

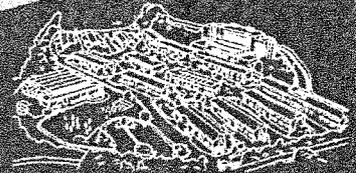
CEFPAS

Centro per la formazione permanente
e l'aggiornamento del personale del
Servizio sanitario

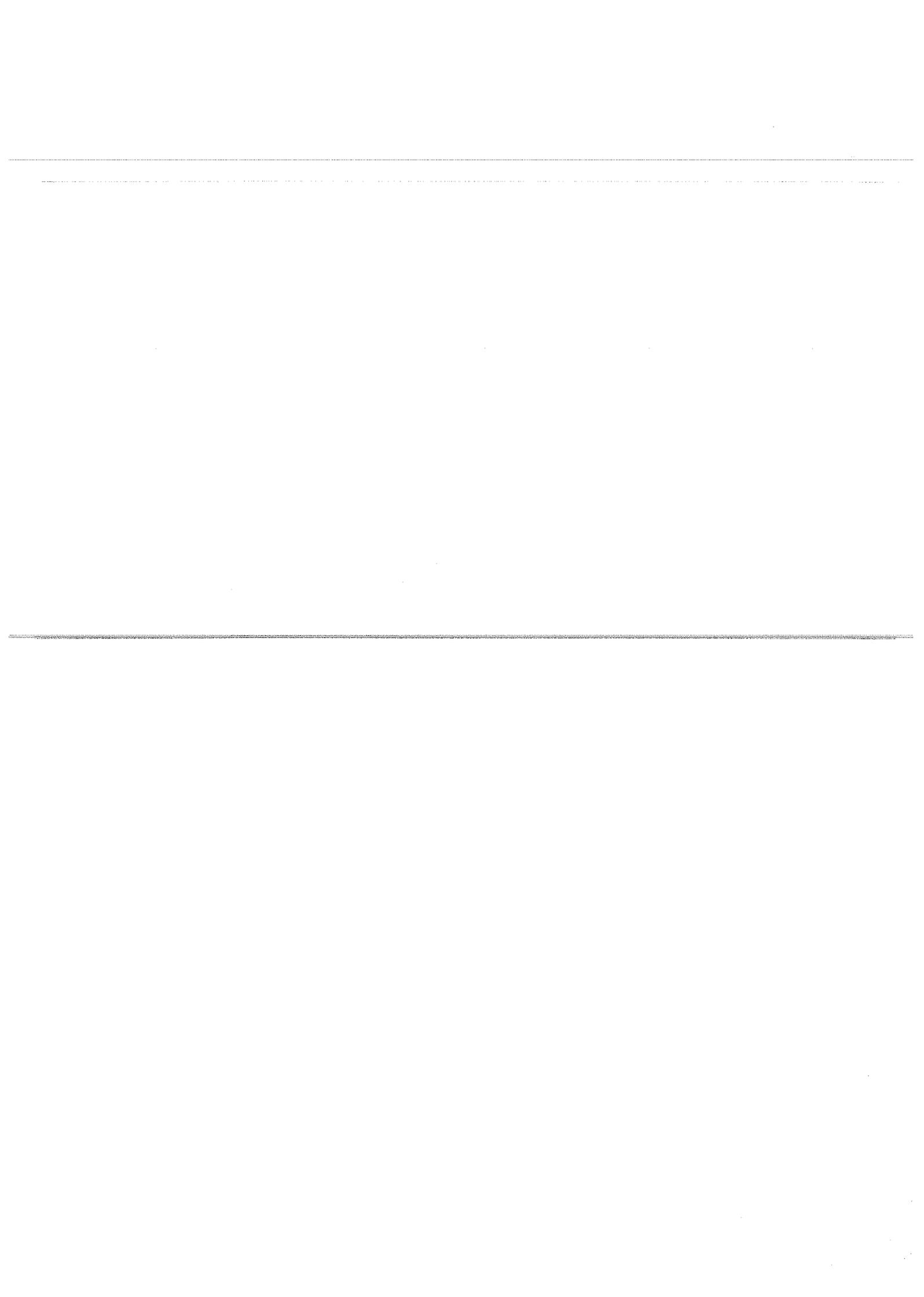
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione

www.cefpas.it



Elaborato		0					
Scala		--					
Data		DEC Alessio Giglio		Il RUP Avv. Simona Vasta		Il dirigente ad interim Avv. Mario Li Castri	
ID elaborato							
Revisioni						Redatto da: Simona Vasta	
	0	Marzo 2021	PRIMA EMISSIONE	LS	MLC	AR	
	N°	Data	Descrizione	Redatto	Verificato	Approvato	



CAPITOLATO SPECIALE

CONCESSIONE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE

* * * * *

INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

1. Oggetto della Gara
2. Luoghi di svolgimento del servizio
3. Durata del contratto e Valore stimato della concessione
4. Canone di concessione e spese utenze
5. Calendario di erogazione del Servizio
6. Interruzione del Servizio e obblighi di comunicazione
7. Direzione del Servizio

PERSONALE

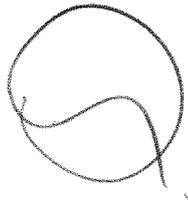
8. Formazione del personale
9. Vestiario
10. Idoneità sanitaria
11. Rispetto delle normative vigenti
12. Contratti Collettivi di lavoro e Organico

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

13. Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità
14. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento.
15. Standard minimi di qualità delle derrate alimentari
16. Garanzie di qualità

IGIENE DELLA PRODUZIONE

17. Igiene della produzione
18. Conservazione delle derrate
19. Riciclo



TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURE

20. Manipolazione e cottura
21. Preparazione piatti freddi
22. Prescrizioni tecniche relative alle tecnologie di manipolazione
23. Linea Refrigerata
24. Pentolame per la cottura
25. Condimenti

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

26. Menù
27. Variazione del menù
28. Struttura dei menù relativi al pasto completo e pasto ridotto
29. Coffe break, pranzi/cene e aperitivi per eventuali e particolari trattenimenti
30. Introduzione nuovi piatti

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SERVIZIO DI GESTIONE BAR

31. Distribuzione dei pasti
32. Modalità di esposizione dei piatti in linea
33. Specifiche sulla gestione del bar
34. Offerta Tecnica
35. Pulizia di impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
36. Interventi di pulizia ordinari e straordinari
37. Detergenti – Sanificanti – Altre attrezzature
38. Servizi Igienici
39. Rifiuti

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

40. Disposizioni in materia di sicurezza
41. Oneri per la sicurezza da interferenza (DUVRI)
42. Norme generali per l'igiene del lavoro
43. Impiego di energia
44. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
45. Piano di evacuazione
46. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

47. Diritto di controllo del Cefpas
48. Tipologia di controllo
49. Blocco delle derrate
50. Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo
51. Metodologia del controllo di conformità
52. Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)
53. Conservazione campioni
54. Mancato rispetto degli standard qualitativi
55. Contestazioni

PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI

56. Prezzo del pasto
57. Liquidazione delle fatture
58. Spese inerenti il servizio
59. Consegna, manutenzione e pulizia dei locali – Riconsegna dei locali

PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI

60. Licenze ed Autorizzazioni
61. Cessione del credito
62. Assicurazione
63. Responsabilità
64. Penali e risoluzione del contratto
65. Clausola risolutiva espressa
66. Fatturazioni e pagamenti
67. Quinto d'obbligo
68. Spese e tasse inerenti il contratto
69. Tutela dei dati personali
70. Tracciabilità dei flussi finanziari
71. Rinvio

I. INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

1. Oggetto della Gara

La Gara ha ad oggetto la concessione del servizio di ristorazione presso la sede del Cefpas, sito in Caltanissetta, in via G. Mulè, 1 ("Centro") e concerne, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
 - preparazione e cottura dei cibi;
 - somministrazione dei pasti;
 - lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio;
 - pulizia dei tavoli prima e durante l'orario di servizio, riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense, delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
 - smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
 - manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio (di seguito, il "Servizio").
-
- Il servizio bar e caffetteria.
 - la fornitura e gestione dei distributori automatici di snack e bevande presso i padiglioni del centro destinati alle attività lavorative e residenziali, dalla cessazione del contratto fissata al 12 dicembre 2022

L'affidamento avverrà secondo le disposizioni previste dagli artt. 164 e seguenti del D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. — Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice) — con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice.

Con la presentazione dell'offerta, il concorrente implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni specificate nella documentazione del presente procedimento di gara e, altresì, dichiara:

- che l'offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento;
- che l'offerta non vincherà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di gara, nonché di quanto contenuto nel Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi offerti sono onnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;

- che i termini stabiliti nel contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle varie prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la Stazione appaltante/Ente committente.

La ditta concessionaria assume espressamente l'obbligo di dotarsi di tutte le concessioni ed autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per lo svolgimento dell'attività oggetto della gara e assume pertanto ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri.

Con separato regolamento, da adottarsi entro la consegna dei servizi in concessione, l'ente si impegna a vietare il delivery e la banchettistica di pasti da parte di terzi e il divieto di utilizzo di fornelli e attrezzature individuali e/o collettive per i dipendenti, i collaboratori i consulenti e per il personale a qualsiasi titolo alloggiato nella struttura alberghiera.

2. Luoghi di svolgimento del servizio

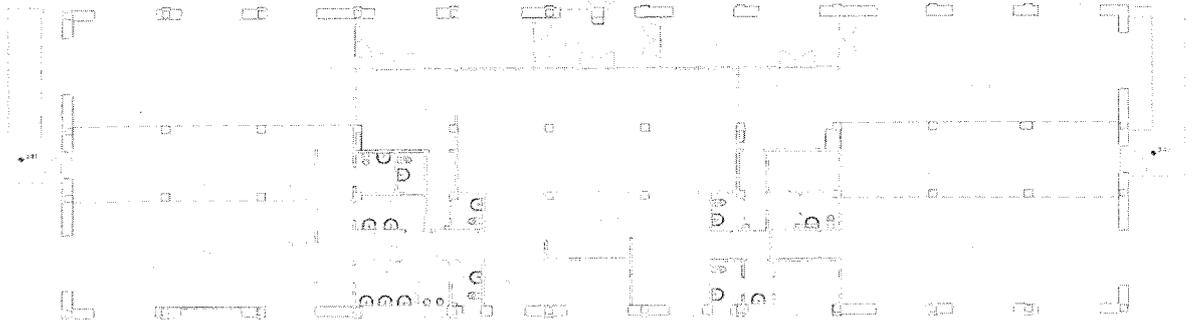
Il Cefpas mette a disposizione della Società aggiudicataria per lo svolgimento del servizio di ristorazione, i locali di seguito indicati presso i quali dovrà essere garantito e prestato contemporaneamente, in via continuativa e senza interruzione alcuna.

- **Locali situati presso il primo piano del pad. 13**, costituiti da un locale bar, un locale cucina per la preparazione di cibi caldi, cibi freddi o per riscaldare cibi precotti e di spazi destinati al pubblico, un'ampia sala mescita e un locale più riservato per la consumazione al tavolo. La cucina è articolata in un locale destinato alla preparazione degli alimenti e in uno spazio dispensa.

Di seguito si fornisce evidenza delle superfici dei locali sopra descritti:

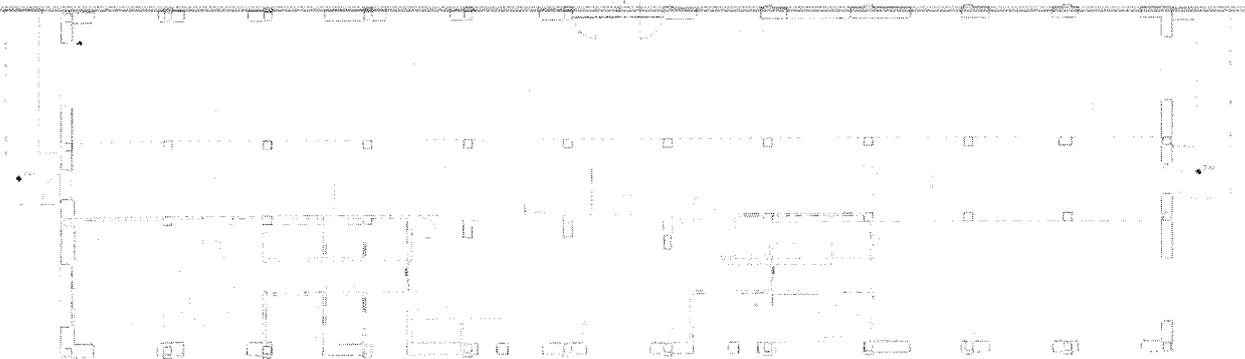
Locale	Superficie in mq
Lounge	45
Cucina	83
Sale Ristorazione	475
Servizi	27,5
Magazzino e dispensa	10
Altri	14

PADIGLIONE 13
STATO DI FATTO
SCALE 1:100



Si avverte che durante l'esecuzione del contratto, saranno svolti presso il Pad. 13 lavori di natura edile e impiantistica, con il layout finale che si riporta di seguito:

PADIGLIONE 13
PROGETTO GIUGNO 2022
SCALE 1:100



La capacità produttiva della cucina è pari a 150 pasti per turno

3. Durata del contratto e Valore stimato della concessione

Il contratto ha durata di n. 5 anni.

Il valore della concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, sulla base della stima del fatturato realizzato dai Concessionari uscenti nel quadriennio pre - covid, pari a circa € 150.000,00 annui, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di circa € 750.000,00 per 5 anni.

Gli oneri per la sicurezza da interferenze, non sono presenti perché l'attività è svolta in ambienti assegnati in via esclusiva al gestore senza interferenza ne con i lavoratori del CEFPAS ne con altre ditte.

Il CEFPAS garantisce all'appaltatore l'acquisto minimo di € 70.000 per anno di servizi di ristorazione,

importo medio calcolato sulla base dei dati sotto riportati:

documento	oggetto	quantità	prezzo	importo
mail del 9/06/2022	Media docenti anno 2019 pranzo	550,00 €	20,00 €	11.000,00 €
mail del 29/06/2022	Media docenti anno 2019 colazioni coffe break 2019	550,00 €	2,00 €	1.100,00 €
SOMMANO				56.723,00 € 68.823,00 €

4. Canone di concessione e spese utenze

Per il servizio oggetto della concessione è prevista da parte del Concessionario la corresponsione in favore del Cefpas di un canone mensile che sarà offerto in sede di gara e relativo a:

- Valore di remunerazione in concessione del servizio di ristorazione e bar;
- Valore di remunerazione in concessione del servizio di ciascun distributore automatico di prodotti e bevande.

L'aggiudicatario dovrà inoltre corrispondere un importo fisso ed invariabile mensile di € 1.000,00 IVA esclusa, destinato a rimborsare il Centro delle spese che sostiene per le utenze di energia elettrica, acqua e gas oltre le pulizie dei locali bar servizi igienici aperti al pubblico e mensa (eccetto cucina), la pulizia delle aree esterne, la manutenzione ed il minuto mantenimento edile.

Il canone di concessione potrà essere aggiornato, ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale, in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Sono, a carico del Concessionario tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria e quelle relative al mantenimento del buono stato dei locali e delle attrezzature utilizzate.

Sono, infine, a carico del Concessionario oneri vari collegati all'attività espletata, se dovuti.

Gli utensili da cucina, già in dotazione del CEFPAS, verranno consegnati in comodato d'uso e l'aggiudicatario si impegna a garantirne la restituzione, in buone condizioni, alla scadenza contrattuale.

Le attrezzature e le stoviglie fornite in sede di offerta tecnica restano di proprietà del concessionario che si assume l'onere della sostituzione e reintegro.

Il servizio va espletato esclusivamente in favore dei dipendenti, dei docenti, dei corsisti e dei soggetti che accedono al CEFPAS in forza di titolo rilasciato dal Direttore del Centro.

L'utilizzo delle cucine è consentito soltanto per l'effettuazione del servizio in favore del CEFPAS. È fatto divieto alla Società di utilizzare i locali e le attrezzature per fini diversi da quelli oggetto del Capitolato speciale o per la preparazione di pasti o per la conservazione di prodotti i cui destinatari non siano quelli individuati nel presente Capitolato.

È consentito al concessionario l'uso degli spazi e degli ambienti aperti al pubblico o esposti al pubblico per campagne pubblicitarie. Il CEFPAS, a proprio insindacabile giudizio, si riserva di non consentire l'utilizzo di detti spazi pubblicitari per messaggi che non siano ritenuti compatibili con il ruolo e l'attività istituzionale dell'Ente o che possano creare pregiudizio o danno all'immagine.

4.1 Concessione dei distributori automatici di snack e bevande

La concessione oggetto del presente capitolato precede anche il servizio di distribuzione automatica di bevande calde, bevande fredde e snack vari, mediante installazione e gestione di distributori automatici da installare presso i seguenti padiglioni del Centro:

Padiglione nr. 4: adibito a residenza;

Padiglione nr. 5: adibito a residenza;

Padiglione nr. 6: adibito a residenza;

Padiglione nr. 7: uffici del SIA e del Servizio Comunicazione;

Padiglione nr. 8: sede di aule per la didattica;

Padiglione nr. 9: struttura Speciale di Progettazione e Direzione dei Lavori;

Padiglione nr. 10: sede di aule per la didattica;

Padiglione nr. 12: CEMEDIS e sedi di aule per la didattica e laboratori didattici;

Padiglione nr. 14: che ospita gli uffici della Direzione del Centro, Direzione Amministrativa e Direzione della Formazione;

Hotel: sede di sale convegni.

In ciascuno dei su elencati padiglioni, dovrà essere allestita una "Area ristoro", costituita da: N.1 distributore automatico di bevande calde + n. 1 distributore automatico di bevande fredde e snack vari oppure, in alternativa, N.1 Distributore automatico combinato per la somministrazione di bevande calde, bevande fredde e snack vari.

Al padiglione nr. 12 dovrà essere predisposta n. 1 Area Ristoro per piano, per complessive due aree ristoro. **Si precisa, infatti, che i distributori automatici offerti dalle ditte concorrenti potranno essere sia singoli che combinati.**

Oggetto della concessione sono gli spazi individuati dall'Amministrazione per la collocazione dei distributori automatici suddetti, nonché l'allacciamento alle utenze necessarie per il loro funzionamento, e prevede:

- la fornitura, il trasporto, l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici;
- eventuali opere di adeguamento di impianti per i collegamenti elettrici e idrici, nel caso fossero necessario per il funzionamento dei distributori automatici da eseguirsi a spese del concessionario e a cura delle imprese affidatarie della Facility Management;
- gestione, rifornimento, pulizia e manutenzione dei distributori per l'intera durata del contratto;
- disinstallazione, rimozione e ritiro dei distributori al termine del contratto o nel corso del contratto se richiesto dall'Amministrazione

Il numero delle "Aree Ristoro" da allestire, oggetto della presente concessione, pari a undici (n.11), è stabilito sulla base delle esigenze del CEFPAS al momento del presente affidamento e potrebbe subire variazioni in aumento o in diminuzione. Conseguentemente, il CEFPAS, nel periodo di vigenza del contratto, si riserva la facoltà di chiedere l'allestimento di ulteriori "Aree ristoro" che si rendessero necessarie. Il Concessionario si impegna sin d'ora a provvedere alla loro installazione entro 30 gg. dalla richiesta, ai prezzi e condizioni offerti in sede di gara.

5. Calendario di erogazione del Servizio

Il Servizio dovrà essere effettuato e garantito, a pranzo e a cena, ad eccezione delle festività concordate con l'Amministrazione e dei giorni di chiusura del Centro, come di seguito dettagliato.

La preparazione e distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dall'Amministrazione,

dovranno essere svolta negli orari di seguito indicati:

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì): dalle ore 13,00 alle ore 15,00;
2. servizio serale (dal lunedì al giovedì): dalle ore 19,00 alle ore 22,00;

Il Cefpas si riserva di richiedere e concordare con l'appaltatore eventuali modifiche dell'orario di apertura e chiusura in base ad esigenze istituzionali che di volta in volta potranno verificarsi.

La Stazione Appaltante si riserva comunque di definire il calendario di chiusura estiva e delle festività (pasquali, natalizie, etc) e di comunicarlo tempestivamente all'appaltatore, la quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo

6. Interruzione del Servizio e obblighi di comunicazione

L'interruzione del Servizio sarà imputata ad esclusiva responsabilità dell'Impresa, con riserva dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento danni nonché l'applicazione delle penali e di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione dei conseguenti oneri a carico dell'Impresa.

Il primo comma non si applica in caso di interruzione del Servizio dovuta ai seguenti motivi:

a. sciopero

In tal caso, l'Impresa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno 48 prima dello svolgimento e sarà tenuta a garantire un servizio minimo di emergenza, con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore.

b. guasti ad impianti e/strutture

In tal caso, il Cefpas e l'Impresa potranno concordare particolari condizioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.

Resta inteso che, nel caso in cui, la natura del guasto determini un'interruzione pari o superiore a gg. 1, l'Impresa dovrà garantire un servizio minimo di emergenza utilizzando un centro di cottura nella propria disponibilità.

c. cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

7. Direzione del Servizio

La Direzione del Servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di volume dimensionale almeno pari a quello oggetto della Gara, oltre che di diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva.

Il Direttore del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge ed alla documentazione di Gara.

Il Responsabile del Servizio sarà responsabile nei confronti della Stazione Appaltante, potendo rappresentare l'Impresa ad ogni effetto, e assicurerà, altresì, la massima collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito, "DEC"), nominato dall'Amministrazione.

Il DEC dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento del Servizio, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

In caso di assenza, per qualsivoglia motivo, o inadempimento del Responsabile del Servizio, l'Impresa deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal DEC al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

II. PERSONALE

8. Formazione del personale

Il personale impiegato nell'esecuzione del Servizio deve essere dotato di adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore si impegna a formare ed informare il personale tramite appositi corsi di formazione - svolti presso la Stazione Appaltante - al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i. e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP), rendendolo edotto circa le circostanze, modalità e standard di qualità previsti nel Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti, il personale sarà formato in relazione alla sicurezza, igiene del lavoro, rischi presenti, nonché misure e procedure adottate per il loro contenimento, e utilizzo di apparecchiature informatiche. In particolare saranno oggetto di formazione le seguenti materie:

- a. alimentazione, dietetica e salute;
- b. autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- c. igiene e microbiologia degli alimenti;
- d. conservazione degli alimenti;
- e. salute e sicurezza sul lavoro;
- f. metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture;
- g. metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- h. addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, al fine del loro corretto impiego;
- i. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienicosanitari ex Reg. CE 852/2004;
- l. comunicazione con l'utenza;

- m. D.Lgs. n. 81/2008;
- n. pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- o. alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- p. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- q. stagionalità degli alimenti;
- r. corretta gestione dei rifiuti;
- s. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- t. energia, trasporti e mense.

L'Appaltatore si impegna a presentare alla Stazione Appaltante, all'atto dell'attivazione del Servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.

L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta della Stazione Appaltante, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

9. Vestiario

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome, cognome e foto del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalla normativa in materia.

10. Idoneità sanitaria

L'Appaltatore deve garantire che il personale impiegato per la realizzazione del Servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e al regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dal Capitolato e dal piano di autocontrollo HACCP presentato in sede di offerta.

11. Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attenersi alla assoluta osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., nonché le c.d. direttive macchine: Direttiva del Consiglio 89/392/CEE del 14 giugno 1989 e Direttiva del Consiglio 91/368/CEE del 20 giugno 1991).

L'Appaltatore deve inoltre attenersi alla scrupolosa osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori, ivi compresa la normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

L'Appaltatore deve, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

12. Contratti Collettivi di lavoro e Organico

L'Appaltatore deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dalle leggi vigenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

E' fatto obbligo all'appaltatore inviare le copie delle buste paga rilasciate mensilmente agli operatori destinati all'attività di ristorazione presso il Centro

L'Appaltatore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria e/o abbia da esse receduto.

IL CEFPAS - in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze eventualmente denunciate dall'ispettorato del lavoro - si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dei servizi e delle prestazioni a qualsiasi titolo richieste. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia messa in regola, senza che la stessa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento o chiedere alcun risarcimento di danno.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione al confezionamento, e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al Servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Prima dell'inizio del servizio appaltato, onde consentire la richiesta di eventuali sostituzioni, l'istituto dovrà comunicare al CEFPAS l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, allegando per ciascuna unità di personale fotocopia del documento di riconoscimento.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere tempestivamente aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, ecc.

A richiesta del CEFPAS, dovrà essere esibito il libro di matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme.

Resta inteso che nessun rapporto di lavoro viene a stabilirsi tra Cefpas e operatori addetti al servizio, in

quanto questi ultimi sono alle esclusive dipendenze della Società e le loro prestazioni sono compiute sotto la diretta ed esclusiva responsabilità ed a totale rischio di questa.

Il Cefpas rimane estraneo anche ai rapporti di natura economica tra la Società e i suoi dipendenti e, pertanto, a qualsiasi vertenza economica o giuridica dovesse insorgere durante il periodo di svolgimento del servizio.

Qualsiasi variazione negli oneri previdenziali e assicurativi per gli operatori è a rischio e spese della Società la quale non potrà pretendere dal Cefpas compensi o indennizzi di sorta.

L'operatore economico è obbligato, altresì, ad attuare, nei confronti propri dei dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

In caso di inadempienza nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, questa Stazione appaltante adotterà le misure necessarie previste in materia dal Codice dei contratti pubblici.

L'operatore economico si obbliga altresì a dimostrare, a richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'appaltatore. Nel caso in cui tale documento segnali un'inadempienza contributiva, questa Stazione appaltante, anche in questa fattispecie, procederà ad attivare gli adempimenti previsti in materia dal Codice dei contratti pubblici.

È fatto obbligo all'operatore economico aggiudicatario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "salute e sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 81 del 09/04/2008 avente per oggetto "Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e successive modificazioni e comunque alle disposizioni aziendali in materia di sicurezza.

L'operatore economico affidatario risponde direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Esso è perciò tenuto ad osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Sono inoltre a suo totale carico, gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente, in materia di assicurazioni antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

L'operatore economico è altresì responsabile della rispondenza alle norme di legge delle attrezzature utilizzate nonché dell'adozione delle misure e cautele antinfortunistiche necessarie durante il servizio.

L'operatore economico è tenuto a depositare, prima della stipula del contratto, i documenti per la valutazione dei rischi con relativo piano delle misure adottate per la sicurezza fisica dei lavoratori ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e ss. mm. ii.

La mancata presentazione della documentazione comporterà la revoca dell'aggiudicazione con incameramento della polizza fideiussoria prestata a garanzia e fatto salvo ogni ulteriore risarcimento

danni.

III. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

13. Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi e, dunque, essere acquistate in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate. Per fornitori si intendono le aziende che consegnano direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e sono quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Nello specifico, i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n.510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'Appaltatore dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del Servizio, ed in ogni caso a richiesta della Stazione Appaltante, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche (in caso di modifiche rispetto a quelle allegate in fase di gara) e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Cefpas, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

14. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento.

I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la

popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN). Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- a. **conformi** ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e dal presente Capitolato;
- b. **identificabili** con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- c. **accompagnate** con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d. **contenute** in confezioni che riportino tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento (CE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.,
- e. **contenute** in confezioni che riportino il termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- f. **confezionate** in imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta, chiusi e integri senza alterazioni manifeste. (es. lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- g. **di prima qualità**, prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico (a solo titolo esemplificativo assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza specifici dell'alimento, etc.);
- h. **trasportate** con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i. **conservate** in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- j. **esenti** dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;
- k. **gradite** all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'Ente dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- l. **approvvigionate** in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- m. **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n. **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- o. **identificabili** relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte

IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, etc. Non sono ammesse etichettature incomplete.

15. Standard minimi di qualità delle derrate alimentari

1. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pane dovrà essere di semola, di tipo 0 o integrale sempre fresco di giornata.

I contorni, insalate crude o vegetali cotti, saranno conditi con olio extravergine di oliva, aceto di vino, pepe, erbe aromatiche e sale marino di tipo iodato, utilizzando le confezioni monouso.

2. Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali, il Regolamento CE n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità giornaliera dei seguenti prodotti senza glutine (pasta, farina, pane), nonché di una congrua dotazione di prodotti generici, etichettati "Gluten-Free" in base al numero quotidiano delle richieste. Inoltre, dovrà garantire la disponibilità giornaliera di prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina.

La Stazione Appaltante potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e previo preavviso di almeno 12 h, la fornitura di pasti speciali per soggetti affetti da alcune patologie (celiachia, favismo, ecc.), in particolare:

- diete prive di alcuni alimenti o loro componenti;
- diete senza glutine;
- diete per motivazioni etico-religiose.

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale.

16. Garanzie di qualità

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia ed alla documentazione di Gara.

IV. IGIENE DELLA PRODUZIONE

17. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti di cui al presente capitolato speciale e dal progetto offerta.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "buone norme di fabbricazione".

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso, così come previsto dal piano HACCP.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

18. Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme previste dal piano di autocontrollo HACCP.

19. Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi serviti dovranno essere preparati in giornata.

V. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURE

20. Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

21. Preparazione piatti freddi

L'eventuale preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C. in conformità con la normativa vigente.

22. Prescrizioni tecniche relative alle tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate in conformità al manuale delle tecniche di manipolazione presentato nel progetto offerta.

23. Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

24. Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, palette e utensili in legno.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

25. Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità con la normativa vigente, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Cefpas e/o proposti dall'Impresa in sede di offerta.

Per condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modifiche e integrazioni.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

VI. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

26. Menù

I menù, presentati dall'Impresa in sede di gara devono essere articolati in "menù estivo" e "menù invernale" nei periodi compresi rispettivamente dall'1 maggio al 30 settembre e dall'1 ottobre al 30 aprile.

Tali date possono subire delle variazioni, da concordare con la Stazione Appaltante, a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nei menù di cui al Capitolato. Lo stesso piatto, non può essere proposto più di due volte a settimana, salvo riso e/o pasta in bianco e/o al pomodoro che si richiede siano presenti ogni giorno.

Nella predisposizione dei menù l'Impresa deve prevedere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Si dovrà predisporre un "Menu Mediterraneo" con prodotti tipici del territorio siciliano, con una particolare attenzione alle aziende nissene, sulla base dei principi della Dieta Mediterranea.

La dieta mediterranea è uno stile di vita, più che un semplice elenco di alimenti. Alla base della piramide alimentare ci sono tante verdure, un po' di frutta e cereali (preferibilmente integrali). Salendo, troviamo il latte e i derivati a basso contenuto di grassi (come lo yogurt) contemplati in 2-3 porzioni da 125ml. L'olio extravergine di oliva da consumare a crudo senza esagerare (3-4 cucchiaini al giorno), assieme a spezie ed erbe aromatiche, al posto del sale, sono i condimenti migliori per i nostri piatti in stile mediterraneo. Altri grassi buoni oltre a quelli dell'olio ci vengono forniti dalla frutta a guscio e dalle olive, in una o due porzioni da 30g.

Verso il vertice della piramide alimentare, ci sono gli alimenti da consumare non ogni giorno, ma settimanalmente: sono quelli che forniscono prevalentemente proteine, tra i quali dovremmo favorire il pesce e i legumi con almeno due porzioni alla settimana ciascuno, il pollame 2-3 porzioni, le uova da 1 a 4 la settimana, i formaggi non più di un paio di porzioni da 100g, 50g se sono stagionati.

Al vertice della piramide ci sono infine gli alimenti da consumare con moderazione: due porzioni o meno a settimana per le carni rosse (100g) mentre quelle processate (affettati, salumi ecc..) sarebbero da consumare con ancor più parsimonia (una porzione a settimana da 50g o anche meno).

Infine i dolci, da consumare il meno possibile.

La frutta nell'arco della settimana dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie sia per varietà botanica; non sono ammesse eccezioni di sorta. La frutta dovrà essere di stagione, proveniente dai Paesi aderenti all'UE.

L'Appaltatore dovrà affiggere nei locali di consumo pasti, presso apposite bacheche opportunamente visibili, il menù settimanale e quello del giorno, con l'indicazione delle singole grammature alla distribuzione e dell'apporto calorico espresso in Kcal.

Dovranno essere esposti inoltre gli ingredienti delle preparazioni del giorno in modo visibile e leggibile da parte degli utenti (fresco e/o surgelato/congelato). Deve essere inoltre riportata la specie animale di provenienza delle carni accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto, lonza, scaloppa, spalla, etc), nonché delle specie ittiche.

27. Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili, ferma la possibilità dell'Amministrazione di modificare, all'inizio di ogni anno, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale, anche in considerazione delle esigenze e/o preferenze manifestate dall'utenza in seguito a

controlli e sondaggi.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause impreviste, quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica.
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

28. Struttura dei menù relativi al pasto completo e pasto ridotto e della colazione

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

1. Menù tradizionale:

- un primo a scelta fra due di cui uno a base di riso e/o pasta da condire con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa;
- un secondo a scelta fra tre prevedente un piatto a base di carne rossa e/o bianca ai ferri. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa, vegetariano e vegano;
- Pane fino a 100 gr.;
- Contorno a scelta fra tre preparati;
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale a volontà da consumarsi all'interno della mensa.

2. Pasto ridotto hamburger:

- Maxi panino (peso minimo 150g.) farcito con: hamburger di carne rossa o bianca o salsiccia e hamburger vegetariano. Il peso minimo degli hamburger e della salsiccia non deve essere inferiore a 150 g. ed il panino sarà condito, a scelta libera ed incondizionata da parte dell'utente, con pomodoro fresco, lattuga, rucola, cipolla caramellata, verdure rosolate o grigliate, patatine fritte, formaggio fuso o mozzarella;
- Contorno a scelta fra tre preparati;
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: come per menù tradizionale.

Oltre a ai menù sopraindicati, il Cefpas si riserva la facoltà di richiedere, nel periodo di vigenza dell'appalto, l'erogazione del pasto ridotto nelle combinazioni di seguito descritte:

3. Pasto ridotto - Prima combinazione

- Un primo a scelta fra due di cui uno a base di riso e/o pasta da condire con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa, vegetariano e vegano;
 - Contorno a scelta fra tre preparati:
 - Frutta o dessert o yogurt;
 - Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale, a volontà da consumarsi all'interno della mensa.
4. Pasto ridotto - Seconda combinazione
- Un secondo a scelta fra tre prevedente un piatto a base di carne rossa e/o bianca ai ferri. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa, vegetariano e vegano;
 - Pane fino a 100gr.;
 - Contorno a scelta fra tre preparati;
 - Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale a volontà da consumarsi all'interno della mensa.
5. Pasto ridotto - Menù insalata
- menù insalatona" ad esempio, una insalatona composta, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, etc. Per l'insalatona, dovranno essere presenti almeno 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e almeno 20 gr. di proteine. I prodotti di cui sopra potranno essere combinati liberamente nella composizione dell'insalatona.
 - Pane fino a 100gr.;
 - Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale a volontà da consumarsi all'interno della mensa.

Per le combinazioni del pasto ridotto sarà riconosciuto all'operatore economico un compenso pari ad € 7,00 fisso ed invariabile e incluso IVA.

Il condimento prevalente deve essere l'olio extra vergine di oliva.

L'Appaltatore deve pubblicizzare il menù settimanale provvedendo ad affiggere la lista nelle bacheche delle mense ed inviando copia del medesimo al competente ufficio del Cefpas e al gestore dell'App di accesso alla mensa.

L'Appaltatore dovrà garantire almeno un menu mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile ed almeno un menu mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale.

6. Il menù colazione deve prevedere quanto segue:

1) una tra le seguenti opzioni:

- tè o caffè espresso;
- cappuccino o yogurt;
- spremuta fresca o succo senza zucchero

unitamente a

2) prodotto da forno

3) frutta secca.

29. Coffe break, pranzi/cene e aperitivi per eventuali e particolari trattenimenti

Il Cefpas, nel periodo di vigenza del contratto, si riserva la facoltà di chiedere alla società concessionaria di formulare un preventivo scritto per i seguenti servizi:

- coffe break a buffet;
- pranzi/cene in piedi per eventuali e particolari trattenimenti;
- aperitivi.

I coffe break e gli aperitivi, per le attività ordinarie del Centro, saranno prenotati dal CEFPAS con un anticipo di almeno 24 ore.

I pranzi e le cene, per eventuali e particolari trattenimenti saranno prenotati dal CEFPAS con almeno una settimana di anticipo, in modo da garantire la perfetta organizzazione ed il reperimento di derrate secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Sono sempre Inclusi nel prezzo: allestimento dei tavoli con Tovagliato e coperto, supervisione del personale da parte del Concessionario, riordino del locale utilizzato, fornitura derrate, fornitura bevande.

Sono invece esclusi dal prezzo: tavoli, sedie, Gazebo, ombrelloni, etc a noleggio e il servizio con camerieri al tavolo.

VII. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

30. Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'appaltatore intendesse preparare nuove pietanze, oltre quelli offerti in sede di gara, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

L'appaltatore in ogni caso dovrà garantire la seguente Tabella con le sotto indicate grammature per ogni tipologia di alimento:

TABELLE INDICATIVE GRAMMATURE

PRIMI PIATTI

MINISTRONI:

250 gr. Piselli, fagiolini, pomodori

FRUTTA

150 gr. Frutta di stagione

130 gr. + sciroppo Macedonia

DESSERT

125 gr. Creme/yogurt

120 gr. Budini – creme caramel

100 gr. Torta di mele

PIATTI ALTERNATIVI

50 gr. Formaggi stagionati

100 gr. Formaggi freschi

100 gr. Affettati misti

80 gr. Lordi Scatolame tonno

In ogni caso la ditta appaltatrice dovrà fare riferimento alle Linee guida di indirizzo nazionale emanate dal Ministero della Salute per la ristorazione collettiva.

La Mensa deve essere dotata del necessario per la preparazione di diete per celiaci, per insufficienza renale, per intolleranze al lattosio e per diabetici.

VIII. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E SERVIZIO DI GESTIONE BAR

31. Distribuzione dei pasti

Ai fini del servizio di distribuzione dei pasti, l'Impresa deve mettere a disposizione il personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e, comunque, almeno un'unità lavorativa per ogni 80 utenti previsti in media, in ciascuna mensa, nel periodo (si può fare riferimento al numero dei pasti erogati la settimana precedente).

Il personale dell'Impresa impiegato nel servizio di distribuzione dei pasti, deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti, il Cefpas potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

L'Impresa in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Durante il consumo dei pasti, l'Impresa dovrà provvedere alla fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto (tovagliette, tovaglioli, vassoi, bicchieri, posate, pane, bevande, condimenti, etc.) e al mantenimento e al controllo del buono stato di

pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendessero necessari.

Dopo il consumo del pasto, il riordino avverrà a cura degli utenti che depositeranno i vassoi sugli appositi carrelli predisposti all'uso.

Al termine del Servizio, saranno effettuate a cura dell'Impresa le operazioni di cernita dei rifiuti, pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi, pulizia dei locali di produzione e consumo, nonché delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti.

Il Servizio dovrà essere erogato con impiego di piatti in ceramica o vetro oppure in resina riciclabili, due tovaglioli monouso, un vassoio, posateria in acciaio inox. Il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti e alle norme sul contenimento dell'inquinamento da materie plastiche.

L'Impresa dovrà garantire la somministrazione dei pasti nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

32. Modalità di esposizione dei piatti in linea

Prima dell'inizio del servizio giornaliero, l'Impresa deve preparare la linea self-service esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno, ossia il "piatto campione" di ogni pietanza da tenere in esposizione durante le ore del Servizio.

33. Specifiche sulla gestione del bar

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al giovedì dalle 7.30 alle 20.00 e il venerdì dalle 7.30 alle 15.00, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

L'aggiudicataria è autorizzata dalla S.A. a tenere aperto il bar e gestire il relativo servizio oltre l'orario di apertura obbligatorio, e anche in giorni diversi da quelli previsti dal presente articolo, in caso di eventi congressuali specifici e, in ogni caso, si espressa richiesta dell'amministrazione

Le attività inerenti il servizio consistono in:

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico di primarie marche commerciali;
- b) servizio al banco;
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature;
- d) disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti ad uso bar, laboratorio e magazzino.

L'aggiudicataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primari marchi:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, soia),
- bevande fredde di vario tipo,
- acque minerali,
- succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti,
- bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica,
- vino, birra, liquori, digestivi e cocktail;

- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, piadine, sandwich, pizette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon",
- gelati confezionati e granite,
- cioccolate anche in monoporzione,
- caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;

disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di:

- varietà di frutta, preferibilmente di stagione, e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce;
- spremute, centrifugati e frullati di frutta,
- yogurt, anche nella variante magra;
- vaschette a portar via delle pietanze del menù del giorno servite in sala mensa.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali: impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi.

L'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti; moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi Sali.

Il servizio dovrà essere sempre effettuato utilizzando tazze e piatti in ceramica, bicchieri in vetro, tovaglioli di carta e posate in metallo.

Su richiesta dell'utente la distribuzione dovrà essere effettuata utilizzando contenitori monouso per asporto.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire la fornitura e l'installazione di distributori automatici di bevande e snack dolci e salati presso gli edifici destinati all'attività del Centro.

34. OFFERTA TECNICA

Il servizio si svolgerà ,ordinariamente, in modalità self – service e si espletterà con l'uso di vassoi di resina, piatti di porcellana, posate in acciaio e bicchieri in vetro.

Qualora sia richiesto dalla stazione appaltante il servizio al tavolo, l'appaltatore deve garantire, in alternativa al vassoio, l'utilizzo di tovagliato di stoffa.

E' facoltà dell'appaltatore garantire una o più delle opzioni sopra elencate, che consentirà di attribuire un maggiore punteggio, come previsto nella scheda allegata.

Su richiesta dell'utente la distribuzione dovrà essere effettuata utilizzando contenitori monouso per asporto.

Il menù deve essere reso noto agli utenti entro le ore 11.00 di ogni giorno e deve prevedere almeno due alternative per ogni portata (primo piatto, secondo piatto).

L'appaltatore deve garantire, comunque, agli utenti la scelta del primo piatto in bianco e/o con salsa di pomodoro e basilico.

L'offerta tecnica è articolata secondo la scheda seguente:

	Criterio	Punti	n.	Sub criteri di valutazione	Punti	modalità dell'offerta
A	MENÙ	60	A.1	Qualità delle materie prime impiegate	totale 20: 0 insufficiente; 5 sufficiente; 10 buona, 15 discreta; 20 ottima	relazione max 10 pagg. in A4
			A.2	Varietà del menù su base settimanale e su base mensile	totale 15: 0 insufficiente; 5 sufficiente; 10 adeguata; 15 ottima	Relazione max 8 pagg. in A4
			A.3	Qualità e Quantità Menù coffe break, brunch, aperitivo in occasione di eventi	totale 12: 0 insufficiente; 6 adeguata; 12 ottima	relazione max 2 pagg. in A4
			A.4	Qualità e Quantità Menù mensili speciali proposti con prodotti tipici del territorio siciliano, sulla base dei principi della Dieta Mediterranea	totale 8: 0 inadeguato; 4 adeguato; 8 ottimo	relazione max 2 pagg. in A4
			A.5	Numero pietanze a scelta per ciascuna portata (primo piatto). Minimo 2 pietanze	5: 0 nessun incremento; 2 per aumento di n. 2 pietanze; 5 incremento \geq 3 tra le offerte pervenute	relazione max 2 pagg. in A4

TOTALE PUNTI

60

	Criterio	Punti	n.	Sub criteri di valutazione	Punti	modalità dell'offerta
B	SERVIZIO	30	B.1	Staff. Indicazione dello staff di gestione della commessa con particolare attenzione alle figure utilizzate in situ. Organigramma	totale 15: 0 insufficiente; 5 sufficiente; 10 adeguato; 15 ottimo	relazione max 7 pagg. in A4

				con rappresentazione grafica e curricula dei soggetti indicati.		
			B.2	Tovagliato-posate-vassoi - Sistema di distribuzione dei pasti, vassoi, piatti bicchieri e posate sistemi di lavaggio igienizzazione e distribuzione. Tovagliette, tovaglioli, arredo dei tavoli, spezie olio aceto. Modalità di servizio al tavolo con tovagliato piatti, bicchieri, arredo tavolo.	totale 10: 0 inadeguato: 5 discreto; 10 ottimo	relazione max 5 pagg. in A4
			B.3	Metodo prenotazione pasti, organizzazione della distribuzione, strumenti di pubblicità e diffusione dei menu, organizzazione progetto della sala, arredi, design e comunicazione	totale 10: 0 inadeguato: 5 discreto; 10 ottimo	relazione max 2 pagg. in A4
TOTALE PUNTI					30	

	Criterio	Punti	n.	Sub criteri di valutazione	Punti	modalità dell'offerta
C	PREZZO	10	C.1	Costo del Menu tradizionale al pubblico massimo € 15,00	3	Valore a ribasso espresso in valore €
			C.2	Costo della colazione	1	valore in €
			C.3	Costo del servizio al tavolo	1	valore in €
			C.4	Valore di remunerazione del servizio in concessione di ristorazione e bar	2	valore in €
			C.5	Valore di remunerazione del servizio in concessione di ciascun distributore automatico di prodotti	1	valore in €

			e bevande		
		C.6	Costo del brunch di cui al punto A3 dell'offerta tecnica	2	valore in €
TOTALE PUNTI				10	

Si precisa che i valori offerti si intendono IVA esclusa

IX. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

35. Pulizia di impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere detese e disinfettate a cura dell'Impresa. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

36. Interventi di pulizia ordinari e straordinari

L'Appaltatore ha l'obbligo di effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio, trasmettendo report dell'avvenuta pulizia.

37. Detergenti – Sanificanti – Altre attrezzature

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei detersivi di cui all'Allegato H del presente Capitolato. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto sul carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

38. Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

39. Rifiuti

I rifiuti urbani provenienti dalla cucina e dalle mense dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e

convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Caltanissetta in materia di raccolta differenziata.

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

X. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

40. Disposizioni in materia di sicurezza

L'Appaltatore si impegna a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla disciplina dettata in materia dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

In particolare l'Impresa entro 60 giorni dell'inizio del Servizio deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lettera a), D.Lgs. 81/2008) e trasmetterla all'Amministrazione, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'Impresa deve adeguarsi entro il termine di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra il Cefpas e l'Impresa.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

41. Oneri per la sicurezza da rischi interferenziali

Si specifica che le attività oggetto del presente appalto non danno origine a rischi interferenti, pertanto, gli oneri della sicurezza per rischi da interferenza sono pari a zero.

Resta, invece, inteso che nell'offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi aziendali, concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

42. Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Appaltatore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

43. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosce la manovra dei quadri del comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza dell'infortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

44. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore deve predisporre e fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

45. Piano di evacuazione

L'Appaltatore deve predisporre entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, etc.

A tal fine, l'Impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti e consegnando copia di tale documentato all'Amministrazione.

46. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

XI. CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

47. Diritto di controllo del Cefpas

L'Amministrazione si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del Servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei seguenti organismi incaricati dalla Stazione Appaltante: Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASP, Ufficio preposto del Cefpas, nonché eventuali altre strutture specializzate nell'esecuzione degli interventi di cui trattasi.

48. Tipologia dei controlli

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione e si articolano in controlli a vista del Servizio e in controlli analitici, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Cefpas per le quantità di campioni prelevati.

49. Blocco delle derrate

I controlli possono dar luogo al "blocco di derrate". In tal caso, la commissione degli utenti di cui all'articolo 47 o i tecnici incaricati dall'Amministrazione provvedono a far custodire in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Cefpas provvede entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e dare tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

50. Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'A.S.P. competente, e devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

51. Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Cefpas per le quantità di campione prelevate.

52. Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

L'Appaltatore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'ERSU appaltante per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

53. Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli, in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

54. Mancato rispetto degli standard qualitativi

Qualora l'Impresa dovesse disattendere gli standard qualitativi richiesti per l'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 9001:2015, relative ai Sistemi di Qualità, nonché a quelle di cui alla serie ISO 22005 sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, oltre alle penali previste nel presente Capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

55. Contestazioni

Il Cefpas farà pervenire all'Impresa eventuali contestazioni, rilevate da organi di controllo, e specifiche prescrizioni alle quali dovrà adeguarsi nel termine di 8 giorni.

Nel medesimo termine, l'Impresa dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante, qualora richieste da quest'ultima, controdeduzioni e giustificazioni scritte e documentate.

Qualora decorra infruttuosamente tale termine, senza che l'Impresa presenti alcuna osservazione, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'art 62.

XII. PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI

56. Prezzo del pasto

È fatto obbligo all'Impresa di accettare pagamenti da parte dell'utenza con moneta elettronica, tramite bancomat, carte di credito e carte prepagate.

L'aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento, sia per il servizio di ristorazione che per il servizio bar i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione.

Le sanzioni previste dalla legge per la mancata dotazione del POS ovvero per il mancato utilizzo di detto

dispositivo anche per piccole somme sono a carico dell'aggiudicatario.

57. Liquidazione delle fatture

I corrispettivi dovuti dal CEFPAS, saranno oggetto di fatturazione mensile posticipata da parte della società aggiudicataria.

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della legge 13 agosto 2010 n. 136, la Società si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari. Costituisce causa di risoluzione del contratto la violazione dei suddetti obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della citata legge n. 136/2010 e s.m.i..

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche (codice univoco UFZ1TR), e previo accertamento da parte del funzionario incaricato dall'Ente della prestazione effettuata, in termini di qualità e quantità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e attestazione di regolarità di esecuzione del servizio ed emissione del certificato di pagamento da parte del RUP.

Il termine di pagamento rimane sospeso qualora non siano acquisiti tutti i documenti necessari o sorgano contestazioni. In particolare, il pagamento del corrispettivo è sottoposto all'esito positivo della verifica della regolarità contributiva della Società, attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

Trova applicazione l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per ciò che concerne la revisione periodica dei prezzi prevista per i contratti ad esecuzione periodica o continuativa.

58. Spese inerenti il Servizio

Le spese, ivi comprese quelle di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie e della posateria.

Resta a carico della Stazione Appaltante la sola manutenzione straordinaria degli immobili.

59. Consegna, manutenzione e pulizia dei locali – Riconsegna dei locali

Il CEFPAS mette a disposizione della Società i locali. All'atto dell'avvio del servizio verrà redatto un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature, riportante la descrizione e lo stato d'uso di quanto affidato alla Società ai fini dell'espletamento del servizio.

La Società è tenuta a :

1. provvedere alla fornitura e installazione di tutte le attrezzature, stoviglie, macchinari, fra cui una macchina per il caffè espresso, necessari ad una corretta gestione del servizio;
2. provvedere, giornalmente alla pulizia dei locali affidati, in maniera complementare rispetto a quella effettuata dalla ditta Team Service srl, affidataria del servizio di facility management.

In particolare, occorre:

- raccogliere eventuali residui, quali cartacce, bicchieri, etc., svuotare i cestini e spazzare la zona antistante il bancone, la sala cucina;
- disinfettare accuratamente il piano e gli accessori, quali bancone, macchina caffè, lavello, ecc., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene;
- ripulire e sanificare gli arredi dopo ciascun utilizzo, assicurando il ricambio del tovagliato (tavoli, sedie e quant'altro).

Per effetto della partecipazione alla presente gara, la Società dichiara e riconosce che:

- i locali e le attrezzature messe a disposizione sono idonei e sufficienti per il miglior svolgimento del servizio e rispondono alle disposizioni di legge e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene;

- si impegna ad usare i locali del ristorante aziendale e del bar, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nella presente gara, rispondendo per rotture e guasti imputabili ad improprio o cattivo uso da parte del proprio personale;
- assicura la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali, comprensivi di quanto in essi contenuto (arredi, impianti, attrezzature ...), ad essa affidati in relazione allo svolgimento del servizio, rispondendo al riguardo con la diligenza del buon padre di famiglia; tali attività dovranno avvenire secondo la periodicità più opportuna al fine di assicurare la massima igiene e, comunque, in orari differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.

La pulizia giornaliera dei locali affidati (sala cucina, servizi igienici e spogliatoi) comprende le seguenti attività:

- spazzatura, lavaggio e sgrassatura del pavimento;
- spolveratura ad umido di tavoli, sedie ed arredo;
- pulizia di vetri ed infissi;
- disinfezione accurata del piano cucina e degli accessori, quali lavello, forno, ecc., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene.

Si richiama, in particolare, l'attenzione sui seguenti adempimenti:

- rigovernare la cucina e la sala pasti dopo ogni utilizzo, provvedendo alla pulizia ordinaria e straordinaria di tali locali e delle relative attrezzature, impianti e arredamenti, in modo tale da osservare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- rispettare i dettami previsti dal D.P.R. 26/3/1980, n.327 e s.m.i. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- trasportare le sostanze alimentari con mezzi igienicamente idonei e secondo le modalità indicate all'art. 43 del suindicato decreto 327/80 e s.m.i.;
- non accantonare detersivi, scope, strofinacci e simili nelle zone dove si svolgono le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate;
- raccogliere tutti i rifiuti solidi prodotti in appositi sacchi, e convogliarli subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali negli appositi contenitori comunali per la raccolta secondo la normativa in vigore;
- smaltire gli oli esausti nel rispetto della legge in materia;
- non scaricare alcun tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canalini di scarico, lavandini, ecc.).

La Società è, inoltre, tenuta a realizzare e trasmettere il piano di monitoraggio contro gli infestanti delle derrate e degli ambienti (topi, ratti e insetti volanti e striscianti, etc.), previsto dalla normativa vigente, l'esito dei monitoraggi e il programma degli interventi, fermo restando l'obbligo di intervenire ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, o sia avanzata richiesta da parte del CEFPAS o delle autorità sanitarie competenti, presso tutti i locali affidati.

Le attrezzature, gli utensili ed i detersivi utilizzati devono essere rispondenti alle vigenti norme in materia di sicurezza ed ecologia, devono essere impiegati in modo appropriato, secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni ed alle temperature indicate sulle confezioni, e devono:

- essere conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- essere rispondenti alle svariate esigenze di pulizia ordinaria e straordinaria;
- avere caratteristiche di qualità, massima biodegradabilità, minima pericolosità per la salute, conformità alle vigenti leggi in materia di ecologia ed in generale un PH controllato ed un basso potere schiumogeno;
- avere una targhetta indicante la denominazione o il contrassegno della Società.

Inoltre, le attrezzature e macchine utilizzate devono essere perfettamente compatibili con l'uso negli edifici, non rumorose, tecnicamente efficienti, mantenute in perfetto stato, dotate di tutti quegli accessori

atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra ed un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

Al fine di consentire al CEFPAS di effettuare a proprie cura e spese - eventuali interventi di manutenzione straordinaria dei locali, la Società è tenuta a comunicare al CEFPAS gli interventi eccedenti l'ordinaria amministrazione che ritiene vadano effettuati (con dettagliata comunicazione, in tale caso, della natura e modalità degli interventi, oltre che dei relativi costi presuntivi). Gli eventuali danni dovuti al mancato o ritardato intervento saranno addebitati alla Società.

Anche al fine di facilitare i controlli da parte del CEFPAS, gli interventi di pulizia e manutenzione di cui sopra dovranno essere registrati per iscritto e tali documenti dovranno essere ispezionabili in ogni momento.

L'aggiudicatario dovrà attenersi alla normativa sulla gestione del ciclo rifiuti. Ha, inoltre, l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

È fatto divieto all'aggiudicatario di attivare qualsiasi attività promozionale e/o di sponsorizzazione all'interno dei locali del CEFPAS.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di redigere apposito verbale di presa in consegna dei locali e successivo verbale di avvio delle attività.

L'aggiudicatario è, inoltre, tenuto a realizzare durante la vigenza del contratto n. 40 interventi, sia di disinfestazione che di derattizzazione, fermo restando l'obbligo di intervenire ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, o sia avanzata richiesta da parte del CEFPAS o da parte delle autorità sanitarie competenti.

Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale l'aggiudicatario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine ed attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione. Tale documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza del contratto.

La ditta alla scadenza del contratto e comunque al momento della cessazione del rapporto, espleta tutte le procedure di propria competenza per il trasferimento delle licenze e dei permessi per l'espletamento del servizio in questione in favore della nuova Ditta incaricata della gestione.

XIII. PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI

60. Licenze ed Autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Inoltre, l'Impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del Servizio, tutte le prescritte autorizzazioni e nulla-osta rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali autorizzazioni e nulla-osta dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti

dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Cefpas dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'inadempimento alle disposizioni di cui al presente articolo costituisce, ex articoli 1453 e ss. codice civile, giusta causa di risoluzione del contratto.

61. Cessione del credito

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Amministrazione.

62. Assicurazione

L'Appaltatore è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del Servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore, pena la revoca dell'affidamento, è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione apposita polizza assicurative che copra il rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del Servizio con il seguente massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00).

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e sulle cose su cui si eseguono i lavori stessi.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, durante l'esecuzione del Servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

I massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 10% del dato iniziale.

Le polizze devono avere una durata non inferiore alla durata dell'appalto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Cefpas entro la data di inizio del Servizio, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile, e fatto salvo il risarcimento dei danni.

63. Responsabilità

L'Appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse all'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale

carico dell'Impresa.

Il Cefpas potrà avvalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati all'Impresa, nonché del rimborso di spese e del pagamento di penali, della cauzione definitiva o in subordine di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

64. Penali e Risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante, a tutela della qualità del Servizio e della sua conformità alle disposizioni di legge e contrattuali, si riserva di applicare delle penali in ogni caso di verificata violazione delle stesse.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Qualora l'Impresa nel termine anzidetto non presenti controdeduzioni o le stesse non siano ritenute esaurienti dall'Amministrazione, si procede alla comminazione delle penali e al conseguente recupero dell'importo da parte del Cefpas mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

Ove ciò non fosse sufficiente, il Cefpas agirà per il risarcimento dei danni subiti.

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

- € 250,00 ogniqualvolta sia negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- € 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero;
- € 100,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- € 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche di cui all'Allegato F del presente Capitolato;
- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dall'Impresa;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza;
- € 1.500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- € 500,00 per mancata conservazione dei campioni di cui al presente capitolato;
- € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 250,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di offerta;
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione;

- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al mancato uso da parte del personale addetto alla distribuzione di guanti e cappello;
- € 250,00 per mancato rispetto delle regole sul vestiario e sull'identificazione degli operatori;
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente all'insufficiente personale addetto alla distribuzione che determina code superiori a 10 utenti per più di venti minuti;
- € 5.000,00 per ciascuna violazione accertata per mancato rispetto delle percentuali minime offerte in sede di gara e indicate nella scheda tecnica.

A semplice richiesta del Cefpas, l'Impresa dovrà fornire elementi probatori (documenti di trasporto, fatture, ecc.) che dimostrino l'effettivo utilizzo di alimenti nelle percentuali minime sopraindicate.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite un'apposita commissione composta da almeno due soggetti scelti tra dirigenti e/o personale dell'ente, controlli sulla bontà del cibo somministrato. Durante tali controlli dovranno essere forniti mini porzioni di tutto il menù giornaliero che sarà sottoposto a insindacabile valutazione, desunta da apposito verbale, della citata commissione. In caso di giudizio complessivo non positivo sarà applicata una penale di € 500,00 con richiesta di relazione giustificativa.

Inoltre, l'Amministrazione predisporrà dei monitoraggi (minimo due l'anno ed uno per semestre e comunque al massimo di dodici l'anno) attraverso sondaggi in forma anonima, rivolti agli utenti della mensa. Detti sondaggi saranno effettuati attraverso la compilazione di schede, elaborate a cura dell'Ente, contenenti elementi di riferimento al servizio in argomento. La compilazione della scheda è completata da un giudizio complessivo sul servizio reso, espresso sinteticamente dai seguenti valori: scarso, insufficiente, sufficiente, buono, ottimo.

Il sondaggio è somministrato a cura del personale dell'Amministrazione, che è onerato della distribuzione e della successiva raccolta delle schede.

L'Impresa sarà avvertita, tramite PEC, entro le ore 10,30 dello stesso giorno di somministrazione del sondaggio, e potrà formalmente delegare il proprio personale a siglare ogni scheda e in generale ad assistere allo svolgimento del sondaggio. In tal caso l'Impresa deve comunicare preventivamente i nominativi dei propri dipendenti incaricati all'Amministrazione, viceversa, in caso di mancata delega o comunicazione, il sondaggio sarà svolto ugualmente senza che l'Impresa possa avanzare alcuna riserva.

Successivamente il Cefpas elaborerà, una statistica sui giudizi espressi dagli utenti della ristorazione e qualora i giudizi di scarso e insufficiente fossero in numero maggiore rispetto agli altri (sufficiente, buono, ottimo) si applicherà una penale fino a € 5.000,00.

Nel caso in cui non fosse eseguito il Servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dal Cefpas per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di Servizio con diritto alla risoluzione del contratto da parte della Stazione Appaltante per grave inadempimento dell'impresa.

L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, le quali potranno essere applicate dalla Stazione Appaltante, una volta applicata la terza penale.

Più in generale, nel caso in cui le violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

La Società è formalmente inadempiente quando:

- a) Ometta o interrompa, anche parzialmente, di assicurare il servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- b) Non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente, a norma delle condizioni indicate nel presente capitolato speciale;
- c) Rechi grave danno al cliente o al CEFPAS.

Nelle ipotesi suindicate, il CEFPAS – fermo quanto previsto dall'art. 1453 c.c. – si riserva la facoltà, secondo giudizio insindacabile del Direttore del Centro, di risolvere il contratto in argomento mediante dichiarazione unilaterale diretta ad avvalersi della presente clausola risolutiva e di incamerare la cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Qualora si verificassero, da parte della Società, gravi inadempienze o negligenze riguardo gli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

Il Cefpas si riserva altresì di risolvere il contratto dopo tre non conformità rilevate ai sensi del presente capitolato

In ogni caso si conviene che il Cefpas, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi alla Società a mezzo pec., nei seguenti casi:

- a) Venir meno dei requisiti richiesti dall'art. 80 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.;
- b) Violazione degli obblighi indicati negli articoli del presente Capitolato Speciale aventi ad oggetto tali tematiche: *"Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari"*, *"Obblighi in materia di igiene della produzione"*, *"Obblighi in materia di igiene personale"*, *"Obblighi vari a carico della società"*, *"Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio"*, *"Formazione e addestramento del personale"*, *"Responsabilità per infortuni e danni"*, *"Subappalto e Divieto di cessione del contratto"*;
- c) Impiego di personale non sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio e comunque numericamente difforme rispetto a quello indicato in sede di offerta;
- d) Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Cefpas;
- e) Violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della legge n. 136/2010.

Nei suddetti casi di risoluzione sarà incamerata la cauzione definitiva.

Il Cefpas si riserva, altresì, la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, ex art. 21 - sexies L. 241/90 e s.m.i., per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, motivi di carattere economico e/o finanziario, sopravvenute disposizioni normative, nonché nei casi previsti dalla legge vigente. Verrà dato, in tali casi, un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, da comunicarsi alla Società con lettera raccomandata a.r.. Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno al Cefpas.

65. Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1 comma 3 del D.L. 6.7.2012 n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012 n. 135, il Cefpas procederà alla risoluzione del contratto qualora nel corso della sua durata, fosse disponibile una convenzione stipulata da Consip SpA, avente ad oggetto il medesimo servizio oggetto del contratto.

66. Fatturazioni e pagamenti

I corrispettivi dovuti dal CEFPAS per colazioni a prezzo fisso somministrate agli ospiti della struttura residenziale del Centro, ovvero per pranzi offerti ai docenti e per altri eventuali servizi aggiuntivi forniti dalla Società previa richiesta di preventivo, saranno oggetto di fatturazione mensile posticipata da parte della società aggiudicataria.

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della legge 13 agosto 2010 n. 136, la Società si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari. Costituisce causa di risoluzione del contratto la violazione dei suddetti obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della citata legge n. 136/2010 e s.m.i..

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche (codice univoco UFZ1TR), e previo accertamento da parte del funzionario incaricato dall'Ente della prestazione effettuata, in termini di qualità e quantità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e attestazione di regolarità di esecuzione del servizio.

Il termine di pagamento rimane sospeso qualora non siano acquisiti tutti i documenti necessari o sorgano contestazioni. In particolare, il pagamento del corrispettivo è sottoposto all'esito positivo della verifica della regolarità contributiva della Società, attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

Trova applicazione l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per ciò che concerne la revisione periodica dei prezzi prevista per i contratti ad esecuzione periodica o continuativa.

67. Quinto d'obbligo

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Si fa rinvio all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in tutti i casi di modifica del contratto durante il periodo di efficacia.

68. Spese e tasse inerenti il contratto

Le spese e le tasse, inerenti al contratto stipulato nelle forme di cui all'articolo 32, comma 14, Codice dei Contratti Pubblici, sono interamente a carico dell'Impresa. Restano a carico dell'Impresa, in via esemplificativa, tutte le spese relative a bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché la presentazione di una garanzia definitiva costituita sotto forma di fideiussione bancaria, o assicurativa.

69. Tutela dei dati personali

70. Per quanto riguarda il trattamento dei dati personali si rinvia a quanto specificato nel disciplinare di gara. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e s.m.i. e si impegna a dare immediata comunicazione al Cefpas della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

71. Rinvio

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni applicabili in materia del Codice Civile, leggi e regolamenti. L'Impresa è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse

con il Servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale

