata dall'Azienda erogatrice del servizio idrico presso la Sede dove viene eseguito il Servizio ristorazione, nonché per gli eventuali “cestini” sostitutivi del pasto.

Le ulteriori bevande diverse dall'acqua, se offerte, dovranno essere erogate alla spina o con vuoto a rendere (cfr. a tal proposito successivo paragrafo 18.1 relativa all'Offerta Tecnica).

Ulteriori caratteristiche dei prodotti alimentari sono descritte nell' **allegato 3** (*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate*).

L'offerta del menu vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale, filiera corta, etc), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta nel locale di consumo dei pasti in una lavagna cancellabile.

I valori espressi in percentuali di peso sul totale riferito al Servizio di ristorazione complessivamente inteso, cioè riferito a tutte le Sedi di esecuzione, andranno verificati prendendo a riferimento un trimestre, in relazione al quale il Fornitore, per ogni Sede, presenterà al competente Direttore Operativo un rapporto sintetico in cui siano elencati: tipologia, origine,

metodi di produzione e quantità degli alimenti acquistati per la commessa, evidenziando, altresì, la quantità dei prodotti biologici e altrimenti certificati utilizzati nel trimestre scaricati presso la Sede. A tal proposito, come ulteriormente precisato al successivo par. 11.3, renderà disponibile i documenti di trasporto delle derrate alimentari, da redigersi secondo normativa vigente, comunque riconducibili esclusivamente al contratto affidato e alla Stazione appaltante o CIG rilasciato dall'ANAC, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati ed in cui siano riportati peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo solidale, denominazione scientifica della specie, luogo di cattura dei prodotti ittici, etc.).

In merito alle specifiche delle materie prime, con particolare riferimento ai prodotti di qualità BIO, DOP, IGP, km 0 e filiera corta (le ultime due tipologie -Km0 e filiera corta- ove offerte in sede di gara nell'ambito dell'Offerta Tecnica - cfr. paragrafo 18.1, criterio premiante B2 -) la ditta deve garantire le percentuali richieste entro il trimestre di riferimento ed in caso di variazioni del menù o in occasionale irreperibilità motivata di uno o più prodotti, il Fornitore può recuperare la percentuale non garantita attraverso una compensazione nel trimestre successivo, nell'ambito del semestre di riferimento oggetto di verifica di conformità.

8.4 Modalità di preparazione e cottura dei pasti

8.4.1 Manipolazione, cottura e conservazione dei pasti

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

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

8.4.2 Preparazioni gastronomiche refrigerate

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare, si rimanda all'allegato n. 4 al presente Capitolato, nonché alla normativa di settore vigente di cui al Reg. (CE) n. 852/2004 e al D.lgs. 06 novembre 2007, n. 193.

9. Norme di corretta prassi igienica.

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

Il Fornitore prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere:

- a)** il Manuale di Autocontrollo HACCP in conformità al Reg. (CE) n. 852/04 e successive modificazioni, in coerenza con la tipologia di servizio richiesta dall'Amministrazione Contraente;
- b)** la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il Servizio dovrà rispettare i principi di igiene e sicurezza del sistema HACCP. La gestione del servizio deve, inoltre, essere condotta in ottemperanza alle normative vigenti in materia, tra cui in particolare il D.lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni, nonché alla normativa di settore vigente di cui al Reg. (CE) n. 852/2004, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il servizio deve necessariamente essere conforme alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente Capitolato. In ogni caso l'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti al settore merceologico sul servizio di ristorazione collettiva e, in particolare, quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Presso le Sedi dove viene erogato il servizio ristorazione, il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio stesso, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione Contraente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso le cucine delle Sedi e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

9.2. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

Il Fornitore deve predisporre, altresì, un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di

ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, nonché garantire l'adeguamento ai Protocolli di Sicurezza emanati dalle Autorità competenti a causa di eventuale emergenza epidemiologica.

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

Il Fornitore deve garantire:

- ❖ tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del Servizio devono osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.);
- ❖ di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti, oltre a quanto previsto nell'*Allegato 4 “Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio”*;
- ❖ le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti devono avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 e ss.mm.ii., sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

9.4. Indumenti di lavoro e Dispositivi di protezione

Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. Il Fornitore fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copri capi, cuffie, guanti monouso ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio, sempre in condizioni di irrepreensibile pulizia. Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, compresa la loro somministrazione, dovrà prestare servizio indossando una idonea divisa di lavoro adeguata ai compiti da svolgere che dovrà essere dotata di etichetta recante il logo della ditta appaltatrice e riportare il nome del dipendente.

La divisa dovrà essere lavata e sanificata regolarmente presso una lavanderia che dimostri la disponibilità di un sistema di tracciabilità certificato. L'appaltatore dovrà dimostrare che la lavanderia prescelta possiede le capacità per procedere alle attività di lavaggio degli indumenti mediante sanificazione secondo procedure stabilite nei piani HACCP. In particolare, dovrà essere rilasciata da parte dell'esecutore del servizio lavanderia una certificazione che garantisca la

sanificazione dei capi nel rispetto delle procedure HACCP, attraverso l'uso dei detergenti contenenti disinfettanti ad alte temperature.

L'appaltatore dovrà inoltre, fornire a tutto il personale Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui all'art. 4 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione; Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i D.P.I., dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti. L'appaltatore dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti ottenuti in consegna dalla Stazione Appaltante affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso le cucine.

9.5. Conservazione delle derrate

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

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432.

9.6. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (condimenti per il primo piatto, primo piatto, secondo piatto, contorno, piatti alternativi a quelli di base). Tali campioni vanno riposti singolarmente in idonei sacchetti o contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica", la data di produzione, il contenuto o un codice identificativo, data e ora del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione, nonché conservati in frigorifero a temperatura di 0°C +4°C per 72 ore.

Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività sono a carico del Fornitore.

9.7 Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo

9.7.1 Operazioni di pulizia e sanificazione

Il Fornitore, al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di distribuzione e

consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia delle Cucine, dei locali di consumo e delle relative pertinenze (anche aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei tegami, delle stoviglie, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio di ristorazione, presenti presso detti locali presi in consegna con *"Verbale di Consegna"*.

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

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguiti conformemente a quanto previsto nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* ed inoltre devono comprendere la rimozione di ogni eventuale materiale di risulta da tutti i locali e le relative pertinenze (anche aree esterne) prese in consegna con *"Verbale di Consegna"*. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

In particolare, il Fornitore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Le operazioni di pulizia non previste nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* sono a carico dell'Amministrazione Contraente.

9.7.2 Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Fornitore deve utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e sui prodotti disinfettanti o disinfestanti (D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici). Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I prodotti detergenti devono rispettare i requisiti previsti dalla Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri

ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel.

Per i prodotti detergenti presunti conformi ai CAM, sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* sono riportate le caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

9.8 Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

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

9.9 Divieti.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma), inoltre in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

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

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

10. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. Rifiuti.

10.1 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, il Fornitore deve programmare e servire menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione *family-bag* per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al

direttore operativo il nominativo del referente della qualità al quale segnalare eventuale criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre agli utenti. Devono essere conseguentemente attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla cadenza), l'aggiudicatario attua 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, il Fornitore deve condividere con l'Amministrazione 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, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Il legale rappresentante dell'organizzazione non lucrativa di utilità sociale attesterà, mediante idonea dichiarazione, l'effettiva ricezione del cibo non somministrato da parte del Fornitore, nonché la successiva distribuzione;
- ✓ Le eccedenze del cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano 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.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze vengono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

10.2 Rifiuti e materiali di risulta

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Impresa appaltatrice deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili

biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (preparazione di cestini sostitutivi del pranzo, etc.).

Il Fornitore è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di produzione dei rifiuti in genere, nonché di quelli speciali e particolari che dovessero derivare dall'attività del servizio oggetto del presente Capitolato d'appalto. Lo smaltimento dei rifiuti solidi e dei rifiuti speciali, anche tossici e nocivi, deve realizzarsi nel rispetto delle norme di cui al D.lgs. del 3 aprile 2006 n. 152, nonché delle disposizioni regionali vigenti e dei regolamenti comunali ove insistono le singole Sedi presso cui è eseguito il Servizio di mensa. **Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale** in materia di raccolta differenziata e a informare utenti e operatori in merito al corretto conferimento e alla corretta gestione dei rifiuti. In via preliminare:

a) I rifiuti urbani provenienti dalle Cucine, dai Locali di consumo e dalle relative pertinenze, opportunamente differenziati, devono essere raccolti a cura dei dipendenti del Fornitore negli appositi sacchetti - forniti dalla medesima Impresa Appaltatrice – e convogliati nei cassonetti N.U. collocati all'esterno della mensa. In particolare, i rifiuti della cucina devono essere raccolti in sacchi a perdere opportunamente dislocati nelle varie zone di preparazione dei pasti e la loro rimozione deve avvenire prima dell'allestimento finale dei pasti, convogliandoli;

b) Gli oli e grassi alimentari provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del d.lgs. n. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti. Devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero ed il loro smaltimento sarà a cura della Direzione della Sede presso cui viene eseguito il servizio;

c) È vietato tassativamente versare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). L'Amministrazione appaltante si riserva di addebitare all'appaltatore, il costo di eventuali interventi straordinari di spurgo e di ripristino degli impianti fognari resisi necessari in seguito all'eventuale imperizia degli addetti dello stesso appaltatore.

Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico dell'Amministrazione contraente.

11 Controlli di conformità

11.1 Disposizioni generali

È facoltà dell'Amministrazione contraente effettuare, mediante i propri incaricati, controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. L'Impresa appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Il semestre costituirà il periodo di riferimento ai fini del rilascio del certificato di verifica di conformità conseguente a relativa attività di controllo condotta da apposita commissione costituita ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti.

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

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- Gli Organi istituzionali legittimati al controllo;
- I competenti Servizi della A.S.L.;
- Il R.U.P., il D.E.C, il Direttore Operativo dell'Esecuzione presso ogni Sede e la Commissione di Verifica;

I soggetti legittimati al controllo ispettivo, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i refettori, apposito camice, copricapo e mascherina posto a disposizione dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente al Direttore operativo dell'esecuzione di Sede le prescrizioni/contestazioni ed eventuali sanzioni applicate da Organi di controllo esterni all'Amministrazione contraente.

11.2 Controlli effettuati dall'Amministrazione Contraente

L'Amministrazione Contraente potrà, anche con periodicità diversa dal semestre (di cui al precedente paragrafo 11.1.), espletare, attraverso il R.U.P., il Direttore dell'Esecuzione del contratto (DEC), la Commissione di verifica nominata ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti, ovvero il Direttore Operativo dell'esecuzione presso ogni sede, i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, agli elementi contenuti nell'offerta tecnica presentata in gara dal fornitore, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Detti controlli potranno

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

I controlli sono del tipo:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia (aventi lo scopo di accertare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico. Esso avverrà sulla base di quanto previsto dal *paragrafo 9.7 “Pulizia e sanificazione dei locali di produzione/consumo”* e dall'*Allegato 5 “Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria”*);
- modalità di lavaggio delle “Strutture” nel suo complesso e impiego detergenti e sanificanti;
- caratteristiche dei detergenti e sanificanti;
- controllo interventi di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio delle derrate, con particolare riferimento ai frigoriferi e ai congelatori;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza/TMC dei prodotti;
- modalità lavorazione/manipolazione derrate;
- modalità distribuzione dei pasti;
- verifica del corretto stato manutentivo e del corretto uso delle attrezzature e degli impianti;
- stato igienico delle stoviglie, attrezzature e ambiente;
- organizzazione del personale e controllo dell'organico in riferimento all'Atto di Regolamentazione del servizio;
- controllo quantità (relative grammature di menù) e qualità delle derrate (in riferimento a quanto prescritto dal presente Capitolato e relativi CAM in esso richiamati), in particolare mediante la documentazione ed il flusso informativo (“Repository”) meglio esplicitato al successivo par. 11.3;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari;
- richiedere la specifica documentazione che il Fornitore è tenuto a rendere disponibile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante campionamento e asporto di derrate/alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, infatti, la facoltà di ricerca di portatori patogeni e stafilococchi

(enterotossine). I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo della bonifica, con obbligo del Fornitore di provvedere alla loro sostituzione. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e sostituito.

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

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

Il Fornitore, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà attivare le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa. Resta inteso che nessun compenso spetta al Fornitore per le campionature degli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Eventuali accertate carenze o difformità nell'esecuzione del servizio che non siano state prontamente risolte dal Fornitore, o tali da non poter essere prontamente risolte, saranno prontamente contestate al Fornitore da parte dei possibili accertatori (R.U.P., Direttore dell'Esecuzione del Contratto, Commissione di verifica, Direttore Operativo dell'esecuzione), con la tempistica e modalità indicate al successivo par. 13 ed in contratto. In nessun caso potranno essere ammesse contestazioni dirette da parte di eventuali ulteriori figure incaricate o addette a collaborare nei controlli.

Allorquando la contestazione dell'inadempienza sia stata formalizzata dalla Commissione di Verifica oppure dal Direttore Operativo dell'Esecuzione presso ogni Sede, l'atto di contestazione e le eventuali controdeduzioni del Fornitore, unitamente alle valutazioni istruttorie del soggetto autore della contestazione, saranno inviate da questi al Direttore dell'Esecuzione del contratto. Quest'ultimo, a conclusione dell'istruttoria di propria competenza, deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e trasmetterà gli atti al RUP per ogni ulteriore effetto.

11.3 Documenti relativi alle derrate alimentari

Al fine di supportare le politiche di controllo dell'approvvigionamento delle derrate e della loro rispondenza ai CAM, l'Impresa appaltatrice dovrà acquisire e conservare presso ciascuna Sede di esecuzione del Servizio la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione primaria, lavorazione/trasformazione e confezionamento dei pasti (vedasi anche precedente par.

8.3).

Detta documentazione dovrà essere conservata presso la cucina di ciascuna Sede in forma cartacea per almeno 45 (quarantacinque) giorni dalla data di formazione dei singoli atti e comunque essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta dell'Amministrazione contraente.

L'Impresa appaltatrice dovrà, altresì, mettere a disposizione ed implementare giornalmente un “Repository” il cui accesso è tramite Internet, con credenziali di accesso riservate all'Amministrazione contraente, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) come recepito dal D.lgs. 10 agosto 2018 n. 101 modificativo del D.lgs. N. 196/2003).

Tale “repository” deve contenere tutta la documentazione di che trattasi e rendere disponibili adeguate funzioni di ricerca e reportistica relativamente alle tipologie e alle quantità delle derrate consegnate per ogni Sede, da concordare meglio nel dettaglio nella fase di avvio del servizio. Tale strumento dovrà essere implementato entro il primo mese di inizio dell'appalto ed ogni onere tecnico e di aggiornamento del “repository” è a carico dell'appaltatore. Per agevolare i rapporti tra l'Amministrazione ed il Fornitore, dovrà essere nominato un Referente del servizio di “repository” che si relazionerà con l'Amministrazione contraente (in particolare con il Direttore dell'Esecuzione del contratto e il RUP). L'Amministrazione contraente si riserva inoltre di indicare, con proprio successivo provvedimento, eventuali integrazioni delle tipologie di documenti da inserire nel “repository”.

L'appaltatore deve garantire la continuità operativa del servizio di “repository” per l'intera durata dell'appalto. Alla scadenza dell'appalto, tutto il contenuto informativo registrato nel “repository” dovrà essere riversato su supporto magnetico, in formato consultabile e secondo tracciati da concordare, e consegnato all'Amministrazione contraente.

11.4 Altri Documenti

Presso ciascuna Sede di esecuzione del Servizio l'Appaltatore dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- Capitolato e suoi Allegati tecnici così come integrati dai contenuti dell'offerta tecnica;
- Manuale di Autocontrollo: tale manuale dovrà essere redatto entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004;

- Documento di Valutazione dei Rischi di cui al precedente par. 9.1;

Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta.

11.5 Sistema di controllo del Fornitore

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

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

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

Il fornitore predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto previsto dalla norma ISO 9001:2008 e/o ISO 9001:2015, sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nelle cucine dell'Amministrazione medesima. Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del servizio -e con essa la gestione delle eccedenze alimentari come innanzi detto - senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione. Il Fornitore effettuerà, altresì, un report semestrale sull'andamento del servizio di ristorazione, che sarà reso disponibile al Direttore dell'Esecuzione del Contratto per il tramite dei Direttori Operativi dell'esecuzione, con evidenza del grado di soddisfazione dell'utenza. Tale report costituirà ulteriore elemento per il rilascio del certificato semestrale di conformità (art. 102 del D.lgs.50/2016).

Le azioni finalizzate al miglioramento della qualità del servizio, quando immediatamente realizzabili, verranno sottoposte alla valutazione e condivisione del Direttore Operativo dell'esecuzione presso la Sede. Le azioni migliorative per le quali, invece, vi è necessità di predisporre una programmazione di attività per un tempo che va oltre la durata del contratto iniziale in corso, potranno formare oggetto di un autonomo e dettagliato progetto da porre a base della valutazione dell'Amministrazione contraente, su proposta del responsabile unico del procedimento, di accordare o meno al fornitore un rinnovo per un ulteriore anno e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione contraente, quale ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63, comma 5, del codice dei contratti. Al fine di cui sopra, almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale, il Fornitore provvederà a sottoporre al RUP e all'Amministrazione contraente, per

il tramite del Direttore Operativo dell'esecuzione presso ogni singola Sede, un progetto contenente una dettagliata descrizione delle azioni migliorative ritenute efficaci da attuare nell'anno successivo alla data di scadenza del contratto in corso, tenuto conto delle analisi condotte sulla soddisfazione del cliente. Costituirà, altresì, elemento valutativo da parte del RUP la relazione del Direttore Operativo dell'esecuzione di ogni Sede circa la reale e continua azione di miglioramento del servizio adottato dal fornitore sulla base dei periodici monitoraggi, nonché sull'intero andamento del servizio reso in costanza di contratto, tenuto conto, in particolare, del rispetto dei criteri ambientali minimi e dell'avvenuto rilascio dei certificati semestrali di conformità (art. 102 del D.lgs.50/2016).

12 Sospensione e cessazione del servizio

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

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

Il Fornitore deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della detta Legge. Al verificarsi di una sospensione del servizio a causa di sciopero del proprio personale non superiore a 2 (due) giorni, il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di cestini o pasti freddi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo, secondo le modalità organizzative concordate con il Direttore operativo dell'esecuzione della singola Sede dove viene eseguito il Servizio di ristorazione. A partire dal terzo giorno di sospensione a causa di sciopero del proprio personale, il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di pasti **caldi** "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo. In caso di sospensione non superiore a 5 (cinque) giorni, per le Sedi più "piccole" - intendendosi per tali le Sedi ove, ogni giorno, complessivamente tra pasti e cene, vi siano mediamente fino a **30** (trenta) unità di personale aventi diritto al Servizio di ristorazione -, il Fornitore potrà erogare, in sostituzione dei pasti caldi o freddi "alternativi", previo consenso dell'Amministrazione Contraente, un buono sostitutivo del pasto del valore nominale pari a quello vigente al momento della sospensione per i dipendenti dell'Amministrazione stessa. In tali ipotesi, al Fornitore sarà corrisposto, per ogni buono sostitutivo erogato, un importo pari a quello di aggiudicazione. Analogamente a quanto appena sopra previsto, l'appaltatore dovrà provvedere nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori

del controllo dell'Impresa appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza professionale richiesta dal presente capitolato.

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

Sono consentite, previo congruo preavviso, sospensioni parziali del servizio per particolari evenienze, attività ed esigenze (guasti, interventi di manutenzione o simili) delle Strutture presso una o più Sedi che non permettano la regolare esecuzione del Servizio stesso. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra per un periodo non superiore a 2 (due) giorni, il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di cestini o pasti freddi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo, secondo le modalità organizzative concordate con il Direttore operativo dell'esecuzione della singola Sede dove viene eseguito il Servizio di ristorazione. A partire dal terzo giorno di sospensione e non oltre il decimo giorno, il Fornitore garantirà il servizio mediante la somministrazione di pasti caldi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo preparati anche in centri di cottura esterni, secondo le modalità organizzative concordate con il direttore operativo dell'esecuzione della stessa Sede. In caso di sospensione non superiore a 10 giorni, per le Sedi più "piccole" - intendendosi per tali le Sedi ove, ogni giorno, complessivamente tra pasti e cene, vi siano mediamente fino a **30** (trenta) unità di personale aventi diritto al Servizio di ristorazione -, il Fornitore potrà erogare, in sostituzione dei pasti caldi "alternativi", previo consenso dell'Amministrazione Contraente, un buono sostitutivo del pasto del valore nominale pari a quello vigente al momento della sospensione per i dipendenti dell'Amministrazione stessa. In tali ipotesi, al Fornitore sarà corrisposto, per ogni buono sostitutivo erogato, un importo pari a quello di aggiudicazione. Non sarà possibile erogare buoni sostitutivi del pasto per le comunità non definite "piccole" secondo quanto innanzi specificato.

Per periodi di sospensione superiori a 10 (dieci) giorni e qualora l'evenienza sia tale da non consentire neppure la somministrazione o consumazione di pasti caldi "alternativi" (ad es. per indisponibilità di altri locali idonei alla somministrazione e alla consumazione), il Servizio mensa presso la singola Sede interessata verrà del tutto cessato per il periodo strettamente necessario.

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

In caso di chiusura o trasformazione di una o più Sedi per esigenze organizzative dell'Amministrazione Contraente, ovvero in presenza di sopravvenute disposizioni che disciplinino diversamente dall'attualità la Mensa Obbligatoria di Servizio presso alcune Sedi, (ad esempio mediante la somministrazione da parte dell'Amministrazione di buoni pasto sostitutivi, oppure mediante la gestione del medesimo servizio "in amministrazione diretta" attraverso proprio

personale), il Fornitore sarà tenuto a proseguire il Servizio presso le rimanenti altre Sedi di competenza dell'Amministrazione contraente e non avrà diritto ad alcun indennizzo di sorta. In ogni caso, è fatto salvo il diritto del Fornitore di risolvere anticipatamente il Contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice dei contratti, qualora la riduzione del Servizio richiesta sia superiore al quinto dell'importo complessivo del Contratto.

13 Inadempienze e penali

In caso di inadempimento o di adempimento parziale degli obblighi contrattuali assunti da parte dell'Impresa appaltatrice, saranno applicate le seguenti penali in conformità alla progettazione a base di gara:

- a. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari al 2 (due) per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto sulla base delle indicazioni del R.U.P. o del D.E.C;
- b. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari all'1 (uno) per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nella ripresa del servizio a seguito di una sospensione, rispetto agli ordini impartiti dal R.U.P. o dal DEC;
- c. una penale del 5 (cinque) per cento del valore del contratto, nel caso di violazione da parte dell'operatore economico - sia in veste di concorrente che di aggiudicatario - di uno degli impegni anticorruzione assunti con l'accettazione del patto di integrità.

Inoltre, in caso di accertamento di inadempienze nell'esecuzione delle attività da parte del Fornitore, l'Amministrazione contraente procederà all'applicazione di penali come di seguito indicato.

Le penali si distinguono in due livelli di gravità, e precisamente:

- 1 penali di 1° LIVELLO: danno luogo a sanzioni i cui valori vanno dallo 0,5‰ (per mille) al 3‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento;
- 2. penali di 2° LIVELLO: danno luogo a sanzioni i cui valori vanno dal 4,0‰ (per mille) al 10‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento.

L'Amministrazione, comunque, si riserva la facoltà di ricorrere allo strumento della risoluzione del contratto laddove inadempimenti reiterati, e/o condotte gravemente negligenti complessivamente considerate, assumano sufficiente capacità rappresentativa dell'inaffidabilità professionale del soggetto affidatario.

PENALI DI 1° LIVELLO

	Valore ‰ della prestazione mensile	Tipologia
1)	1‰	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero, non concordata (cfr. par. 8.1 del presente Capitolato)
2)	2‰	Per mancata o tardiva comunicazione della indisponibilità delle derrate alimentari in violazione al par. 8.1 del presente Capitolato
3)	1‰	Per ogni errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto nell'Allegato tecnico n. 4 al presente Capitolato (cfr. par. 8.4.1)
4)	2‰	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste dall'Allegato tecnico n. 2 al presente Capitolato (cfr. 8.2.1.)
5)	1,5‰	Per ogni tipologia di derrata non conforme alle caratteristiche Merceologiche di cui all'Allegato tecnico n. 3 al presente Capitolato
6)	3‰	Per assoluto mancato rinvenimento di derrate alimentari rispondenti ai requisiti dei CAM (biologiche, certificate o altro), necessarie per la preparazione dei pasti previsti dal menu della giornata, presso ciascuna singola Sede
7)	2‰	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate, presso ciascuna singola Sede
8)	1‰	In caso di ritardo di oltre quindici minuti nella somministrazione dei pasti, presso ciascuna singola Sede
9)	0,5‰	Per ogni prima colazione o pasto (pranzo o cena) in meno, ovvero non consegnati, rispetto al numero di colazioni o pasti richiesto presso ciascuna singola Sede.
10)	2‰	Per ogni mancato rispetto delle modalità di conservazione delle derrate e della corretta igiene della produzione e distribuzione dei pasti previste all'Allegato tecnico n. 4 (cfr. paragrafi 9.1, 9.3 e 9.5 del presente Capitolato)
11)	3‰	Per mancata o errata modalità di conservazione dei campioni di cui al par.9.6 del presente Capitolato
12)	2‰	Per non corretta applicazione presso ciascuna Sede del piano di derattizzazione e disinfestazione di cui al par. 9.8 del presente Capitolato
13)	1,5‰	Per ogni rilevata non corretta applicazione presso ciascuna Sede del piano pulizia e sanificazione relativamente alle cucine, refettori e terminali di consumo come da Allegato tecnico n. 5 al presente Capitolato (cfr. par. 9.7.1)
14)	1,5‰	Per ogni rilevata non corretta applicazione del piano di pulizia presso ciascuna Sede e sanificazione relativamente a utensili, stoviglie, pentolame e attrezzature utilizzate per le preparazioni dei pasti, come da Allegato tecnico n. 5 al presente Capitolato
15)	1,5‰	Per mancato rispetto della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, secondo quanto stabilito al par. 10.2 del presente Capitolato, presso ciascuna singola Sede

16)	2‰	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione e al rispetto del piano di manutenzione ordinaria, di cui agli Allegati tecnici n. 1 e 6 (cfr. par. 6.3 del presente Capitolato).
17)	2‰	Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco presso ciascuna singola Sede durante le attività di preparazione dei pasti secondo quanto previsto al par. 7.1 del presente Capitolato
18)	2‰	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero come previsto nell'Atto di Regolamentazione del Servizio presso ciascuna singola Sede (cfr. par. 7.1)
19)	2‰	Per ogni mancato rispetto del monte ore giornaliero come previsto nell'Atto di Regolamentazione del Servizio presso ciascuna singola Sede (cfr. par. 7.1)
20)	2‰	Per ogni mancata sostituzione, entro 2 (due) giorni, del personale ritenuto non idoneo al contesto della Sede di esecuzione del servizio (cfr. par. 7.4)
21)	1‰	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione/variazione del personale (cfr. par. 7.3)
22)	2‰	Per mancata nomina e/o comunicazione e/o sostituzione del Responsabile Tecnico del Servizio e/o del Responsabile Operativo del Servizio (cfr. par. 7.8).
23)	2‰	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui al par. 7.7 del presente Capitolato
24)	1,5‰	Per ogni mancato rispetto, presso ciascuna singola Sede, delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale di cui al par. 9.4 del presente Capitolato
25)	2‰	Per assenza di conformità, presso ciascuna Sede, dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati come stabilito al par. 9.7.2 del presente Capitolato
26)	1‰	Per uso improprio dei prodotti detergenti e sanificanti presso ciascuna singola Sede
27)	1,5‰	Per ogni giorno in cui vengano utilizzate stoviglie monouso – biodegradabili e compostabili – invece che stoviglie riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo ...), in presenza di lavastoviglie funzionante, presso ciascuna singola Sede
28)	3‰	Per ogni giorno in cui vengano utilizzate stoviglie monouso non biodegradabili e compostabili, presso ciascuna singola Sede
29)	2‰	Per mancata presenza presso la cucina di ciascuna singola Sede dei quantitativi necessari delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti, del giorno stesso.
30)	1‰	Per ogni etichetta delle derrate alimentari non conforme rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.
31)	3‰	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione contraente, della documentazione prevista dai paragrafi 7.2, 11.3 e 11.4 del presente Capitolato
32)	2‰	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti presso ciascuna singola Sede secondo il par. 10.2 del presente Capitolato

33)	2‰	Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 4 al presente Capitolato, nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni.
34)	2‰	Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato non conforme, presso ciascuna singola Sede, rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 4 al presente Capitolato, nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni
35)	1‰	Per ciascun giorno di ritardo, dopo il primo mese dall'avvio del Servizio, nell'implementazione dell'apposito repository rispetto alle informazioni e documenti comprovanti la tracciabilità di filiera e di tutte le informazioni richieste dal par. 11.3 del presente Capitolato.
36)	1‰	Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente Capitolato, suoi allegati e delle disposizioni della Stazione Appaltante.

In relazione alle penali di primo livello nn. 6, 9, 11, 12, 18, 19, 29 e 31, per le reiterazioni successive alla terza, il valore della penale sarà maggiorato del 100% rispetto all'importo dell'ultima penale applicata, nel lotto di riferimento, salvo l'applicazione della risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del Codice.

PENALI DI 2° LIVELLO

	Valore ‰ prestazione mensile	Tipologia
1)	8‰	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità competente.
2)	5‰	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti, e nelle prime colazioni.
3)	5‰	Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 4 al presente Capitolato, nel caso siano rilevati microrganismi patogeni.
4)	8‰	Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo presso ciascuna singola Sede, risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici di cui all'Allegato tecnico n. 4 del presente Capitolato, nel caso siano rilevati microrganismi patogeni.
5)	4‰	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
6)	4‰	A partire dalla quinta reiterazione delle inadempienze descritte per le penali nn. 1, 2, 4 e 8 di Primo livello

7)	4‰	A partire dalla quarta reiterazione delle inadempienze descritte per le penali nn. 15 e 25 di Primo livello
8)	4‰	Per ogni etichetta delle derrate alimentari mancante o gravemente non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
9)	4‰	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo – supportata da riscontri analitici – in relazione al piano di pulizia e sanificazione
10)	5‰	Per ciascun giorno di ritardo nell'implementazione dell'apposito repository, rispetto alle informazioni e documenti comprovanti la tracciabilità di filiera e di tutte le informazioni richieste dal par. 11.3 del presente Capitolato, relativamente ad ogni trimestre di esecuzione del servizio nell'ambito di un semestre di verifica
11)	5‰	Per ogni punto percentuale, o frazione di uno, corrisposti in meno sul peso totale riferito al Servizio complessivamente inteso - rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e come riportato al paragrafo 8.3 “ <i>Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande</i> ” del presente Capitolato –, alla fine del primo trimestre nell'ambito di un semestre di verifica, allorquando non vi siano state giustificative variazioni del menù oppure non siano state fornite motivazioni circa l'occasionale irreperibilità di uno o più prodotti
12)	5‰	Per ogni punto percentuale, o frazione di uno, corrisposti in meno sul peso totale riferito al Servizio complessivamente inteso - rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e come riportato al paragrafo 8.3 “ <i>Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande</i> ” del presente Capitolato –, alla fine del secondo trimestre nell'ambito di un semestre di verifica
13)	7‰	Per ogni punto percentuale, o frazione di uno, corrisposti in meno sul peso totale riferito al Servizio complessivamente inteso - rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e come riportato al paragrafo 8.3 “ <i>Specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande</i> ” del presente Capitolato –, anche alla fine del secondo trimestre nell'ambito di un semestre di verifica, tenuto conto degli punti percentuali o frazioni di essi che erano da recuperare nel corso del primo trimestre
14)	5‰	Per ogni volta nelle quali il servizio è erogato ad un utente non avente diritto ma autorizzato, con modalità che violino le previsioni di cui al presente Capitolato e quelle contenute nell'Atto di Regolamentazione del servizio
15)	10‰	Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi nei confronti del proprio personale dipendente (cfr. par. 7.2 “Rapporto di lavoro” del presente Capitolato);
16)	8‰	Nel caso di destinazione dei locali affidati al Fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato
17)	10‰	Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti al Fornitore
18)	10‰	Per mancata sostituzione delle attrezzature con etichettatura energetica di cui all'art. 6 del presente Capitolato.
19)	7‰	Per ogni mancata osservanza degli impegni assunti in sede di Offerta Tecnica

In relazione alle penali di secondo livello nn. 10, 11, 12, 13 e 17, per le reiterazioni successive alla terza, il valore della penale sarà maggiorato del 100% rispetto all'importo dell'ultima penale

applicata, nel lotto di riferimento, salvo l'applicazione della risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del Codice. In relazione alla penale di secondo livello n. 15, è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione contraente alla risoluzione immediata.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, potranno essere contestati per iscritto al Fornitore, dal D.E.C., dalla Commissione di verifica, dal Direttore operativo dell'esecuzione presso la singola Sede e, infine, dal R.U.P., con le modalità previste dalle normative vigenti (via PEC), ad eccezione delle penali di cui ai nn. 11, 12 e 13 le quali potranno essere contestate solo dal DEC o dal RUP in sede di valutazione del previsto periodo di consuntivazione trimestrale nell'ambito di ogni semestre di verifica.

Al Fornitore verrà assegnato un termine massimo di dieci giorni naturali e consecutivi a decorrere dalla data di ricezione della contestazione per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Le controdeduzioni dovranno essere comunicate dal Fornitore al soggetto che ha proceduto alla contestazione in ogni caso per iscritto, via PEC.

Trascorso inutilmente il suddetto termine (dieci giorni), o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il soggetto che ha proceduto alla contestazione, ove diverso dal DEC, procederà a comunicare formalmente a quest'ultimo entro 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento delle controdeduzioni da parte del Fornitore il mancato accoglimento delle controdeduzioni, nonché la valutazione dell'istruttoria, per l'eventuale conseguente applicazione delle penali sopra indicate.

Le comunicazioni dell'applicazione delle penali sopra citate sono disposte dal RUP.

Il recupero delle penali sarà effettuato a cura dell'Amministrazione contraente nell'ambito del conseguente provvedimento di liquidazione della relativa fattura, ovvero anche di fatture successive.

Per la determinazione dell'importo della penale, si farà riferimento al mese di notifica della contestazione all'Appaltatore.

L'importo delle penali potrà essere recuperato in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva di cui all'art 103 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Qualora, invece, le controdeduzioni siano ritenute valide, il DEC o il RUP ne daranno comunicazione all'Appaltatore.

L'Amministrazione contraente, il R.U.P. e il D.E.C. potranno, inoltre, far pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali, entro 10 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, lo stesso Appaltatore dovrà uniformarsi, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle penali.

14 Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa.

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

In ogni caso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 108 del Codice dei contratti. L'Amministrazione Contraente potrà, altresì, risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con PEC, nei seguenti casi:

- ❖ qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi secondo quanto previsto dal D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- ❖ interruzione del servizio che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore, fermo quanto previsto nel paragrafo 12 del presente Capitolato Tecnico;
- ❖ grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti, come indicato nel presente Capitolato Tecnico;
- ❖ utilizzo ripetuto di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato Tecnico ed ai suoi allegati, tale da comportare uno snaturamento delle prestazioni dedotte in contratto;
- ❖ verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare addebitabile al fornitore;
- ❖ applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10%;
- ❖ mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- ❖ utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- ❖ mancato rispetto, per cause dipendenti dal Fornitore, del progetto di assorbimento di cui al paragrafo 7.1 del presente Capitolato;
- ❖ mancata reintegrazione della garanzia definitiva nei casi previsti entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione Contraente;
- ❖ mancata integrazione della garanzia definitiva della somma corrispondente al periodo di

proroga, come previsto al paragrafo 21, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione contraente;

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

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

15 Esecuzione in danno

Fermi i rimedi di cui al precedente articolo ed indipendentemente dall'utilizzazione degli stessi, qualora l'Appaltatore ometta di eseguire il Servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico, entro i termini e con le modalità indicate nello stesso, l'Amministrazione Contraente avrà la facoltà di affidare l'esecuzione di tale Servizio ad altro fornitore in danno dell'Appaltatore inadempiente e di addebitargli, pertanto, i costi sostenuti, mediante rivalsa del relativo importo sulla prima fattura successiva emessa dal Fornitore, oppure sulla garanzia definitiva. In tale caso, il valore massimo per singolo pasto addebitabile al Fornitore non potrà essere superiore al valore di un buono pasto sostitutivo della mensa in vigore, all'atto dell'omissione da parte del fornitore, per il personale dell'Amministrazione. E comunque, è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

16 Subappalto e sub-contratti. Divieto di cessione del contratto.

Nel rispetto di quanto disciplinato dall'art. 105 del d.lgs. n.50/2016 (Codice dei contratti) è ammesso il subappalto. I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

Non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso del contratto (trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera).

Il concorrente indica in sede di offerta, le parti del Servizio che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si considerano come terzi:

- ✓ le imprese che si sono raggruppate o consorziate per ottenere l'affidamento;
- ✓ le imprese collegate a queste ultime;

Successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni, l'Appaltatore deposita il contratto di subappalto presso l'Amministrazione appaltante, trasmettendo altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza a suo carico dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del codice. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80. In ogni caso comunica all'amministrazione contraente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante l'appalto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nei lavori o servizi. Tale disposizione non si applica ai fornitori.

Con riferimento ai profili di responsabilità, l'Appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'amministrazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. Parimenti sono solidalmente obbligati nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

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

A pena di nullità della cessione stessa è fatto divieto all'Impresa appaltatrice di cedere il contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 del codice.

Il Fornitore può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità

espresse dall'art. 106, c. 13, D.lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

È fatto, altresì, divieto all'appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore ai suddetti obblighi, l'Amministrazione contraente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

17 Documentazione Tecnica Obbligatoria

L'Impresa partecipante o il raggruppamento temporaneo di Impresa, dovrà presentare, **a pena di esclusione dalla gara**, quanto segue:

1. Ove già non disponibile un centro di cottura alternativo nell'ambito della propria organizzazione, specifico impegno a stipulare, in caso di aggiudicazione, apposita convenzione per la disponibilità di un centro di cottura alternativo per l'espletamento del servizio, nel caso di momentanea indisponibilità della cucina interna, ai fini della necessità di fornire pasti caldi alternativi allorquando previsto (cfr. precedente par. 12);
2. certificati originali o loro copia conforme: ISO 9001 per progettazione ed erogazione di servizi di produzione, confezionamento e distribuzione pasti; ISO 22000:2005, oppure UNI EN ISO 22000:2018 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare);
3. dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/00 attestante il possesso del Manuale HACCP. Si precisa che la ditta aggiudicataria sarà tenuta a conservare una copia del suddetto manuale presso la cucina di ogni Sede di esecuzione del Servizio.

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

18 Il Criterio di Aggiudicazione dell'Appalto.

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 60 e 95 del D.lgs. 12 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici), in considerazione della particolare natura, della durata e della rilevanza economica del Servizio, il servizio di ristorazione per la M.O.S. del personale di Polizia Penitenziaria di cui in oggetto, verrà aggiudicato mediante il criterio **dell'offerta**

economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in ragione dei criteri, sub-criteri e pesi più innanzi descritti

Le valutazioni dell'offerta tecnica e dell'offerta economica saranno effettuate in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	80
Offerta Economica	20
TOTALE	100

Risulterà aggiudicatario l'operatore economico la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto. Punteggio complessivo (P_{totale}) = punteggio tecnico (PT) + punteggio economico (PE).

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Con riferimento all'attribuzione del punteggio tecnico, le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti criteri e sub-criteri.

CRITERIO "A" - PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO PUNTI max: 50

Il concorrente dovrà presentare un progetto/relazione organizzativo del Servizio che si impegna a realizzare, il quale verrà valutato, in termini discrezionali (**D**), mediante il metodo del c.d. confronto a coppie (appresso esemplificato), avuto riguardo ad una serie di elementi organizzativi, operativi e qualitativi, in una valorizzazione che tenga conto dei seguenti sub-criteri (riportati in ordine decrescente di importanza). Il documento dovrà essere presentato come documento informatico *.pdf* nelle dimensioni di un foglio A4, con numerazione progressiva e univoca, per un numero di **pagine massimo di 40**. Nel numero delle pagine non verranno computati l'indice, la presentazione e descrizione dell'Offerente, le schede eventualmente allegate con la sola descrizione delle ricette ricomprese nelle proposte di menu, l'indicazione della documentazione coperta da riservatezza e l'eventuale copertina.

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

Descrizione Sub criterio	Elementi di valutazione	Punti max parziali Pp	Punti Max Pmax	Criterio attribuzione punteggio "D"	Strumento attribuzione punteggio
--------------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------	-------------------------------------	----------------------------------

A1	“Aspetti Tecnico- Organizzativi 1”	Tipologia e variabilità dei menù presentati, qualità, appetibilità e modularità delle ricette, anche in funzione di prevenire sprechi alimentari. Rispetto alla descrizione e alle informazioni: livello di esaustività complessiva, grado di approfondimento, di analiticità ed articolazione, di fondamento scientifico, di facilità di consultazione e di sintesi.	18		Discrezionale (mediante il metodo del confronto a coppie) Valutazione del relativo Progetto	Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire menù stagionali variabili, suddivisi in base alla settimana lavorativa, con descrizione delle ricette in essi previste, anche mediante allegazione di apposite schede descrittive ed informative sugli alimenti e sull'alimentazione, sulla qualità e sostenibilità ambientale del Servizio, con riferimento particolare anche alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate nei menù.
A2	“Aspetti Tecnico- Organizzativi 2”	Tipologia e caratteristiche, varietà, funzionalità, qualità, appetibilità, tradizionalità. Rispetto alla descrizione e alle informazioni: livello esaustività complessiva, grado di approfondimento, di analiticità ed articolazione, di fondamento scientifico, di facilità di consultazione e di sintesi.	12	50	Discrezionale (mediante il metodo del confronto a coppie) Valutazione del relativo Progetto	Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire proposte migliorative in relazione: a) al Servizio complessivamente inteso rispetto a quello base come da prescrizioni di Capitolato; b) alla possibile dotazione di ulteriori macchine, apparecchiature, strumenti, rispetto a quelli già esistenti; c) alle dovute aggiuntive preparazioni gastronomiche e/o bevande per i pasti (pranzi e cene) in occasione delle particolari predeterminate ricorrenze festive (cfr., paragrafi 1.2 e 8.1.1);

A3	<p>“Aspetti Tecnico- Organizzativi 3”</p>	<p>Rispetto alla descrizione e alle informazioni: esaustività, grado di approfondimento, di analiticità ed articolazione, di fondamento scientifico, di facilità di consultazione e di sintesi.</p>	8	<p>Discrezionale (mediante il metodo del confronto a coppie)</p> <p>Valutazione del relativo Progetto</p>	<p>Relazione organizzativa, nella quale risulti dettagliatamente descritto il servizio che l'impresa si impegna ad offrire. Dovrà essere specificato tutto quello che può caratterizzare il servizio stesso evidenziando per ogni voce, le modalità di applicazione del sistema di qualità aziendale, con particolare riferimento al sistema di igienizzazione e di controllo delle lavorazioni e al sistema di valutazione del rischio alimentare (HACCP). Gli argomenti dovranno essere trattati secondo il seguente ordine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di approvvigionamento; - conservazione delle derrate alimentari; - procedure di lavorazione; - procedure di distribuzione pasti (le linee guida, redatte dalla ditta, relative alle procedure operative del personale addetto alla distribuzione, ritiro e riordino).
A4	<p>“Aspetti Tecnico - Organizzativi 4”</p>	<p>Rispetto alla descrizione e alle informazioni: esaustività, grado di approfondimento, di analiticità ed articolazione, di fondamento scientifico,</p>	6	<p>Discrezionale (mediante il metodo del confronto a coppie)</p> <p>Valutazione del relativo Progetto</p>	<p>Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire un Piano operativo di lavoro, con evidenziato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - monte ore mensile e complessivo annuo di impegno per l'espletamento del servizio; - numero dei dipendenti da

		di facilità di consultazione e di sintesi.				impiegare, livello, qualifica e corsi professionali effettuati. In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese dovranno essere specificati i servizi che saranno eseguiti dalle singole imprese.
A5	"Aspetti Tecnico - Organizzativi 5"	<p>Tipologia, metodologia e periodicità, facilità ed immediatezza di partecipazione, indicatori dei livelli di percezione, elementi di "customer care", reportistica dell'analisi dei risultati e della pianificazione delle azioni migliorative.</p> <p>Rispetto alla descrizione e alle informazioni: esaustività, grado di approfondimento, di analiticità ed articolazione, di fondamento scientifico, di facilità di consultazione e di sintesi.</p>	6		<p>Discrezionale (mediante il metodo del confronto a coppie)</p> <p>Valutazione del relativo Progetto</p>	<p>Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire un Piano di programmazione dell'attività di indagine/verifica del livello qualitativo del Servizio svolto (modalità e frequenza di "customer satisfaction"), nonché dell'attività di analisi dei risultati, con annessa pianificazione della modalità e tempistica realizzativa delle azioni migliorative emerse e richieste da detta verifica e conseguente analisi.</p>

Si sottolinea che dovranno essere predisposti dei menù adatti all'utenza, riferendosi obbligatoriamente ai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti), sia con riferimento ai livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia della popolazione italiana, sia con riferimento agli standard quantitativi delle porzioni.

A pena di esclusione, l'Offerta Tecnica dovrà contenere il "Progetto Organizzativo del Servizio" di cui al criterio premiante "A", riferito a tutti i relativi sub criteri (da "A1" ad "A5")

**CRITERIO B – ASSORTIMENTO DEL SERVIZIO; TRACCIABILITA' E SICUREZZA
ALIMENTARE; RILEVANZA SOCIALE E QUALITA' DEI GENERI.
PUNTI: 30**

Il criterio - di tipo tabellare (T) - è finalizzato a consentire:

- 1) più vasto assortimento delle opzioni integrative e di complemento nutritivo rispetto al servizio come definito dalle prescrizioni di base – in specie per particolari occasioni -, inteso a rendere più gradevoli ed appetibili i pasti (**sub-Criterio B1**).
- 2) maggiore trasparenza e tracciabilità delle derrate, per raggiungere nuovi livelli di sostenibilità, responsabilità ambientale e sicurezza alimentare, attraverso la c.d. filiera corta che si concentra maggiormente sulla qualità dei prodotti, la loro freschezza e stagionalità (**sub-criterio B2**);
- 3) elevata qualità riguardo ai prodotti ittici di allevamento, con attenzione alla salubrità degli impianti e delle metodologie di allevamento maggiormente rispondenti alle esigenze fisiologiche e alla salute delle specie ittiche allevate (**sub-Criterio B3**);
- 4) promozioni del welfare in ambito agricolo e alimentare, intese a favorire il reinserimento terapeutico di soggetti svantaggiati nella comunità e al contempo produrre beni (**sub-criterio B4**);

Sub-criterio B1

Punti: 10

Fermo l'obbligo - di base - di garantire in occasione di predeterminate ricorrenze festive - elencate al presedente par. 1.2 -, pasti (pranzi e cene) composti da particolari e aggiuntive preparazioni gastronomiche e/o bevande, oltre a quelle previste ordinariamente (in merito alla proposta di conformazione di tali integrazioni si rimanda al precedente Criterio A "Progetto Organizzativo del Servizio" -sub criterio "Aspetti Tecnici 2"-), il concorrente è invitato ad offrire, attraverso una dichiarazione di impegno del legale rappresentante, una predeterminata integrazione gastronomica in occasione dei pasti (pranzi e cene) dei giorni della Domenica **e/o** un'ulteriore bevanda non alcolica diversa dall'acqua per i pasti di tutti i giorni, nei termini meglio indicati nella seguente tabella:

Sub criterio B1	Integrazione gastronomica e bevanda ulteriore	Punti parziali (7;3)	Punti max	Criterio Attribuzione punteggio tabellare (T)	Strumento attribuzione punteggio

Per “chilometro zero” (o, nel caso dei piccoli comuni “chilometro utile”) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell’allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso di piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 “Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni”). Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenire da chilometro zero le derrate provenienti dall’intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma, pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Sub-criterio B3

Punti: 6

Il presente sub-criterio è finalizzato a garantire la possibilità di utilizzare, per quanto riguarda il pesce di allevamento, i seguenti prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l’etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848:

Sub criterio B3	Tipologia derrate alimentari	Punti max	Criterio Attribuzione e punteggio	Strumento attribuzione punteggio
Fornitura dei seguenti prodotti ittici da allevamento, provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica.	Trota; Filetto di spigola	6	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l’impegno a fornire gli indicati prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica (Reg. CE n. 2018/848)

Sub-criterio B4

Punti: 6

Il presente sub-criterio è finalizzato a garantire che la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici sia soddisfatta con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all’art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, nei termini come di seguito indicati:

Criterio premiante	Tipologia derrate alimentari	Punti Parziali	Punti Max	Criterio di attribuzione del punteggio	Strumento per l’attribuzione del punteggio

Fornitura della quota parte dei seguenti prodotti ortofrutticoli che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale (L. 141/2015), o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (DL 91/2014)	Patate, Insalata, Pomodori	3	6	ON/OFF	Dichiarazione del legale rappresentante contenente l'impegno a fornire la quota parte di uno o entrambi dei seguenti gruppi di prodotti ortofrutticoli che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale (L. 141/2015), o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (DL 91/2014)
	Zucchine, Carote, Melanzane	3		ON/OFF	

18.1.1 Metodi di attribuzione dei coefficienti e dei punteggi dell'Offerta Tecnica

L'attribuzione dei punteggi avviene:

- Quanto al Criterio "A" e relativi sub-criteri, cui è assegnato un punteggio discrezionale - identificati per questo con la lettera "D" -, sulla base del metodo del "confronto a coppie", come di seguito specificato (anche mediante esemplificazione).

Punteggio Tot. criterio "A" per ciascun concorrente = Somma dei punteggi attribuiti ai singoli sub criteri (da "A1" ad "A5"). **Si procederà a riparametrazione, rispetto al valore massimo del Criterio "A" (50 punti).**

- Quanto al Criterio "B" e relativi sub-criteri, cui è assegnato un punteggio tabellare - identificati per questo con la lettera "T" -, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Punteggio Tot. criterio "B" per ciascun concorrente = Somma dei punteggi attribuiti ai singoli sub criteri (da "B1 a B4"). **Si procederà a riparametrazione, rispetto al valore massimo del criterio "B" (30 punti).** Si precisa che, nel caso in cui, relativamente a detto criterio, a tutte le offerte sia attribuito un punteggio pari a 0, in fase di riparametrazione si attribuirà un punteggio pari a 0 a tutte le offerte.

Descrizione del metodo del confronto a coppie per il criterio/sub-criteri discrezionali (D)

L'attribuzione dei coefficienti con il metodo del "confronto a coppie" avverrà attraverso il confronto delle offerte, per ciascun sub-criterio, considerando le preferenze espresse in base alla seguente scala semantica, con valori compresi tra 1 e 6:

6 = *preferenza massima*

5 = *preferenza grande*

4 = *preferenza media*

3 = *preferenza piccola*

2 = *preferenza minima*

1 = *nessuna preferenza ossia parità di preferenza.*

Per ciascun sub-criterio di valutazione discrezionale (criterio di tipologia "D"), ciascun Commissario costruirà la propria matrice triangolare con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero N dei concorrenti meno uno, N-1. Nell'esempio seguente, le lettere, per riga e per colonna, individuano i singoli concorrenti. In ciascuna casella, il Commissario riporterà il riferimento del concorrente (la corrispondente lettera) la cui offerta sarà stata preferita con il relativo grado di preferenza (da 1 a 6). In caso di parità, saranno riportati i riferimenti di entrambi i concorrenti (le corrispondenti lettere) le cui offerte a confronto saranno risultate di pari preferenza, assegnando il grado di preferenza "1".

A titolo di esempio, si rappresentano le "matrici" dei confronti a coppie eseguiti da tre ipotetici Commissari (Commissario 1, Commissario 2 e Commissario 3), relativamente alle offerte di cinque ipotetici concorrenti (A, B, C, D, E) riguardo al sub-criterio "A1".

Si ipotizza che il **Commissario 1**, rispetto al sub-criterio A1, mediante il "confronto a coppie" tra le offerte valuti le stesse come di seguito:

con **"3 =preferenza piccola"** l'offerta del concorrente A rispetto a quella del concorrente B;

con **"2 =preferenza minima"** l'offerta del concorrente C rispetto a quella del concorrente A;

con **"2 =preferenza minima"** l'offerta del concorrente A rispetto a quella del concorrente D;

con **"1 =nessuna preferenza ossia parità di preferenza"** tra l'offerta A e l'offerta E;

con **"5 =preferenza grande"** l'offerta del concorrente C rispetto a quella del concorrente B;

con **"4 =preferenza media"** l'offerta del concorrente D rispetto a quella del concorrente B;

con **"5=preferenza grande"** l'offerta del concorrente B rispetto a quella del concorrente E;

con **"5 =preferenza grande"** l'offerta del concorrente C rispetto a quella del concorrente D;

con **"2 =preferenza minima"** l'offerta del concorrente C rispetto a quella del concorrente E;

con **"5 =preferenza grande"** l'offerta del concorrente E rispetto a quella del concorrente D.

Sulla base di tale ipotesi, il Commissario 1 predisporrebbe la seguente matrice dei confronti:

Imprese	B	C	D	E
---------	---	---	---	---

A	A,3	C,2	A,2	A,E,1
B		C,5	D,4	B,5
C			C,5	C,2
D				E,5

Di seguito le ipotesi di possibili valutazioni, per confronti tra le offerte, degli altri due Commissari:

Commissario 2

Imprese	B	C	D	E
A	A,4	C,2	A,3	A,2
B		B,5	D,4	B,3
C			C,5	C,2
D				D,6

Commissario 3

Imprese	B	C	D	E
A	A,2	C,5	A,3	A,E,1
B		B,5	D,4	E,3
C			D,5	C,2
D				E,6

Al termine dei confronti si attribuiscono i punteggi sulla base del seguente metodo:

- 1. Per ciascun Commissario, si procede alla somma delle preferenze attribuite a ciascun concorrente, come nell'esempio che segue (tenuto conto delle ipotizzate valutazioni di cui alle rispettive matrici innanzi riportate):*

Commissario 1

Concorrente	Somma preferenze
A	6
B	5
C	14
D	4
E	6

Commissario 2

Concorrente	Somma preferenze
A	9
B	8
C	9
D	10
E	0

Commissario 3

Concorrente	Somma preferenze
A	6
B	5
C	7
D	9
E	10

2. Si trasforma, per ciascun Commissario, la somma delle preferenze mediante il “confronto a coppie” in coefficienti provvisori variabili tra 0 e 1, attribuendo alla somma più alta il valore di 1 e riproporzionando su di essa tutte le altre, come nell’esempio che segue:

Commissario 1

Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	6	0,428
B	5	0,357
C	14	1
D	4	0,285
E	6	0,428

Commissario 2

Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	9	0,900
B	8	0,800
C	9	0,900
D	10	1
E	0	0,000

Commissario 3

Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	6	0,600
B	5	0,500
C	7	0,700
D	9	0,900
E	10	1

3. Per ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti provvisori di ciascun Commissario e, successivamente, si procede al calcolo dei coefficienti definitivi attribuendo 1 al coefficiente medio più alto,

e un coefficiente definitivo conseguentemente proporzionale al coefficiente medio raggiunto a tutti gli altri:

	Media coefficienti provvisori	
A	0,642	0,741
B	0,552	0,637
C	0,866	1
D	0,728	0,840
E	0,476	0,549

Si precisa che, per tutti i passaggi della procedura sopra descritta, i valori saranno troncati alla terza cifra decimale, senza alcun arrotondamento.

Al termine, la Commissione provvederà per ciascun concorrente a trasformare i coefficienti definitivi in punteggi, attribuendo il massimo del punteggio previsto per ciascun sub-criterio al coefficiente definitivo 1 e, proporzionalmente, gli altri punteggi in ragione dei coefficienti definitivi attribuiti.

- Eventuale -

Si fa presente che, qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, ai fini della valutazione di ciascun sub-criterio discrezionale (lettera “D”) sarà utilizzata, per ciascun concorrente, la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, senza ricorrere al confronto a coppie, sulla base della seguente scala di corrispondenza:

<i>Giudizio</i>	<i>Esempio di valori</i>	<i>Criterio di giudizio della proposta /del miglioramento</i>
Ottimo	1,00	<i>E' ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori</i>
Più che buono	0,80	<i>La proposta presenta aspetti molto positivi che si avvicinano a soluzioni ottimali</i>
Buono	0,60	<i>La proposta presenta aspetti positivi evidenti ed apprezzabili ma inferiori a soluzioni ottimali</i>
Discreto	0,40	<i>La proposta presenta aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio</i>
Sufficiente	0,20	<i>La proposta risulta essere appena sufficiente con pochi elementi di pregio</i>
Insufficiente	0,00	<i>La proposta non è valutabile ai fini dell'attribuzione del punteggio</i>

Per ciascun singolo sub-criterio che compone l'elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente definitivo,

riportando ad 1 (uno) la media di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato le medie delle altre offerte, mediante interpolazione lineare, secondo la formula:

$$V(a) i = P_i / P_{max}$$

dove:

V(a) i è il coefficiente attribuito al sub-criterio (i) dell'offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);

P_i è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-criterio (i) dell'offerta (a) in esame;

P_{max} è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-criterio (i) tra tutte le offerte.

A ciascun singolo sub-criterio è quindi assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo coefficiente così come sopra calcolato per il relativo peso massimo previsto per quel singolo sub-criterio.

Ai fini dei calcoli di cui sopra, si considerano al massimo n. 3 (tre) decimali dei coefficienti, con troncamento senza arrotondamento.

Determinazione del Punteggio Tecnico (PT)

PT = Punteggio Tot. criterio "A" + Punteggio Tot. criterio "B".

18.2 Valutazione dell'Offerta Economica – Fino a 20 punti

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

$$P_x = C_i * 20$$

dove:

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

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

Legenda:

C_i: coefficiente attribuito al concorrente *i*esimo;

A_i: valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *i*esimo;

A_{soglia}: media aritmetica dei valori dell'offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti;

A_{max}: valore della migliore offerta (massimo ribasso sul prezzo);

X: 0,90.

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

$$P(x)=20 \cdot R(x)/R_{max}$$

dove:

$P(x)$ = punteggio attribuito al concorrente

$R(x)$ = valore offerto (ribasso) dal concorrente (a)

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente (max ribasso)

Le operazioni di calcolo per l'attribuzione del punteggio economico verranno effettuate con troncamento alla terza cifra decimale.

18.3 Metodo per il calcolo dei punteggi

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata dal punteggio complessivo (**Ptotale**) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "**Punteggio Tecnico**" (**PT**) ed il punteggio relativo al criterio "**Punteggio Economico**" (**PE**).

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

19 Valutazione dell'anomalia dell'Offerta.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa (art. 97. c. 6), si procederà con la valutazione di congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

La Stazione appaltante potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

20 Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Fornitore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al contratto di appalto del Servizio. A tal fine il codice C.I.G. relativo al servizio di che trattasi, dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse in relazione al presente appalto.

Il Fornitore si obbliga, altresì, 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 L. n. 136/2010.

Con riferimento ai subcontratti, il l'Appaltatore si obbliga a trasmettere alla Stazione Appaltante, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 del D.lgs. 50/2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata oppure a trasmettere copia del subcontratto (ove non sia già obbligato per legge). Qualora il Fornitore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3. In tale ipotesi saranno liquidate solamente le prestazioni effettivamente erogate come risultanti dal riscontro effettuato.

21 – Cauzione definitiva

L'Appaltatore dovrà inoltre costituire, prima della stipula del Contratto di appalto (o prima dell'avvio del servizio in caso di urgenza ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Codice e dell'art. 8, c. 1 lett. a) del d.l. 76/2020), una garanzia, tramite fideiussione bancaria o assicurativa, nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, per tutta la durata del contratto, da rendersi ai sensi dell'art. 103 del codice. In caso di ribasso superiore al 10% la cauzione dovrà essere aumentata nelle percentuali indicate al comma 2 dell'art. 103 del codice.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

La cauzione definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Spoleto.

L'Amministrazione contraente potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penalità di cui all'articolo 88 con la cauzione definitiva, o comunque utilizzare quest'ultima in caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore e in tutte le ipotesi previste dall'art. 103 del codice; in tal caso la cauzione dovrà essere immediatamente reintegrata, entro e non oltre il termine di 10 (dieci) giorni solari, a decorrere da quello della comunicazione dell'avvenuta riduzione; in caso di inottemperanza, la reintegrazione sarà effettuata a valere sul primo pagamento utile del corrispettivo; in caso di incapacienza la reintegrazione sarà effettuata anche sui successivi pagamenti.

Tale fideiussione verrà svincolata progressivamente ai sensi del comma 5 dell'art. 103.

22 Disposizioni Contrattuali

La stazione appaltante, previa verifica e approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto del Servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

La stipulazione del contratto – uno per ogni differente Lotto di gara - è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-bis, 89 e 92, comma 3, del d.lgs. 159/2011.

La Stazione appaltante si riserva l'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi del combinato disposto dell'art.32, c. 8, del D.lgs.50/2016 e dell'art.8, c.1 lett. a), della L.120/2020.

22.1 Forma e Contratto e Spese Contrattuali.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Nel caso di esecuzione anticipata, disposta ai sensi dell'art.32, comma 8 e 13 del D.lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato entro 60 gg. dalla data di consegna anticipata.

Tutte le spese inerenti o conseguenti alla stipula del contratto, tasse e imposte comprese, con la sola eccezione dell'Iva, saranno a totale a carico dell'affidatario.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento stesso.

23 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 Provveditorato del Lazio Abruzzo e Molise, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Procedimento.

Appendici al Capitolato Tecnico:

- **Appendice n. 1** (quantità e durata del servizio, dimensione dell'utenza e calendario di erogazione del Servizio, durata e valore dell'appalto);
- **Appendice n. 2** (numero del personale, mansioni e orario da contratto presso l'appaltatore uscente);
- **Appendice n. 3** (Ricognizione sulla dotazione di lavastoviglie funzionanti presso le sedi degli Istituti Penitenziari, *della Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale (SSEP), delle Scuole di Formazione e degli Istituti di Istruzione* della Circoscrizione territoriale del **Provveditorato per il Lazio Abruzzo e Molise**);
- **Appendice n. 4** (Patto d'Integrità).

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

Allegato 1: Interventi di Manutenzione ordinaria;

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

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

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

Allegato 5: Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria;

Allegato 6: Monitoraggio ispettivo e analitico;

Allegato 7: Schema Atto di Regolamentazione del Servizio.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

LA STAZIONE APPALTANTE