

Capitolato tecnico

Procedura aperta, ex art. 60, d.lgs. 50/2016, per l'affidamento del "servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale a beneficio degli Ospiti della Casa dei Musicisti, nonché degli Studenti ivi alloggiati, del personale dipendente e di eventuali invitati" – CIG 9210624F5C

Sommario

1. Indicazioni generali

- 1.1. Definizioni
- 1.2. Oggetto dell'appalto
- 1.3. Articolazione e condizioni del servizio
- 1.4. Subappalto
- 1.5. Ulteriori oneri e responsabilità a carico del fornitore

2. Quantità e durata del servizio

- 2.1. Orari di erogazione del servizio
- 2.2. Durata e valore dell'appalto

3. Prezzo del servizio, fatturazione e pagamenti

- 3.1. Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione contraente
- 3.2. Revisione periodica del prezzo
- 3.3. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti

4. Inizio e conclusione del servizio

- 4.1. Attivazione del servizio e presa in consegna della struttura
- 4.2. Conclusione del servizio

5. Struttura impiegata per lo svolgimento del servizio

- 5.1. Disposizioni generali relative al personale
- 5.2. Divieto di variazione della destinazione d'uso
- 5.3. Manutenzioni di competenza del fornitore
- 5.4. Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione contraente
- 5.5. Utenze

6. Personale impiegato nel servizio

- 6.1. Disposizioni generali
- 6.2. Rapporto di lavoro
- 6.3. Variazione e reintegri del personale
- 6.4. Norme comportamentali del personale
- 6.5. Formazione del personale

- 6.6. Responsabile del servizio di ristorazione
- 7. Struttura del menù e caratteristiche delle derrate**
 - 7.1. Struttura del menù
 - 7.1.1. Opzioni nella scelta del menù
 - 7.1.2. Tipi di menù previsti
 - 7.2. Modalità di elaborazione dei menù
 - 7.2.1. Grammature degli ingredienti
 - a) Integrazione vitto
 - 7.3. Rispetto dei C.A.M. relativi ai menù e ai Requisiti degli alimenti
 - 7.4. Modalità di preparazione e cottura dei pasti
- 8. Norme di corretta prassi igienica**
 - 8.1. Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori
 - 8.2. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie
 - 8.3. Norme per una corretta igiene della produzione e della distribuzione
 - 8.4. Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
 - 8.5. Indumenti di lavoro
 - 8.6. Approvvigionamento e conservazione delle derrate
 - 8.7. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
 - 8.8. Riciclo di alimenti
- 9. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**
- 10. Pulizia e sanificazione**
 - 10.1. Operazioni di pulizia e sanificazione
 - 10.2. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione
- 11. Smontaggio e rimontaggio tende**
- 12. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**
- 13. Prevenzione e gestione dei rifiuti**
- 14. Tovagliato**
- 15. Comunicazione**
- 16. Acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica**
- 17. Controlli di conformità**
 - 17.1. Disposizioni generali
 - 17.2. Controlli effettuati dall'Amministrazione contraente

17.3. Sistema di controllo del fornitore

18. Sospensione e cessazione del servizio

19. Inadempienze e penalità

20. Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa

21. Esecuzione in danno

22. Codice Etico

Allegati

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: la Fondazione Casa dei Musicisti, in qualità di committente dell'appalto oggetto del presente Capitolato;
- 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) Attrezzature: strumenti necessari all'esecuzione dell'attività di produzione e/o somministrazione e/o consumo dei pasti;
- e) Capitolato: il presente atto comprensivo di tutti i suoi Allegati;
- f) Contratto: il contratto che verrà stipulato dall'Amministrazione contraente con il fornitore;
- g) Cucina: la struttura, appartenente all'Amministrazione contraente, ove avviene la preparazione dei pasti, ubicata in Milano, Piazza Buonarroti n. 29, presso la sede della Fondazione Casa dei Musicisti;
- h) Fornitore: il soggetto aggiudicatario contraente;
- i) Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menù in un intervallo di tempo di 4 (quattro) settimane, ciclicamente ripetute;
- j) Impianti: tutti gli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrici, sanitari, ecc.) presenti nella cucina, nei luoghi di consumo e nelle relative pertinenze;
- k) Inventario: l'elenco dei beni mobili (macchinari, attrezzature, utensileria, stoviglieria, tovagliato – salvo quanto previsto al paragrafo 14, tegameria, ecc.) concessi in uso al fornitore, facente parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna;
- l) L.A.R.N.: Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (valori minimi di riferimento);
- m) Macchinari: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, forni, ecc.);
- n) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti per ciascuna portata secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate) nel presente Capitolato e nei relativi Allegati;
- o) Menù quadri-settimanale: l'insieme dei menù giornalieri per 4 (quattro) settimane;
- p) Menù stagionale: il/i menù previsto/i per stagione definito/i in base alle caratteristiche climatiche;
- q) Pasto: l'insieme delle preparazioni gastronomiche previste nel menù cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- r) Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- s) Preparazione gastronomica: la pietanza, il c.d. 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);
- t) 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);
- u) Sala da pranzo: il locale ove è previsto che saranno somministrati i pasti oggetto del presente servizio di ristorazione agli Ospiti della Casa dei Musicisti, agli Studenti ivi alloggiati e a eventuali invitati;
 - v) Sala-mensa: il locale ove è previsto che saranno somministrati i pasti oggetto del presente servizio di ristorazione ai dipendenti dell'Amministrazione contraente e della Fondazione Verdi;
 - w) Specifiche tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il fornitore deve soddisfare nello svolgimento delle attività richieste dalla Amministrazione contraente;
 - x) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, accessori per il condimento (es.: oliera, acetiera, saliera, pepiera, contenitori per lo zucchero) e per la tavola (es.: porta stuzzicadenti; cestini per il pane, cestini per la frutta), e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
 - y) Struttura: la cucina, la sala da pranzo e la sala-mensa (con le relative pertinenze quali ad es.: spogliatoi, bagni del personale, ecc.), i macchinari, le attrezzature, gli impianti, le stoviglie, la tegameria, il tovagliato - salvo quanto previsto dal paragrafo 14, 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;
 - z) Tegameria: tegami, pentole e quanto altro possa occorrere per la cottura;
 - aa) Tovagliato: tovagliette, coprimacchia e tovaglioli;
 - bb) Utensileria: coltelli, mestoli e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
 - cc) Utenti: gli Ospiti della Casa dei Musicisti, gli Studenti ivi alloggiati, il personale dipendente dell'Amministrazione contraente e della Fondazione Verdi (nel seguito, rispettivamente "Ospiti", "Studenti" e "Dipendenti") e chi sia invitato di volta in volta dall'Amministrazione contraente;
 - dd) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'Amministrazione contraente concede in uso al fornitore e il fornitore prende in carico la struttura. Il Verbale di presa in consegna viene sottoscritto al momento dell'attivazione del servizio. Sono parte integrante e sostanziale del verbale di presa in consegna l'inventario ed eventuali altri Allegati;
 - ee) Codice dei contratti: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e s.m.i.;
 - ff) C.A.M.: i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e pubblicato sulla G.U. n. 90 del 04 aprile 2020, richiamati dall'art. 34 del Codice dei contratti.

1.2. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è il servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, a beneficio degli Ospiti della Casa dei Musicisti, nonché degli Studenti ivi alloggiati, del personale dipendente e di eventuali invitati, da svolgere nella struttura a ciò deputata all'interno dell'edificio di Milano, Piazza Buonarroti n. 29. Ai fini dell'erogazione del servizio, detta struttura sarà concessa in uso a titolo gratuito al fornitore.

Il servizio dovrà essere erogato a favore degli utenti, così come definiti al precedente paragrafo 1.1., lettera cc), secondo le modalità di seguito indicate.

Il servizio prevede la preparazione, previo acquisto delle necessarie derrate alimentari da parte del fornitore, delle colazioni e dei pasti presso la cucina dell'Amministrazione contraente, nonché la

somministrazione dei medesimi, e le ulteriori attività così come descritte nel paragrafo 1.3. *“Articolazione e condizioni del servizio”* e specificate negli articoli seguenti e nei relativi Allegati.

Oltre alle colazioni e ai pasti (pranzo e cena) indicati nell’Allegato 2, sono previste integrazioni della grammatura per fabbisogni energetici superiori e pasti da ricorrenza: Capodanno, Epifania, Pasqua, 25 Aprile, 1° Maggio, 2 Giugno, Ferragosto, 1° Novembre, S. Cecilia (22 Novembre), S. Ambrogio, Immacolata, Natale, S. Stefano, Onomastico del fondatore, celebrazioni di compleanno degli Ospiti (questi ultimi saranno accorpati in ricorrenze mensili).

Il prezzo corrisposto per ciascun pasto (pranzo e/o cena) comprende anche le integrazioni descritte al precedente capoverso.

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

Si precisa che le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio saranno fornite dall’Amministrazione contraente, esclusa la eventuale stoviglieria monouso (piatti, bicchieri, posate) tovagliato, che saranno forniti dal fornitore per ricorrenze/occasioni speciali. Si sottolinea, pertanto, che è a carico del fornitore la fornitura di detta stoviglieria e tovagliato, nelle quantità necessarie all’espletamento del servizio, per ricorrenze/occasioni speciali. I prodotti monouso dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432 (cfr. C.A.M., criterio E), lett. a), n. 3).

Al di fuori delle ricorrenze/occasioni speciali, la ditta aggiudicataria:

- potrà utilizzare stoviglieria di tipo riutilizzabile eventualmente in dotazione all’Amministrazione contraente;
- quanto al tovagliato, esso sarà fornito dall’Amministrazione solo se il concorrente non abbia lo abbia proposto compilando l’apposito campo della propria offerta tecnica, nel qual caso ogni onere di fornitura al riguardo sarà a carico del fornitore.

Restano a carico dell’Amministrazione gli oneri economici relativi alle utenze ed allo smaltimento dei rifiuti, salvo quanto specificato al paragrafo 13.

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

1.3. Articolazione e condizioni del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato mediante le seguenti modalità:

- 1) per gli Ospiti della Casa-Albergo, gli Studenti e gli eventuali invitati dell’Amministrazione contraente, i pasti saranno serviti al tavolo nella sala da pranzo da parte del personale del fornitore (c.d. modalità “servito”);
- 2) per gli Ospiti della R.S.A., dovranno essere allestiti i carrelli porta-vivande ed i vassoi termici; la somministrazione dei pasti è a cura del personale interno dell’Amministrazione;
- 3) per i dipendenti, i pasti saranno distribuiti mediante vassoi all’uopo allestiti. Il fornitore è tenuto ad approntare i vassoi, con tutto l’occorrente (la tovaglietta copri-vassoio, il tovagliolo, le posate, il bicchiere e la bevanda); i dipendenti provvederanno direttamente al ritiro e alla riconsegna dei vassoi una volta terminata la consumazione.

In alternativa ai piatti previsti in menù, per i dipendenti impegnati nei turni pomeridiani è

prevista la fornitura, su scelta e prenotazione del lavoratore, di cestini sostitutivi del pasto.

In ogni caso, gli utenti prenoteranno i pasti scelti tra le alternative previste nel menù giornaliero il giorno precedente la loro erogazione.

Il servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- Colazione
- Pranzo
- Cena

La composizione di detti pasti e cioè il numero e la tipologia delle portate è descritta nell'Allegato 1 *"Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, il quale dettaglia anche le differenti strutture dei menù, che dovranno essere resi disponibili su base quadri-settimanale, almeno per ciascuna delle due stagioni di articolazione dei menù (invernale ed estiva).

Il suddetto Allegato 1 prevede un modello di menù giornaliero per le prime due settimane di ciascuna stagione (invernale ed estiva), con funzione esemplificativa e orientativa per i concorrenti; resta fermo che i concorrenti nel proprio progetto tecnico dovranno articolare i menù su base quadri-settimanale, almeno per ciascuna delle due stagioni.

Occorre inoltre rispettare quanto previsto dai C.A.M. sui Menù e sui Requisiti degli alimenti secondo quanto specificato al paragrafo 7.3 del presente Capitolato.

Le quantità richieste sono indicate nell'Allegato 3 *"Grammature"*.

Sono altresì previste integrazioni del menù (c.d. pasti da ricorrenza) in occasione di ricorrenze particolari, ed integrazioni della grammatura per fabbisogni energetici superiori a quelle previste.

Il servizio oggetto del presente appalto comprende l'espletamento delle seguenti attività da parte del fornitore:

- a) gestione e conduzione della cucina e della dispensa;
- b) acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate (di tutte le derrate necessarie allo svolgimento del servizio, dei condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente e dei materiali complementari, quali ad esempio: pellicole per alimenti, carta in rotoli, spago per arrosti, ecc.), nel rispetto delle caratteristiche richieste nel presente Capitolato e relativi Allegati;
- c) preparazione e/o cottura delle derrate, nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e relativi Allegati, incluse le grammature previste (cfr. paragrafo 7.2.1 *"Grammature degli ingredienti"* e Allegato 3), e le tipologie di menù definite nell'Allegato 1;
- d) somministrazione negli orari stabiliti di colazione, pranzo e cena, a cura del personale del fornitore, con trasporto delle portate dalla cucina alla sala da pranzo e alla sala-mensa, nonché preparazione e riordino delle medesime; 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 somministrazione (si consideri il primo piatto pronto per essere prelevato dal commensale) non intercorrano più di quindici minuti;
- e) allestimento dei carrelli termici portavivande, dei vassoi e di ogni altro contenitore necessario alla distribuzione, al loro ritiro, alla loro pulizia e riordino;
- f) apparecchiatura e riordino dei tavoli utilizzati nella sala pranzo e nella sala mensa del personale dipendente, nonché preparazione dei pasti per i lavoratori turnisti dell'Amministrazione contraente;

- g) continuativa consulenza dietetico – nutrizionale, comprendente anche la definizione periodica, concordata con l'Amministrazione contraente, degli schemi di menù, nonché eventuali interventi di educazione alimentare, a semplice richiesta dell'Amministrazione contraente;
- h) attività di formazione prevista dal paragrafo 6.5 del presente Capitolato;
- i) informazione agli utenti prevista dal paragrafo 15 del presente Capitolato;
- j) preparazione di eventuali diete speciali e/o pasti personalizzati, secondo le indicazioni del servizio sanitario dell'Amministrazione contraente, comunicate tempestivamente al fornitore (esclusa la fornitura di eventuali integratori alimentari e/o prodotti di evenienza farmaceutica);
- k) somministrazione di acqua minerale (naturale e gasata) microfiltrata supplementare per l'idratazione estiva e serale degli Ospiti della RSA della Casa dei Musicisti nei limiti di n° 1 litro per Ospite e per giornata;
- l) organizzazione di cene e pranzi con menù speciali in occasione di festività e ricorrenze particolari;
- m) conservazione dei campioni delle preparazioni in base al paragrafo 8.7 del presente Capitolato;
- n) adozione del sistema di autocontrollo in base al paragrafo 17 del presente Capitolato;
- o) raccolta ed elaborazione dei dati, delle prenotazioni e delle informazioni quantitative e qualitative per il confezionamento quotidiano dei pasti, oltre alla periodica reportistica sui consumi, a semplice richiesta dell'Amministrazione contraente;
- p) pulizia, lavaggio e disinfezione della struttura, come definita al precedente paragrafo 1.1., lettera y), presa in consegna e/o, comunque, utilizzata per il servizio, come previsto dal successivo paragrafo 10;
- q) custodia e manutenzione ordinaria della struttura, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione di parte della stessa, e manutenzioni previste dal paragrafo 5.3 del presente Capitolato;
- r) reintegrazione delle attrezzature, macchinari, utensileria, stoviglie, eventuale tovagliato (v. paragrafo 14), arredi ecc., prese in consegna con il verbale di consegna, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell'espletamento del servizio, sia al termine della durata dello stesso, quantitativamente o qualitativamente inferiori rispetto a quelle consegnate dall'Amministrazione contraente al fornitore; disinfestazione e derattizzazione dei locali (cucina, sala da pranzo, ecc.) e delle relative pertinenze, presi in consegna e/o comunque utilizzati per il servizio, dando evidenza degli interventi eseguiti;
- s) 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 dal Comune di Milano, come previsto dal paragrafo 13 del presente Capitolato;
- t) svolgimento delle ulteriori attività previste nel presente Capitolato.

1.4 Subappalto

Per la disciplina del subappalto si rinvia a quanto previsto dal Disciplinare di gara, dall'art. 105 del d.lgs. 50/2016 e dalle norme e principi dell'Unione Europea .

1.5. Ulteriori oneri e responsabilità a carico del fornitore

Il fornitore assume a suo totale carico, convenendosi che nessun onere e responsabilità potranno essere addebitati all'Amministrazione contraente:

- la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminati o avariati da questi forniti;
- la responsabilità per i procedimenti e le cautele da adottare nell'espletamento del servizio, al fine di garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale impiegato e degli utenti;
- ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni e salvo l'intervento a favore dello stesso di società assicuratrici, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione contraente e a terzi, cose o persone. Sono da intendersi esclusi solo i danni derivanti da cause esterne non dovute alla gestione del servizio;
- ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale utilizzato durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e valutato con la presentazione dell'offerta;
- l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di vigenza del contratto, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto dai C.A.M., criteri E) ed F), come specificati nel presente Capitolato;
- l'obbligo di osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

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

2. Quantità e durata del servizio

I quantitativi riportati nel successivo paragrafo 2.2 del presente Capitolato si riferiscono ai pasti presuntivamente erogabili nel periodo di riferimento e sono riportati in via puramente indicativa e non vincolante per l'Amministrazione contraente al solo fine di agevolare il fornitore nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che l'Amministrazione contraente pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consumati.

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

I valori di seguito riportati sono espressi in Euro e sono da considerarsi IVA esclusa.

2.1. Orari di erogazione del servizio

L'Allegato 2 "*Composizione della giornata alimentare ed orario dei pasti*" al presente Capitolato riporta la composizione della giornata alimentare, nonché l'orario di consumazione dei pasti e delle colazioni differenziato per ciascuna tipologia di utente.

Il fornitore si impegna a garantire lo svolgimento del servizio negli orari definiti dall'Amministrazione contraente nel predetto Allegato 2, salvo diverse indicazioni dell'Amministrazione contraente, da comunicarsi al fornitore con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni lavorativi.

2.2. Durata e valore dell'appalto

Il contratto avrà la durata di cinque anni a decorrere dall'avvio del servizio, con opzione di proroga per ulteriori 6 mesi come previsto dal Disciplinare di gara.

L'importo totale stimato dell'appalto per il quinquennio è pari a € 1.691.892,00 (di cui € 3.843,84 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso), IVA esclusa, e si fonda sulla presunzione che nel quinquennio di durata del servizio vengano consumati indicativamente 174.940 pasti per Ospiti e Studenti pasti (pranzi e/o cene, sulla base di una media mensile stimata di 1395 pranzi per gli Ospiti, 1304 cene per gli Ospiti, 260 pasti per gli Studenti, stimati in 13 unità per 20 pasti al mese per 10 mesi annui), 8.100 pasti per Dipendenti e 78.660 colazioni.

Il valore stimato dell'appalto non comprende il corrispettivo relativo ai pasti (pranzi e/o cene) degli eventuali invitati. A tale riguardo si precisa che si tratta di pasti ipotetici e comunque del tutto occasionali, come tali non predeterminabili numericamente.

Il corrispettivo effettivo del contratto sarà calcolato applicando il prezzo offerto dal fornitore ai pasti (pranzi o cene) e alle colazioni effettivamente consumati.

3. Prezzo del servizio, fatturazione e pagamenti

3.1. Prezzo delle attività richieste dall'Amministrazione contraente

Il prezzo del servizio di ristorazione, che l'Amministrazione contraente corrisponderà al fornitore, sarà calcolato applicando a ciascun pasto (pranzo e/o cena) e a ciascuna colazione effettivamente consumati il prezzo aggiudicato (oltre l'aliquota IVA nella misura di legge), comprensivo degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso pari a 0,021 Euro per singolo pasto (escluse le colazioni).

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

3.2. Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti

I pasti (pranzo e/o cena) e le colazioni saranno pagati in ragione di quelli effettivamente consumati.

A tal fine, il fornitore dovrà, entro il 5 di ogni mese, attestare al Responsabile Unico del Procedimento o a un suo delegato il numero dei pasti e delle colazioni effettivamente consumati nel corso del mese precedente e la regolarità della prestazione effettuata. Entro i successivi 15 giorni, il Responsabile Unico del Procedimento provvederà a richiedere l'emissione della fattura per l'importo al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 30, comma 5-bis, del Codice dei contratti. Le ritenute così operate saranno svincolate dall'Amministrazione contraente solo in sede di liquidazione finale ad avvenuta emissione del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Ai fini dell'accertamento di regolarità di cui sopra, il Responsabile Unico del Procedimento potrà essere coadiuvato da uno o più collaboratori delegati, di volta in volta, dalla stessa Amministrazione contraente.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione contraente, entro 30 giorni (trenta) dal ricevimento delle fatture mensili, intestate alla stessa, con riferimento ai pasti somministrati, nei termini di cui all'articolo 4, del d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e s.m.i

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, l'Amministrazione contraente potrà rivalersi sulla garanzia definitiva di cui al paragrafo 4.2 del Disciplinare di gara o operando una ritenuta sui pagamenti.

4. Inizio e conclusione del servizio

4.1. Attivazione del servizio e presa in consegna della struttura

Immediatamente dopo la stipula del contratto (oppure dopo il provvedimento che dovesse disporre la

consegna in via anticipata d'urgenza, nelle more della stipula del contratto), il fornitore dovrà recarsi presso l'Amministrazione contraente al fine di procedere, in accordo con quest'ultima, alla redazione e alla firma del verbale di presa in consegna della struttura di cui farà parte integrante anche l'inventario.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto verbale, si considera attivato il servizio e inizia a decorrere il termine quinquennale di durata del contratto, con conseguente assunzione da parte del fornitore di tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituito custode degli stessi.

Il servizio di ristorazione sarà regolato dalle norme del presente Capitolato e del contratto, così come integrate dall'offerta tecnica ed economica risultata aggiudicataria della procedura di gara.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto siano sostituiti o dati in uso al fornitore ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario e alla sottoscrizione di un nuovo verbale di presa in consegna relativo ai soli beni oggetto della consegna.

4.2. Conclusione del servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto il fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione contraente la struttura concessa in uso, in condizioni uguali a quelle risultanti dall'inventario (e dai successivi aggiornamenti dello stesso) e dal/i verbale/i di presa in consegna.

Tutti i beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del servizio. A tal fine, sarà effettuata, in contraddittorio tra le parti, una verifica, all'esito della quale sarà redatto un verbale di riconsegna, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione; ad esso sarà allegato l'elenco dei beni da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione e l'elenco del personale (con qualifica e mansione) impiegato nel servizio.

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

5. Struttura impiegata per lo svolgimento del servizio

5.1. Disposizioni generali

Con riferimento alla struttura da concedere in uso al fornitore da parte dell'Amministrazione contraente, la ditta concorrente ha l'obbligo, prima di presentare offerta e con le modalità indicate nel Disciplinare di gara, di eseguire un sopralluogo di ricognizione generale al fine di prendere conoscenza dei luoghi e delle attrezzature, del relativo stato d'uso (beni mobili e immobili) e di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influenza sull'espletamento del servizio e sulla formulazione dell'offerta.

A partire dalla data in cui prende in consegna la struttura, il fornitore ne è costituito custode e ne assume, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Il fornitore dovrà utilizzare le macchine e le attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi

manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità d'applicazione previste nei contratti in essere.

Il fornitore dovrà fornire tutto quanto si è impegnato ad offrire, anche come miglioria, nella propria Relazione Tecnica.

Le attrezzature e/o i macchinari forniti resteranno di proprietà della Fondazione.

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

Gli eventuali sub-fornitori, per l'accesso alla struttura, dovranno rispettare gli orari che saranno comunicati dall'Ente appaltante.

5.2. Divieto di variazione della destinazione d'uso

La struttura affidata al fornitore dovrà essere da questi utilizzata esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione contraente, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

5.3. Manutenzioni di competenza del fornitore

A far data dall'inizio del servizio e, quindi, dalla data di presa in consegna da parte del fornitore della struttura dell'Amministrazione contraente, sono a carico del fornitore gli oneri di manutenzione ordinaria della medesima.

Sarà, pertanto, a carico del fornitore anche la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature, della cappa di aspirazione con relativo motore collocata nel piano sottotetto e dell'impianto monta-vivande, e di quanto altro sia stato oggetto del verbale di presa in consegna, secondo quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature.

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 ancora alle manutenzioni in questione, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando al fornitore l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Saranno, altresì, a carico del fornitore tutte le manutenzioni straordinarie dei macchinari e delle attrezzature, della cappa di aspirazione con relativo motore collocata nel piano sottotetto e dell'impianto monta-vivande, e di quanto altro sia stato oggetto del verbale di presa in consegna, a meno che - sulla base di idonea dimostrazione da parte dell'appaltatore, che sarà valutata insindacabilmente dall'Amministrazione - i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili, ovvero che il costo delle riparazioni sia superiore ai 2/3 del prezzo di acquisto di una nuova macchina o attrezzatura dalle medesime caratteristiche tecniche. In tal caso la riparazione e/o la sostituzione sarà a carico dell'Amministrazione. A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

Resta inteso che sono a carico del fornitore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchinari di sua proprietà.

Il fornitore deve attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione contraente entro il tempo massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del

servizio.

L'Amministrazione contraente si riserva di controllare in ogni momento l'effettivo stato della struttura affidata al fornitore.

Il fornitore deve inoltre provvedere a ritirare e smaltire, a proprio carico, le attrezzature e i macchinari da sostituire.

5.4. Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione contraente

Fatti salvi gli impianti di cui al precedente paragrafo 5.3 (cappa di aspirazione con relativo motore collocata nel piano sottotetto e impianto monta-vivande), la cui manutenzione ordinaria e straordinaria è a carico del fornitore, restano a carico dell'Amministrazione contraente le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei restanti impianti, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico, sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio.

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

Il fornitore resta sollevato da eventuali carenze del servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte dell'Amministrazione contraente.

5.5. Utenze

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

6. Personale impiegato nel servizio

6.1. Disposizioni generali relative al personale

Il fornitore dovrà disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione, garantendo tra l'altro la preparazione dei pasti nella quantità, qualità e varietà necessaria, entro l'orario stabilito per l'inizio del servizio.

In particolare, il fornitore dovrà assicurare almeno la presenza nella struttura delle seguenti figure professionali:

- un responsabile del servizio di ristorazione, con comprovate esperienze professionali nel settore, per un totale di **almeno due ore settimanali**, negli orari da concordarsi con l'Amministrazione contraente;
- un **capo cuoco a tempo pieno**;
- un **aiuto cuoco a tempo parziale, per almeno 30 (trenta) ore/settimana, e presenza fissa per il pasto serale in caso di assenza del capo cuoco**;
- **3 (tre) addetti al servizio di sala, di cui uno con funzioni direttive, in corrispondenza dell'orario dei pasti per il pranzo, e 2 (due) addetti al servizio di sala, di cui con funzioni direttive, in corrispondenza dell'orario dei pasti per la cena**

L'Amministrazione potrà effettuare controlli giornalieri per la verifica della rispondenza ai parametri minimi dichiarati in detto elenco.

L'Amministrazione contraente si impegna a non inserire nella propria pianta organica e a non avvalersi

dell'attività del personale dipendente del fornitore per tutta la durata del contratto.

In applicazione degli art. 30, comma 4, 36 comma 1, e 50 del d.lgs. 50/2016, delle Linee Guida n. 13/2019 dell'ANAC recanti *"La disciplina delle clausole sociali"*, e tenendo conto di quanto previsto dal CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo dell'8 febbraio 2018, l'aggiudicatario del servizio in oggetto sarà tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del gestore uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con la sua organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto. L'aggiudicatario del servizio è comunque libero di applicare, laddove più favorevole (per i lavoratori), la clausola sociale prevista dal CCNL da lui prescelto per la propria organizzazione aziendale.

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

6.2. Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto collettivo nazionale di lavoro, deve essere dipendente del fornitore e quindi indicato nel libro paga del fornitore medesimo. È altresì ammesso ai sensi di legge l'utilizzo di personale così detto interinale (o impiegato in altra forma contrattuale in conformità a legge e alla contrattazione collettiva), compatibilmente con la necessità di assicurare all'Amministrazione contraente la continuità del personale impiegato durante tutto l'arco temporale di esecuzione del contratto.

Su richiesta dell'Amministrazione contraente il fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato nelle attività richieste.

L'Amministrazione contraente verificherà la corretta applicazione del Contratto collettivo nazionale di lavoro.

6.3. Variazione e reintegri del personale

Il personale addetto al servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, salvo che si verifichino rilevanti mutamenti nel numero dei pasti. In tal caso si procederà in accordo tra le parti.

6.4. Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto, sotto la responsabilità del fornitore, a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso, irreprensibile e disponibile nei confronti degli utenti, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno della Casa Verdi;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;
- essere aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione dei

pasti e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

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

6.5. Formazione del personale

Il fornitore, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente e prima dell'inizio effettivo del servizio, deve garantire lo svolgimento di un'attività di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione delle attività richieste dall'Amministrazione contraente, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio.

In particolare, in conformità a quanto previsto dai C.A.M., criterio E), lett. a), n. 7, l'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale e l'elenco dei partecipanti.

6.6. Responsabile del servizio di ristorazione

Il responsabile del servizio, cui sarà affidata la direzione del servizio nel suo complesso, dovrà essere nominato dal fornitore, con atto di delega, al momento della sottoscrizione del contratto con l'Amministrazione contraente.

Il responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il fornitore.

Il responsabile del servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. Questi dovrà presentare all'Amministrazione contraente i risultati di detta verifica e le azioni correttive eventualmente da porre in essere.

In caso di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, etc.) il fornitore provvederà a nominare entro 1 (un) giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti al paragrafo 6.1.

7. Struttura del menù e caratteristiche delle derrate

7.1. Struttura del menù

L'Amministrazione contraente ha previsto dei menù-tipo – esemplificativamente per 2 settimane per 2 stagioni (inverno/estate), ma che dovranno essere articolati su 4 (quattro) settimane da ripetere a rotazione in ragione della stagionalità (almeno inverno /estate), come sopra specificato al paragrafo 1.3 – che permettono agli utenti di scegliere tra diverse preparazioni gastronomiche per ciascuna portata (es. 2 primi piatti, 2 secondi, 2 contorni, ecc.). I menù-tipo previsti dall'Amministrazione sono concepiti, in generale, per tutte tipologie di utenza; tuttavia, con riferimento ai Dipendenti, dovranno essere rispettate le ulteriori disposizioni previste per i menù dai C.A.M. (v. paragrafo 7.3, *sub b*).

Per ogni pasto l'utente avrà diritto alle preparazioni gastronomiche indicate nei menù che saranno predisposti dal fornitore, nel rispetto di quanto indicato nell'Allegato 1 *"Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"* e nell'Allegato 2 *"Composizione della giornata alimentare ed*

orario dei pasti”, e che dovranno essere sottoposti all’approvazione della Amministrazione contraente 10 (dieci) giorni prima della decorrenza iniziale.

Secondo quanto previsto nei citati Allegati 1 e 2, il menù base deve prevedere 2 primi piatti, 2 secondi piatti, 2 contorni, diverse alternative fisse su richiesta, piatto unico (2 volte a settimana), frutta fresca, eventuale dessert.

I menù dovranno essere corredati da un ricettario completo che comprenda tutti gli ingredienti per singolo piatto proposto, le grammature previste per singolo ingrediente e il calcolo bromatologico. In caso di cambiamenti di menù o di ricette, i calcoli andranno aggiornati.

L’acqua dovrà essere fornita, gasata e naturale, esclusivamente con sistemi di micro-filtraggio, senza utilizzo di bottiglie di plastica.

A pranzo, per il menù invernale, entrambi i piatti a scelta offerti come primo e secondo devono essere piatti caldi. A pranzo per il menù estivo, e a cena sia per il menù estivo che per il menù invernale, almeno uno dei piatti a scelta offerti come primo e secondo deve essere caldo.

Inoltre dovrà essere sempre previsto, sia a pranzo che a cena, in ciascun menù, un contorno caldo.

La frutta fresca dovrà essere presente tutti i giorni, varia e stagionale.

I menù dovranno garantire la presenza del pesce almeno tre volte alla settimana, e in essi dovrà essere specificata la tipologia di pesce offerto.

Dovrà essere garantita la somministrazione del caffè sia a pranzo che a cena.

Dovrà inoltre essere somministrato il dolce, secondo le seguenti prescrizioni:

- a. tutte le domeniche, tutti i giorni festivi dell’anno, e nei menù per le ricorrenze;
- b. inoltre, sempre in un giorno ferialo della settimana;
- c. il gelato (minimo 150 grammi) tutte le domeniche dall’1 giugno al 30 settembre.

E’ obbligatorio l’utilizzo di verdure fresche e di stagione. L’impiego di verdure gelo è consentito nelle sole ipotesi previste dall’Allegato 4.

Dovrà sempre essere previsto in ciascun menù, ogni giorno, un buffet di verdure crude, composto da almeno 2 tipologie di insalata al giorno, con cambiamento della varietà almeno ogni 2 giorni.

7.1.1. Opzioni nella scelta dei menù

In aggiunta a quanto dettagliato nell’Allegato 1 *“Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”*, l’utente avrà diritto a:

- i pasti da ricorrenza: si tratta di una integrazione del pasto (esclusivamente riferita al pranzo e/o alla cena) che consente all’utente di avere, oltre a quanto previsto di *default* nel pasto, anche particolari preparazioni gastronomiche o bevande. Il menù speciale dei pasti da ricorrenza sarà di volta in volta concordato dal fornitore con l’Amministrazione contraente. Le ricorrenze in occasione delle quali saranno preparati dei menù speciali sono indicate a titolo esemplificativo al paragrafo 1.2. Nel caso delle feste (una volta al mese) per i compleanni dovranno essere forniti anche dolce, bibite, vino e un regalo per i festeggiati, da concordare con l’Amministrazione contraente;

- cestini sostitutivi del pasto: si riferisce esclusivamente al pranzo e/o alla cena. Si tratta di una serie di alimenti o preparazioni gastronomiche e/o bevande confezionate per singolo dipendente turnista dell’Amministrazione e sostitutivi del pasto. La composizione di tali cestini è quella prevista nell’Allegato 2 *“Composizione della giornata alimentare ed orario dei pasti”*. Tali cestini potranno essere richiesti

dall'utente all'occorrenza e previa prenotazione con almeno un giorno di anticipo.

7.1.2. Tipi di menù previsti

Per ciascuna categoria di utenti il menù base, di cui è indicata la struttura nell'Allegato 1 *“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, l'introduzione, senza aggravio di prezzo, di ulteriori alternative (cfr. *“Alternative su richiesta”*).

In particolare, devono essere garantite le alternative fisse riportate nell'Allegato 1.

Inoltre le alternative al menù base possono consistere anche in:

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

L'Amministrazione contraente potrà richiedere, altresì, pasti per diete speciali. Il fornitore sarà tenuto a somministrare, su richiesta, tutte le tipologie di dieta previste dalle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale, ivi espressamente incluse quelle per pazienti disfagici, edentuli, celiaci e affetti da insufficienza renale, etc., garantendo l'approntamento di tutte le misure necessarie ad evitare qualsiasi rischio di contaminazione e tutte le altre misure dettagliatamente descritte negli Allegati al presente Capitolato.

7.2. Modalità di elaborazione dei menù

Nell'elaborazione dei menù, il fornitore dovrà tenere presenti le proprietà nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e/o degli alimenti al fine di rispettare le indicazioni dei Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (LARN) per la popolazione geriatrica italiana (revisione 2014).

Per quanto concerne la composizione delle preparazioni gastronomiche, nell'Allegato 4 *“Tabelle merceologiche degli alimenti”* sono riportati tutti i generi alimentari occorrenti per ogni preparazione gastronomica. Per ciascuna preparazione gastronomica e/o alimento il fornitore dovrà utilizzare le grammature standard indicate nell'Allegato 3 *“Grammature”*.

L'Amministrazione contraente potrà richiedere per alcuni utenti del proprio servizio e per soddisfare richieste energetiche superiori grammature diverse da quelle standard così come descritto nei paragrafi successivi.

7.2.1. Grammature degli ingredienti

Le grammature riportate nell'Allegato 3 *“Grammature”* indicano la quantità di ogni singolo ingrediente/alimento che dovrà essere contenuto nelle rispettive preparazioni gastronomiche per il singolo utente.

Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo di peso dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato.

Le singole preparazioni gastronomiche e le relative grammature standard, combinate tra loro,

permettono di elaborare menù che soddisfino le varie esigenze dell'Amministrazione contraente nel rispetto dei LARN in relazione alla fascia d'età di riferimento ed al fabbisogno energetico.

a) **Integrazioni vitto**

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

7.3. Rispetto dei C.A.M. relativi ai Menù e ai Requisiti degli alimenti

In conformità a quanto previsto dai C.A.M., criterio E), lett. a), n. 1, si applicano le seguenti disposizioni.

a) L'aggiudicatario, in condivisione con l'Amministrazione, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della 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.

b) Per i Dipendenti dell'Amministrazione deve, inoltre, essere rispettato il C.A.M. relativo ai Menù (cfr. C.A.M., criterio E), lett. a), n. 1, e criterio D), lett. a), n. 1), e quindi:

- deve essere previsto almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;

- deve essere previsto 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.);

- il menù, predisposto su base stagionale, deve prevedere materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel C.A.M., criterio D), lett. b), n. 1 [v. *infra*, lettera c)]; le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

c) Per i Dipendenti dell'Amministrazione – nonché per tutta la restante utenza (Ospiti, Studenti ed eventuali invitati) ove il concorrente abbia presentato offerta per il criterio di valutazione n. 1 previsto dal Disciplinare di gara – deve essere, altresì, rispettato il C.A.M. relativo ai Requisiti degli alimenti (cfr. C.A.M., criterio E), lett. a), n. 1, e criterio F, lett. a), n. 1, che rinviano al criterio D), lett. b), n. 1).

Pertanto, 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 (SQNPI, DOP etc.) 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 i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata 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 agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai C.A.M., oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri

ovoprodotti;

- **carne:** la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.;

- **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono 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 somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

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

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.;

- **salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di

qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- **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.);
- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso biologico;
- **yogurt:** biologico;
- **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert*, il *World Fair Trade Organizations - WFTO* ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- **acqua:** microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31);
- **vino e bevande:** nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

d) Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali

L'aggiudicatario deve adottare misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi; entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il RUP le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

L'aggiudicatario deve inoltre inviare al RUP i menù redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata agli utenti.

7.4. Modalità di preparazione e cottura 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. Per tale ragione

dette operazioni devono essere effettuate il giorno stesso in cui ne è prevista la somministrazione agli utenti, in modo che non decorrano più di quindici minuti tra la preparazione e la somministrazione delle preparazioni gastronomiche.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate secondo le modalità indicate nell'Allegato 5 *"Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio"*.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente in loco presso la cucina dell'edificio indicato al precedente paragrafo 1.2.

É vietato l'utilizzo di cibi precotti con la sola eccezione seguente.

É ammessa la produzione, sempre esclusivamente presso la suddetta cucina, di alcune preparazioni gastronomiche c.d. "lunghe" il giorno precedente il loro consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

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

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

É fatto divieto, inoltre, di utilizzare cibi sottovuoto, con le sole eccezioni previste dall'Allegato 4.

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

8. Norme di corretta prassi igienica

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

Il fornitore, prima dell'inizio delle attività, deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al Reg. (CE) n. 853/04 e s.m.i., in coerenza con la tipologia di servizio richiesta dall'Amministrazione contraente.

Il fornitore, prima dell'inizio delle attività, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del d.lgs. 81/2008 e s.m.i..

A partire dall'avvio del servizio, il fornitore deve mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione della struttura; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro antiveneni di riferimento.

8.2. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

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

Il fornitore deve altresì predisporre un piano di sorveglianza sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

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

Il fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al piano di autocontrollo secondo le norme vigenti.

8.4. Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti

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

8.5. Indumenti di lavoro

Il fornitore deve fornire a tutto il personale impegnato nell’espletamento del servizio di ristorazione indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia d’igiene.

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

8.6. Approvvigionamento e conservazione delle derrate

Il fornitore dovrà provvedere a proprie cura, spese e rischio all’acquisto e stoccaggio delle derrate presso la sede dell’Amministrazione contraente, per la confezione e preparazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) tutti i giorni dell’anno compresi i festivi, con approvvigionamenti effettuati in modo da abbreviare al massimo i tempi di giacenza delle derrate alimentari nonché il sovraffollamento del locale di deposito.

La rotazione stock dovrà prevedere tempi complessivi di rotazione inferiori mediamente ai quindici giorni, con rotazioni giornaliere o bisettimanali per i generi ad alta deperibilità. In particolare, dovranno essere consegnati:

- quotidianamente: pane, latte fresco, stracchino e/o formaggi freschi;
- bisettimanalmente: frutta, verdura, carne, avicoli, pesce fresco, formaggi, yogurt ecc.;
- settimanalmente: salumi, pasta fresca, bevande, surgelati, ecc.;
- mensilmente: scatolame, pasta, riso, farina, legumi, ecc.

Le materie prime utilizzate devono rispettare le norme vigenti in materia di qualità igienico – sanitaria, nutrizionale, organolettica, merceologica. I parametri generali a cui fare riferimento nell’approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione, in possesso di sistema di certificazione della qualità del prodotto);
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichette conformi alla normativa generale e specifiche per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- presentazione dell’alimento in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie

visibili (quali rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture, ecc.);

- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.); mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica, possibilmente provenienti dal territorio nazionale.

Fermo restando che il fornitore avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, l'Amministrazione contraente potrà procedere, tramite propri servizi, al controllo qualitativo delle derrate acquistate. Nell'eventualità di contestazione, il fornitore dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate e alla loro sostituzione.

Il personale addetto dovrà essere adeguatamente addestrato e responsabilizzato ad effettuare su tutte le derrate in ingresso accertamenti quanti-qualitativi sulla rispondenza delle stesse a quanto ordinato e agli standard qualitativi previsti dal presente Capitolato.

8.7. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

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

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

8.8. Riciclo di alimenti

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

9. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Secondo quanto previsto dai C.A.M., criterio E), lett. a, n. 2, per i gruppi omogenei di utenti (Ospiti RSA, altri Ospiti, Dipendenti, Studenti) devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con l'Amministrazione e il personale specializzato, fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un

rapporto semestrale da inviare al RUP, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità a cui segnalare eventuali criticità del servizio, alle quali costui è chiamato a porre prontamente rimedio.

10. Pulizia e sanificazione

10.1. Operazioni di pulizia e sanificazione

Il fornitore, al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di somministrazione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia e alla sanificazione della cucina, della sala da pranzo degli Ospiti e Studenti, della sala-mensa dei dipendenti e delle relative pertinenze (anche aree esterne), dei macchinari, degli impianti, dei carrelli portavivande, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio, presenti presso i locali presi in consegna con il "verbale di consegna".

Il fornitore deve altresì provvedere alla pulizia e sanificazione, sia programmata, sia secondo eventuali ulteriori necessità, dei pavimenti e rivestimenti, delle vetrature interne ed esterne, delle porte interne ed esterne e degli infissi, dei tavoli, delle sedie e del mobilio della cucina, della sala da pranzo, della sala-mensa dipendenti, dei locali dispense e celle frigorifere e relativo corridoio, dei servizi igienici, dei locali di servizio, degli spogliatoi dei dipendenti del fornitore, dei locali di raccolta delle immondizie, nel pieno rispetto delle norme di autocontrollo interno H.A.C.C.P..

Le sedute della sala da pranzo e della sala mensa dovranno inoltre essere sottoposte a pulizia e sanificazione ogni qual volta necessario e comunque con cadenza almeno trimestrale.

Le attività di pulizia e di sanificazione 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 il "verbale di consegna". In particolare, il fornitore deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed essere sgombrati da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti ovvero destinati al lavaggio qualora necessario.

Inoltre, in base ai C.A.M., criterio C), lett. a), n. 7, richiamato dal criterio E), lett. a), n. 6, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei C.A.M. pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Inoltre, il fornitore deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.**10.2. Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

Il fornitore deve effettuare presso la struttura presa in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con cadenza trimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

11. Smontaggio e rimontaggio tende

L'appaltatore dovrà, inoltre, provvedere allo smontaggio e al rimontaggio in sicurezza, tre volte all'anno, delle tende della sala da pranzo (il lavaggio delle tende sarà invece a carico della Fondazione).

12. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

Secondo quanto previsto dai **C.A.M.**, criterio **A)**, lett. **a)**, n. **4**, richiamato dal criterio **E)**, lett. **a)**, n. **3**, i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

In caso di esigenze peculiari (ricorrenze/occasioni speciali) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

13. Prevenzione e gestione dei rifiuti

Secondo quanto previsto dai C.A.M., criterio E), lett. a) n. 4, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario 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 inoltre 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* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o da esigenze specifiche (cfr. l'Allegato 4 al presente Capitolato). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Si precisa che i rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina, dalla sala da pranzo, sala-mensa e relative pertinenze, devono essere raccolti negli appositi sacchetti, che dovranno essere forniti dal fornitore, secondo la normativa vigente e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta a cura e spese del fornitore.

Gli oneri per il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico dell'Amministrazione contraente, fatto salvo quanto segue:

- il fornitore dovrà provvedere, a proprie cura e spese, alla raccolta e smaltimento mediante operatore specializzato degli oli esausti della cucina, nonché alle operazioni, con cadenza semestrale, di svuotamento e di pulizia della vasca di decantazione degli scarichi della cucina. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.);
- il fornitore dovrà provvedere, a proprie cura e spese, a ritirare e smaltire le attrezzature e i macchinari da sostituire.

Il fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e di informare utenti ed operatori in merito alla corretta gestione dei rifiuti.

14. Tovagliato

Qualora il fornitore abbia offerto in gara il tovagliato (tovagliette, coprimacchia, tovaglioli), compilando l'apposito campo dell'offerta tecnica, la fornitura dovrà coprire l'intero fabbisogno dell'utenza e dovrà rispettare quanto segue.

In conformità ai C.A.M., criterio D), lett. b), n. 6, richiamato dal criterio E), lett. a), n. 5, nella sala da pranzo e nella sala mensa le tovagliette e i coprimacchia non devono essere monouso; devono essere in tessuto e conformi ai C.A.M. per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «*Global Organic Textile Standard*» o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere 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. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Inoltre, dovranno essere forniti almeno 2 "set" di tovagliato diversi, da alternare settimanalmente, e da sostituire in caso di bisogno o comunque su richiesta dell'Amministrazione. Il fornitore dovrà inoltre provvedere al lavaggio del tovagliato fornito.

15. Comunicazione

Secondo quanto previsto dai C.A.M., criterio E), lett. a), n. 8, l'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con l'Amministrazione, che il servizio offerto è conforme ai C.A.M..

In particolare, inoltre, nella sala da pranzo e nella sala mensa:

- l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile;
- devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa;
- devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Si applica l'art. 27, d.lgs. 206/05 («Codice del consumo»), nei casi di illiceità ivi previsti.

16. Acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica

Secondo quanto previsto dai C.A.M., criterio C), lett. a), n. 9, richiamato dal criterio E), lett. a), n. 9, le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o

uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali *omissis*..., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- «doppia parete»;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

I costi delle apparecchiature connesse all'uso di energia che il concorrente intende offrire devono essere quantificati all'interno dell'offerta economica presentata in gara (la Stazione appaltante si riserva di verificarne la congruità in sede di eventuale verifica di anomalia dell'offerta, ex art. 97, d. lgs. 50/2016).

17. Controlli di conformità

17.1. Disposizioni generali

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

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

17.2. Controlli effettuati dall'Amministrazione contraente

L'Amministrazione contraente, espletterà i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, agli elementi contenuti nell'offerta tecnica presentata dal fornitore, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi, e, per la verifica del rispetto dei C.A.M., secondo le modalità di verifica ivi previste.

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

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

Eventuali carenze o difformità riscontrate sull'operato del fornitore, compreso il mancato rispetto dei C.A.M., dovranno essere allo stesso contestate dall'Amministrazione contraente, nella persona del Responsabile Unico del Procedimento o di un suo delegato.

Il Responsabile Unico del Procedimento deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e per ogni ulteriore eventuale effetto.

17.3. Sistema di controllo del fornitore

Il fornitore garantisce che la prestazione del servizio di ristorazione avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali previste dal Regolamento (CE) n. 853/04 e s.m.i.. A tal fine, il fornitore si configura come responsabile dell'industria alimentare.

Il fornitore dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto

previsto dalla norma ISO 9001:2015, sulla soddisfazione degli utenti del servizio.

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

Le azioni finalizzate al miglioramento della qualità del servizio, quando immediatamente realizzabili, verranno sottoposte alla valutazione dell'Amministrazione contraente, nella persona del Responsabile Unico del Procedimento.

18. Sospensione e cessazione del servizio

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

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

Il fornitore deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 *“sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”*, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Il fornitore, in caso di offerta di specifiche soluzioni nella propria Relazione Tecnica per fronteggiare tale situazioni, sarà tenuto alla loro realizzazione, secondo quanto offerto, costituendo le stesse specifica obbligazione contrattuale.

Negli altri casi, al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti *“alternativi”* di uguale valore economico e nutritivo.

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

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

Il fornitore, in caso di offerta di specifiche soluzioni nella propria Relazione Tecnica per fronteggiare tale situazioni, sarà tenuto alla loro realizzazione, secondo quanto offerto, costituendo le stesse specifica obbligazione contrattuale.

Negli altri casi, al verificarsi delle evenienze di cui sopra, verranno concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti *“alternativi”* di uguale valore economico e nutritivo per un periodo non superiore a 10 (dieci) giorni.

19. Inadempienze e penalità

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte del fornitore l'Amministrazione contraente, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine, sono individuati quattro livelli di inadempimento:

I livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- Per ogni verifica di mancato rispetto delle grammature e frequenze di inserimento previste nell'Allegato 1 *“Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti”*;
- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro (rif. paragrafo 8.5 *“Indumenti di lavoro”*);

- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche (rif. paragrafo 8.7 *“Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche”*);
- Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente (rif. paragrafo 7.4 *“Modalità di preparazione e cottura dei pasti”*);
- Per ogni non conformità chimico-fisica a quanto previsto dalle specifiche merceologiche degli alimenti (rif. Allegato 4 *“Tabelle merceologiche degli alimenti”*).

Il livello (inadempienza media): Euro 250,00

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili (rif. paragrafo 5.3 *“Manutenzioni di competenza del fornitore”* e paragrafo 1.3 *“Articolazione e condizioni del servizio”*);
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento richieste (rif. paragrafo 6.4 *“Norme comportamentali del personale”*);
- Nel caso in cui il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio (rif. paragrafo 6.5 *“Formazione del personale”*);
- Per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio (rif. paragrafo 8.6 *“Approvvigionamento e conservazione delle derrate”* e Allegato 4 *“Tabelle merceologiche degli alimenti”*);
- Per ogni 5 (cinque) punti percentuali corrisposti in meno sul totale rispetto a quanto stabilito nei C.A.M. e riportato al paragrafo 7.3 *“Rispetto dei C.A.M. relativi ai Menù e ai Requisiti degli alimenti”*, ovvero rispetto a quanto offerto (in più) in fase di gara; lo scostamento sarà valutato per ciascuna derrata, come prevista dai C.A.M., su base trimestrale, considerato il peso complessivo della derrata (es. kg) fornito nel trimestre;
- Per ogni caso di non conformità alle specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alle operazioni di produzione, cottura e conservazione degli alimenti (rif. paragrafo 7.4 *“Modalità di preparazione e cottura dei pasti”* e Allegato 5 *“Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio”*);
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato (rif. paragrafo 7.4 *“Modalità di preparazione e cottura dei pasti”*);
- In ogni caso in cui sia riscontrato il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nei paragrafi 9 (*“Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari”*), 10 (*“Pulizia e sanificazione”*), 11 (*“Smontaggio e rimontaggio tende”*), 12 (*“Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti”*), 13 (*“Prevenzione e gestione dei rifiuti”*), 14 (*“Tovagliato”*), 15 (*“Comunicazione”*), 16 (*“Acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica”*);
- Per ogni non conformità microbiologica rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni (rif. paragrafo 8.4 *“Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti”*);
- per violazioni in materia di procedure di autocontrollo (rif. paragrafo 17.3 del Capitolato) e per ogni altra violazione delle prescrizioni capitolari e/o di offerta diverse da quelle elencate nel presente paragrafo.

III livello (*inadempienza grave*): Euro 500,00

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto degli obblighi di manutenzione straordinaria dei locali, delle macchine e/o delle attrezzature presi in consegna (rif. paragrafo 5.3 *“Manutenzioni di competenza del fornitore”*), fatto salvo il diritto dell’Amministrazione contraente di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dal fornitore, addebitando al fornitore medesimo il costo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti (rif. paragrafo 8.8 *“Riciclo di alimenti”*);
- Per i casi di cui al paragrafo 18, punto B) del presente Capitolato, ove si sia verificata la sospensione del servizio dovuta all’inosservanza da parte del fornitore in materia di manutenzione, per ogni giorno di sospensione del servizio stesso;
- Per ogni giorno in cui si riscontri la mancanza di una delle figure professionali riportate nel paragrafo 6 *“Personale impiegato nel servizio”* del presente Capitolato;
- Per ogni giorno in cui non viene rispettato il monte ore riportato nel paragrafo 6 *“Personale impiegato nel servizio”* del presente Capitolato;
- Per assenza del responsabile del servizio senza intervenuta sostituzione entro 1 (un) giorno lavorativo, per ogni giorno di ritardo (rif. paragrafo 6.6 *“Responsabile del servizio di ristorazione”*).

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

- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi (rif. paragrafo 6.2 *“Rapporto di lavoro”*);
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al fornitore ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato (rif. paragrafo 5.2 *“Divieto di variazione della destinazione d’uso”*), fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;
- Nel caso in cui sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni (rif. *“Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 (e s. m. i.), sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari”*);
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti al fornitore, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;
- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio (rif. paragrafo 4.1 *“Attivazione del servizio e presa in consegna della struttura”*); superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l’Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto.

Per ogni pasto che non corrisponde alla struttura del menù ed alla composizione delle preparazioni gastronomiche richieste dal presente Capitolato si applicherà una penale pari ad 1,00 (un) Euro.

Al termine del contratto, qualora il fornitore non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, l’Amministrazione contraente potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni (rif. paragrafo 4.2 *“Conclusione del servizio”*).

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

20. Risoluzione del contratto – clausola risolutiva espressa

In caso di grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, l’Amministrazione contraente, per il tramite del Responsabile Unico del

Procedimento, mediante inoltro di lettera raccomandata A/R ovvero 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 definitiva nonché con facoltà di procedere nei confronti del fornitore per il risarcimento dei maggiori danni. In ogni caso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 108 del Codice dei contratti.

L'Amministrazione contraente potrà, altresì, risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al fornitore con raccomandata A/R ovvero PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi secondo quanto previsto dal d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- b) interruzione del servizio che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore, fermo quanto previsto nel paragrafo 18 del presente Capitolato;
- c) violazione di disposizioni inderogabili previste dalla legge o dal contratto collettivo a tutela dei lavoratori;
- d) reiterata o prolungata violazione, per più di 30 giorni complessivi nel quinquennio di durata del contratto, del numero di addetti, e/o del loro inquadramento contrattuale, e/o del monte ore, a cui il fornitore è contrattualmente obbligato in base al Capitolato e all'offerta presentata in gara;
- e) reiterati o prolungati ritardi, per più di 30 giorni complessivi nel quinquennio di durata del contratto, nell'effettuazione delle manutenzioni a cui il fornitore è contrattualmente obbligato in base al Capitolato e all'offerta presentata in gara;
- f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti, come indicato nel presente Capitolato;
- g) utilizzo ripetuto, per più di 30 giorni complessivi nel quinquennio di durata del contratto, di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato ed ai suoi Allegati e/o comunque difformi dai C.A.M. e da quanto offerto dal fornitore in gara;
- h) verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare addebitabile al fornitore;
- i) applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10%;
- j) mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- k) utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale (o impiegato in altra forma contrattuale in conformità a legge e alla contrattazione collettiva) in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- l) 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;
- m) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- n) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale;
- o) gravi violazioni al Codice Etico, come previsto dal par. 22 del presente Capitolato.

In tutti questi casi l'Amministrazione contraente ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del fornitore e, conseguentemente, di procedere, senza bisogno di messa in mora e con

semplice provvedimento, all'incameramento della garanzia definitiva, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione contraente ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

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

21. Esecuzione in danno

Fermi i rimedi di cui al precedente paragrafo ed indipendentemente dall'utilizzazione degli stessi, qualora il fornitore ometta di eseguire il servizio oggetto del presente Capitolato, entro i termini e con le modalità indicate nello stesso, l'Amministrazione contraente avrà la facoltà di affidare l'esecuzione di tale servizio ad altro fornitore in danno del fornitore inadempiente e di addebitargli i costi sostenuti a fronte dello stesso, detraendo il relativo importo dalla prima fattura successiva emessa dal fornitore.

22. Codice Etico

L'Appaltatore prende atto che la Fondazione ha adottato un Codice Etico (disponibile sul sito www.casaverdi.it) contenente i principi ed i valori che devono ispirare il comportamento di chiunque agisca per conto della Casa dei Musicisti. Con la sottoscrizione del presente contratto, l'Appaltatore dichiara espressamente di aver preso visione del Codice Etico della Fondazione e di condividerne il contenuto, obbligandosi al rispetto di quanto ivi indicato nei reciproci rapporti. Resta inteso che l'inosservanza anche parziale di tali obbligazioni costituisce un inadempimento grave degli obblighi di cui al presente contratto che legittima la Casa dei Musicisti a sospendere l'esecuzione del contratto o nei casi più gravi a risolvere lo stesso con effetto immediato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.

Allegati

Sono Allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

Allegato 1: Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti

Allegato 2: Composizione della giornata alimentare ed orario dei pasti

Allegato 3: Grammature

Allegato 4: Tabelle merceologiche degli alimenti

Allegato 5: Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio