

Regione Marche - PF Provveditorato economato e sicurezze sui luoghi di lavoro

Via Gentile da Fabriano, 2/4 60125 Ancona

CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO AI SENSI DELL'ART. 36 DEL D. LGS. 50/2016 DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR SEDE DELLA REGIONE MARCHE - GIUNTA REGIONALE ANCONA 767906226E

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE D.M. 25/7/2011

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1.1 oggetto

Con il presente Capitolato Tecnico la Regione Marche - Giunta, stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione (in seguito denominata "Aggiudicataria") per l'espletamento dei seguenti servizi, destinati ai dipendenti dell'Amministrazione appaltante ed all'utenza esterna autorizzata, garantiti nei giorni, orari e prescrizioni di seguito indicati:

GESTIONE DEI BAR (Palazzo Raffaello e Palazzo Leopardi - Ancona)

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico
- b) servizio al banco
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature

GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via Tiziano 44 Ancona, e/o in alternativa presso il centro cottura dell'aggiudicatario;
- b) collocazione delle vivande nella apposita catena selfservice;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- e) pulizia dei locali cucina, della sala mensa, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi;
- f) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa.

L'Amministrazione metterà a disposizione, e in accordo con le modalità di aggiudicazione del servizio in concessione, i locali destinati alla distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all'immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, e tutto quanto disponibile, come da "Verbale di Inventario e Consegna" sottoscritto dalle Parti all'inizio dell'attività.

Il concessionario potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di "isole calde e fredde", così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio. Ciò presupporrà il placet dell'Amministrazione, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà poi richiedere il ripristino dello status quo ante al termine del periodo concessorio o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti, incluso il rispetto dei tempi della pausa psicofisica.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente avviso, sono a totale carico dell'Aggiudicataria, che deve anche provvedere alla loro manutenzione.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

I servizi saranno svolti all'interno delle sedi di Via Tiziano 44 (mensa e bar) e di Via G. Da Fabriano 9 (bar), site in Ancona.

I servizi dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), 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, come elaborato nell'ambito del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

E' vietata la concessione a terzi, da parte dell'Aggiudicataria dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

L'aggiudicatario potrà, in raccordo con la Stazione appaltante, organizzare corner espositivi di prodotti locali.

1.2 Importo prestazione

A titolo di corrispettivo della presente concessione, al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto, con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi. La Regione Marche non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente e la Società non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati e remunerati anche tramite buoni pasto regolarmente datati e firmati dall'utilizzatore. Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi e la Regione Marche non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze. In particolare, il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dai dipendenti della Regione Marche, secondo le tipologie di menù e le scelte "a listino" effettuate dagli utenti, conformemente alle prescrizioni del Capitolato e nel rispetto degli sconti applicati sui menù, come risultanti dall'offerta tecnica che qui si intende integralmente recepita.

Il valore effettivo della concessione, quindi, sarà determinato dal bilanciamento tra i costi effettivamente sostenuti e gli incassi effettivamente percepiti in relazione alle prestazioni effettivamente erogate, senza che ciò comporti alcun tipo di responsabilità, neanche precontrattuale, a carico della SA e senza che il concessionario possa aver titolo alcuno di risarcimento e/o indennizzo di sorta nel caso di

prestazioni/incassi di valore complessivo diverso a quello ipotizzato dal concessionario medesimo in sede di presentazione dell'offerta.

L'aggiudicatario è tenuto a corrispondere direttamente alla SA l'importo per il rimborso forfettario per l'utilizzo dei locali e per le utenze fissato in euro 1.900,00 per ogni trimestre pari ad € 38.000,00 per l'intera durata prevista per cinque anni.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario dovrà essere intestato alla Regione Marche in unica rata annuale anticipata, da pagarsi per il primo anno entro i tre mesi successivi alla stipula del contratto ovvero alla firma del verbale di avvio di urgenza, per le successive rate entro i primi tre mesi di ciascun anno di gestione.

A pena di nullità assoluta, la concessionaria si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L 13 agosto 2010, n. 136, pertanto, il pagamento sarà effettuato mediante bonifico o nelle altre modalità previste dalla L. n. 136/2010 e ss.

L'aggiudicatario si obbliga a pagare quanto stabilito nel contratto per intero senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. Per ciascuno dei giorni di ritardo (oltre il 5 del mese successivo al trimestre di riferimento) verrà applicata una penale giornaliera di € 100,00 per un massimo di n. 5 giorni. Per mancato pagamento oltre tale ultimo termine, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere immediatamente la concessione e di procedere all'escussione della cauzione definitiva prevista del presente Capitolato. Sulle somme non corrisposte, l'Amministrazione, inoltre, procederà a farsi corrispondere gli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento.

1.3 importo per colazioni di lavoro

Per la preparazione di colazioni di lavoro da somministrare presso le sale riunioni e/o sala mensa, e per la quotazione di menù ad hoc da servire in occasione di riunioni di lavoro, non previsti nel Capitolato, il pagamento dei corrispettivi sarà a totale carico della struttura della Regione Marche, che farà richiesta di preventivo, previa emissione di regolare fattura da parte dell'Aggiudicatario; similmente, saranno a carico della struttura della Regione Marche i corrispettivi derivanti dai pasti somministrati agli "altri utilizzatori" partecipanti a seminari e corsi di formazione presso le sedi interessate dall'appalto, per i quali la struttura della Regione Marche provvederà a pagare i relativi importi in seguito ad emissione di regolare fattura da parte della Società aggiudicatario.

ART. 2 - MODALITA' DEL SERVIZIO

Condizione particolare di esecuzione

Al fine di promuovere l'utilizzo di prodotti locali, il concessionario dovrà approvvigionarsi per almeno il 75% dei prodotti effettuati per la gestione del presente contratto da aziende del territorio marchigiano Per la verifica del rispetto di tale condizione di esecuzione, il concessionario dovrà presentare semestralmente la documentazione relativa agli acquisti effettuati.

2.1 - Tipologia del servizio

Il servizio consisterà nel:

1. acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari, preparazione, cottura, confezionamento dei pasti presso il centro cottura della Ditta. In alternativa potrà essere utilizzato il locale cottura disponibile presso la sede della Regione Marche - Palazzo Leopardi. in tal caso l'Aggiudicatario dovrà provvedere a sue spese all'installazione/sostituzione/manutenzione di tutte le attrezzature eventualmente necessarie. Nel caso di utilizzo di un proprio centro di cottura si dovrà indicare, nell'offerta tecnica, l'ubicazione del centro cottura.
2. trasporto con propri automezzi e consegna dei pasti dal centro di cottura della Ditta alla mensa della Regione Marche - Via Tiziano 44 Ancona;
3. sporzionamento e distribuzione a self-service del pranzo destinato ai dipendenti, nonché tutte le prestazioni occorrenti per il funzionamento della mensa aziendale;
4. fornitura di piatti e vasellame in porcellana, posateria, bicchieri, vassoi e quant'altro necessario per la consumazione dei pasti;
5. fornitura dei materiali accessori per il servizio di mensa (salviette, tovagliette, stuzzicadenti, stoviglie monouso ecc.);
6. fornitura di carrelli e contenitori termici necessari per il trasporto, conformi a quanto previsto dalla vigente normativa;
7. manutenzione delle apparecchiature e degli arredi in uso presso la mensa di proprietà della Regione Marche;
8. acquisto e stoccaggio dei prodotti per la pulizia e sanificazione;
9. pulizia e sanificazione dei locali di deposito delle derrate e stoccaggio dei rifiuti, dei locali mensa, del locale bar e dei servizi igienici annessi a tali locali;
10. pulizia, lavaggio e sanificazione delle attrezzature, delle stoviglie, compresi gli utensili, i vassoi, i carrelli, ecc., occorrenti per l'espletamento del servizio, nonché di tutto quanto utilizzato per la veicolazione dei pasti;
11. raccolta differenziata (organici, vetro, carta, plastica e indifferenziata) e trasporto dei rifiuti urbani nei luoghi indicati dall'Amministrazione. La Ditta provvederà autonomamente al pagamento della tassa sui rifiuti come da regolamento comunale, pertanto dovrà prendere immediatamente contatto con l'ente che gestisce i rifiuti all'interno del Comune.

Resta inteso che nel servizio sono comprese tutte le operazioni e prestazioni integrative, anche se non esplicitamente indicate nel presente capitolato, che risultassero necessarie per il buon funzionamento complessivo del servizio.

Per i locali bar del Palazzo Raffello - Via G. Da Fabriano dovrà essere garantito il servizio bar, con servizio al banco.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione ed esclusivamente secondo le modalità offerte ed aggiudicate.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP ("a denominazione d'origine protetta"), IGP ("a indicazione geografica protetta") e STG ("specialità tradizionali garantite").

2.2 - Materiale di gestione e pulizia L'Aggiudicataria dovrà fornire:

□ minuteria d'uso della cucina quale pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;

□ piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento ed un facile lavaggio e quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;

□ posate inox;

□ oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;

□ tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;

□ bicchieri di vetro;

□ distributore di: tovaglioli, tovagliette di carta monouso per vassoi e bicchieri;

□ tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;

□ materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione e di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.

Il concessionario si impegna ad utilizzare prodotti monouso a ridotto impatto ambientale es. tovaglioli, tovagliette, coprivassoi, asciugamani a perdere, etc e prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici. I prodotti utilizzati dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 Allegato 1 al D.M. 25/07/2011 e relativo Allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

2.3 - Distribuzione dei pasti

Il personale dell'Aggiudicataria provvederà alla distribuzione dei pasti con servizio "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

L'Aggiudicataria deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

2.4 - Orari di erogazione del servizio di ristorazione

L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la distribuzione nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 13:00 alle ore 14:30. Deve essere, comunque, garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle ore 14.00.

Su motivata richiesta dell'Aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

2.5 - Composizione dei menù

L'offerta giornaliera da parte dell'Aggiudicataria dovrà prevedere almeno:

- per quanto concerne le cc.dd. linee "menù completo del giorno" e "menù completo a scelta", di cui infra: tre scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi (la pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti con cottura espressa, a richiesta anche priva di condimento o semplicemente al sugo), di cui, cinque volte la settimana, 1 minestra a base di riso o altri cereali con verdure o legumi; inoltre, i predetti menù dovranno prevedere tre scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio e uova di cui quattro volte la settimana 1 secondo a base di pesce; infine, i predetti menù dovranno prevedere almeno quattro contorni (le patate potranno essere proposte per non più di due volte la settimana). Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero. Le grammature delle pietanze che compongono i predetti menù dovranno corrispondere a: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, etc.) da servire cotta; almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) da servire cruda; almeno 60 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, etc.);

- ampio assortimento di contorni a base di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e crude, da servire scondite e senza l'aggiunta di sale;

- lattina da 0,33 litri di bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;

- pane, anche nelle varianti integrale e senza sale;

In particolare, giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

a. un "menù completo del giorno" composto da un primo, un secondo, un contorno, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

Le pietanze relative a detto menù dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale, dal 2 gennaio al 31 dicembre, equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

Al riguardo, il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell'ordine di 800

- 900 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento: CARBOIDRATI nella misura del 55 - 60%, comprensivi di pane nell'ordine di circa 60 gr.;

GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;

PROTEINE non superiori al 15%;

FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr.;

SALE non superiore a 2 gr. (quando le pietanze sono presentate condite).

Il menù del giorno, annualmente, dovrà prevedere, in ogni caso rispettando la stagionalità dei prodotti, almeno: 10 volte sia gli spinaci, sia i cavolini, sia i broccoletti, sia i fagiolini, sia il broccolo, sia il cavolfiore, sia le carote, sia le zucchine, sia i finocchi, sia la bieta; 7 volte sia la cicoria, sia le melanzane, sia i funghi, sia i piselli; 5 volte sia i carciofi, sia gli asparagi, sia la zucca. Inoltre, il menù del giorno, settimanalmente, dovrà prevedere, almeno: per i primi piatti, due volte pasta o riso o altri cereali con verdure o legumi e due volte pasta o riso con pesce; per i secondi piatti due volte pesce e due volte carne, di cui una volta carne bianca e una volta carne rossa. Non potrà essere proposto nel menù del giorno il contorno a base di patate.

L'utente che sceglierà di consumare il menù del giorno, potrà comunque scegliere il contorno liberamente tra quelle che compongono l'offerta del menù del giorno e del menù a scelta.

b. un "menù completo a scelta", composto da un primo, un secondo, un contorno e pane, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale; detto menù potrà essere scelto liberamente dall'utente combinando le pietanze giornaliere offerte per le linee menù del giorno e menù a scelta;

c. un "menù ridotto" può essere composto:

- o da un primo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

- o da un secondo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

In aggiunta alle composizioni sopra indicate, il Concessionario dovrà assicurare la disponibilità giornaliera di:

-“menù insalatona” ad esempio, una insalatona composta, ad esempio, 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, in aggiunta una bevanda e pane;

-“piatto freddo misto” composto da almeno tre prodotti di cui due a scelta tra: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola, mozzarella, formaggio e in aggiunta un altro componente tra: verdure grigliate, verdure cotte e/o crude, legumi, pomodoro, melone, assaggio di primo ed altro, in aggiunta una bevanda e pane.

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, etc. Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione. Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire frequentemente.

Le parti concordano sull'esclusione dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Previo accordo o su richiesta dell'Amministrazione, l'elenco e le caratteristiche degli alimenti ed i menù potranno essere variati per migliorare la qualità e la varietà dei cibi distribuiti.

PREPARAZIONE, COTTURA, CONSEGNA E SPORZIONAMENTO DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria cura la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione e lo sporzionamento dei cibi nel pieno rispetto delle relative norme igieniche.

La produzione dei pasti occorrenti all'Amministrazione dovrà essere eseguita a regola d'arte, nel rispetto delle norme in materia, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto indicato nel progetto presentato in sede di offerta tecnica.

La ditta appaltatrice potrà disporre ed utilizzare per la preparazione dei pasti di un centro cottura ubicato in un raggio di distanza che consenta la consegna degli stessi, presso i locali mensa dell'Amministrazione, garantendo la qualità, la conservazione e la temperatura degli alimenti.

I pasti prodotti in cucina esterna dovranno essere veicolati alla mensa in maniera ermetica, in contenitori termici tali da mantenere tutte le condizioni organolettiche di un pasto cucinato in loco, rispettando il sistema della catena caldo/freddo.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti prodotti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, nella piena osservanza di tutte le norme igienico/sanitarie e nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 882/2004 s.m.i., in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti.

Tutte le spese (carburante, assicurazione e bollo) per la conduzione dei mezzi sono a carico della ditta aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi.

2.6 - Informazione ai Commensali

L'Aggiudicataria è tenuta ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù previsto ed il listino prezzi, della grandezza di un foglio A3.

Per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione, l'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

2.7 - Diete

L'Aggiudicataria si impegna, previa richiesta ed accordo con i singoli utenti a predisporre e somministrare pasti speciali relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, e prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

Per le richieste di prodotti specifici per celiaci o diete speciali, corredate da certificato medico verrà applicato al prezzo offerto **in sede di gara un supplemento di 1 euro per ogni menù** e lo stesso supplemento non sarà oggetto di ribasso.

Sarà cura degli interessati comunicare le proprie necessità al personale addetto alla ristorazione con ragionevole preavviso e di conseguenza dare tempestiva comunicazione delle cessate necessità.

2.8 - Funzionalità e qualità del servizio

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste negli atti di gara e relativi Allegati, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto. A tal fine l'Aggiudicataria dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

□ piano generale del controllo qualità previsto;

□ piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. CE 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

2.9 - Specifiche sul servizio bar

Il servizio bar, ubicati presso il Palazzo Raffaello - Via G. Da Fabriano 9 e il Palazzo Leopardi - Via Tiziano 44, dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 07:30 alle ore 16:30.

I dipendenti hanno facoltà, qualunque giorno della settimana, di avvalersi del servizio bar durante la pausa pranzo, anche in alternativa al servizio ristoro.

Su motivata richiesta dell'Aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

L'Aggiudicataria deve garantire presso i 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 primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), 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 o dealcolate (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

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.

E' esclusa la possibilità di installare nei locali "Bar" di cucine a gas nonché qualsiasi operazione di manipolazione di alimenti destinati alla cottura. E' consentito unicamente il riscaldamento degli alimenti precotti in appositi fornelli.

Il gestore del servizio dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza.

E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI VENDITA DI ALCOLICI E SUPERALCOLICI, DI TABACCHI, NONCHÉ L'INSTALLAZIONE DI VIDEOGIOCHI.

2.10 Personale addetto al servizio oggetto della gara.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire che il personale assegnato per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto deve essere in numero tale da garantirne l'efficienza e professionalmente preparato.

Il personale addetto al ciclo alimentare non potrà in alcun modo essere impiegato in attività di pulizia del locale, di maneggio del denaro o ad ogni altra attività incompatibile con quella di somministrazione di cibi e bevande durante gli orari di apertura dei bar al pubblico e della mensa.

La distinzione tra le mansioni assegnate dovrà risultare chiara anche agli utenti mediante l'utilizzo di divise che si differenzino tra loro per foggia e/o colore.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere affinché il personale addetto ai servizi, possa usufruire del riposo settimanale, senza nuocere alla continuità ed al buon funzionamento degli stessi, oltre a garantire il godimento degli istituti contrattuali.

Il personale in servizio dovrà essere munito di apposita divisa di lavoro (la fornitura delle divise è a carico del gestore) recante il cartellino di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SPC/3.15697 del 31/10/1991 ed in base alle normative di tutela della salute nei luoghi di lavoro identificativo della ditta, della persona e della mansione svolta.

Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale. Tutti gli indumenti devono essere quotidianamente cambiati e lavati.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

In caso di utilizzo di personale di madrelingua non italiana, comunitario e/o extracomunitario, lo stesso dovrà avere una buona conoscenza della lingua italiana.

L'Impresa aggiudicataria è responsabile dell'opera del proprio personale e dovrà ottemperare a tutte le disposizioni e soggezioni previste dalla legge e dai regolamenti a sua cura, spese e responsabilità.

L'Impresa aggiudicataria deve fornire all'Azienda, mantenendolo costantemente aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Il concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza) rintracciabile nelle ore di apertura, che sia

munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

L'Impresa aggiudicataria e il suo personale dovranno mantenere la riservatezza ed il segreto d'ufficio nei confronti di terzi per qualsiasi informazione relativa all'organizzazione dell'Amministrazione e alle sue attività di cui potranno venire a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 e sue integrazioni e modificazioni e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

Il concessionario dovrà curare che il proprio personale:

- esponga sempre il cartellino di riconoscimento
- abbia sempre con sé un documento di identità personale
- consegni immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'Amministrazione, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio responsabile diretto che dovrà consegnarli al referente indicato dall'Amministrazione
- segnali subito agli organi competenti dell'Azienda ed al proprio responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia
- rispetti il divieto di fumare
- rispetti gli orari ed i piani di lavoro concordati dalla ditta aggiudicataria con l'Amministrazione.

La Ditta sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio.

Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi utenti che dipendenti dell'Amministrazione, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Tutto il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere formato sui seguenti argomenti:

- Prevenzione dei rischi derivanti dagli ambienti di lavoro in cui si opera
- Modalità di esecuzione del servizio
- Procedure e sistemi di autocontrollo

La ditta aggiudicataria si impegna a formare periodicamente il proprio personale e a trasmettere, non oltre un mese dal corso di addestramento, la documentazione attestante la formazione controfirmata dal proprio operatore, all'Amministrazione.

2.11 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e

che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalla sede, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

Il progetto, presentato in gara, sarà valutato ai sensi del paragrafo del Disciplinare.

ART. 3 PREZZI DEI PASTI E DEI PRODOTTI BAR Le voci sono le seguenti:

SERVIZIO RISTORAZIONE

- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo del giorno: Euro 8,50
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo a scelta / diete: Euro 9,00
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù ridotto: Euro 7,00
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù insalatona: Euro 5,50
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù piatto freddo: Euro 7,00

I prezzi non potranno subire variazioni in aumento rispetto agli sconti indicati dall'Aggiudicataria nell'offerta tecnica, per il criterio T10., presentata in fase di gara ("prezzo vincolato").

I pasti dovranno essere resi usufruibili anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione.

Il pagamento del pasto sarà effettuato alla cassa della linea distributiva, dagli utenti del servizio che potranno anche utilizzare i buoni pasto forniti dall'Amministrazione.

SERVIZIO BAR

I prezzi offerti dalla Concorrente per il servizio bar presenteranno una percentuale di ribasso rispetto al "Listino prezzi - vedi allegato "6" e l'Aggiudicataria si impegna a mantenerli fissi ed immutabili, a prescindere dalle eventuali variazioni.

Come per il servizio ristorazione, l'Aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento anche per il servizio bar i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione, procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo; tale modalità dovrà essere accettata anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nel punto bar.

I prezzi dell'offerta per il servizio bar, come quelli offerti per il servizio di ristorazione, si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell'offerta.

ART. 4 - CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

L'Aggiudicataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell'Aggiudicataria qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

ART. 5 - ORGANI DI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Commissione di controllo costituita ad hoc;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASUR, per quanto di competenza;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso ai locali dati in concessione.

L'Amministrazione, istituirà un'apposita Commissione di vigilanza Mensa e bar incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la verifica dei questionari di gradimento. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a:

ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi seguente art. 18 (Penalità).

L'Aggiudicataria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione. L'assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato;
- rispetto del menù;
- controllo delle porzioni;
- qualità merceologica delle materie prime;
- date di scadenza dei prodotti;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- temperature e metodi di lavorazione delle pietanze;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

5.1 COMMISSIONE DI CONTROLLO E VALUTAZIONE

Le attività di valutazione sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi nonché gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, da parte dell'Ente per il tramite di una apposita Commissione di controllo e valutazione.

Durante la fase di gestione, la Commissione di controllo e valutazione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza dei prodotti e dei pasti/menù offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato Tecnico.

La Commissione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

Le verifiche periodiche saranno effettuate in presenza del Responsabile della Concessione; a tale scopo la Stazione Appaltante, mediante telefono, fax o PEC/posta elettronica, comunicherà al Concessionario il giorno e l'ora stabilita per l'effettuazione delle stesse.

Il Concessionario sarà obbligato a fornire ai controllori tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite, finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato Tecnico e nell'Offerta tecnica.

Durante le ispezioni il personale del Concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo e in caso di prelievo di campioni nulla potrà essere richiesto all'Ente per la quantità dei cibi o degli alimenti prelevati.

L'attività ispettiva della Commissione di Controllo e Valutazione riguarderà la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizie ed igiene: verrà verificato il rispetto delle condizioni igienico sanitarie in tutti i locali e spazi utilizzati per i servizi di ristorazione;

- personale: verrà verificato il rispetto delle condizioni igienico sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità), la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;

- tipologia e qualità delle derrate alimentari utilizzate: verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento alle carni), la presenza dei prodotti BIO, DOC, IGP, ecc.

- modalità di conservazione delle bevande e degli alimenti: verrà verificata la corretta conservazione dei prodotti nei magazzini e nelle celle frigorifere;

- lavorazione delle materie prime e preparazione degli alimenti e dei pasti: verrà verificata la preparazione degli alimenti e dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente Disciplinare e dalla normativa vigente in materia;

- controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati: tali controlli potranno anche essere espletati attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Ente, alla presenza di almeno un rappresentante dell'Ente e uno del Concessionario; i campioni degli alimenti prelevati verranno sottoposti ad analisi - da effettuare, a spese del Concessionario, presso un laboratorio chimico di fiducia scelto dall'Ente - per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente per iscritto, attraverso rapporti di non conformità.

il Concessionario si impegna a provvedere nel merito delle violazioni e/o inadempimenti riscontrati tempestivamente, ovvero nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta .

L'Ente si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Ente sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Le risultanze delle ispezioni da parte della Commissione di Controllo e Valutazione e i riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

ART. 6 - STANDARD DI QUALITA'

L'Aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

□ in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;

□ in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;

□ all'atto dell'inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.

Tracciabilità - Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n° 178/2002. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

A tale scopo, l'Aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione della Stazione Appaltante, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

ART. 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicataria, in base alle modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti previste in offerta, utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione. A tal proposito si precisa che, in sede di sopralluogo obbligatorio, i potenziali Concorrenti devono anche accertare lo stato in cui si trovano le attrezzature. **In tale sede saranno consegnati gli elenchi con i materiali e le attrezzature di proprietà della Stazione Appaltante, che saranno a disposizione del concessionario.**

Per locali si intendono magazzino e area preparazioni, sala mensa, bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall'Aggiudicataria all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

L'Aggiudicataria si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione. È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

ART. 8 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, si impegna a :

□ fornire in concessione i locali, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dall'Aggiudicataria.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dall'Aggiudicataria.

ART. 9 - OBBLIGHI DELLA AGGIUDICATARIA

9.1 Spese

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico dell'Aggiudicataria la quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Sono a carico dell'Aggiudicataria, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

□ la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;

□ al contributo previsto per il rimborso forfettario delle spese fissato in euro 1.900,00 trimestrali, così come specificato nell'art. 1.2 del presente capitolato;

□ provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004;

□ la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;

□ la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;

□ la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;

□ eseguire gli opportuni controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità e ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità e al piano di autocontrollo igienico dell'Aggiudicataria forniti prima dell'avvio del servizio;

□ la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne e l'ambiente adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;

□ a pagamento della tassa sui rifiuti e di ogni altra tassa e/o imposta derivante dall'assunzione del servizio.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

□ all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;

□ all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;

□ alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 2 del presente Capitolato;

□ all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta dell'Amministrazione in caso di sopravvenute necessità;

□ conservare, per 72 ore a - 18°C, un campione rappresentativo delle pietanze del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;

□ all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature. Tali prodotti dovranno essere rispettosi del DM 24/5/2012 (Ministero dell'Ambiente). In fase di verifica potranno essere richieste le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

□ rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;

□ smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;

□ provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;

□ rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;

□ informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate all'art. 2.6 del presente Capitolato.

9.2 Manutenzione

Saranno interamente a carico dell'Aggiudicataria tutte le manutenzioni.

Inoltre provvedere a suo carico alla tinteggiatura dei locali, da effettuarsi almeno con cadenza semestrale o comunque all'occorrenza in maniera da mantenere le necessarie condizioni igieniche e di decoro dei locali.

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, l'Aggiudicataria provvederà a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà al termine della concessione.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

9.3 Pulizie

L'Aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria. L'Aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di

pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

L'Aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. L'Aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

I residui alimentari di origine animale dovranno essere smaltiti preferibilmente attraverso la destinazione all'alimentazione animale nelle strutture di ricovero dei cani e dei gatti, secondo quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e del relativo Regolamento di applicazione UE 142/2011, comprovato da apposito D.D.T., che sarà puntualmente consegnato all'Amministrazione.

L'Aggiudicataria è tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato e relativi Allegati, dall'offerta e dal relativo contratto.

L'Aggiudicataria, oltre a quanto già specificato, è tenuta a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; l'Amministrazione resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

ART. 10 - DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Aggiudicataria deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero servizio affidato in concessione e deve pertanto mantenere un contatto continuo con il Responsabile nominato dall'Amministrazione.

ART. 11 - PERSONALE

L'Aggiudicataria dovrà assicurare i servizi di ristorazione e bar e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione e comunque almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio, l'Aggiudicataria dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

Tutto il personale scelto dall'Aggiudicataria deve indossare un'apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia); è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

L'Aggiudicataria è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia di igiene sanitaria.

L'Aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare i servizi.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo l'Aggiudicataria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

11.1 FORMAZIONE, AGGIORNAMENTO E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

In conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Capitolo XII - "Formazione") e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 ("Informazione ai lavoratori") e 37 ("Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti") del Dlgs n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, su richiesta dell'Ente, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

Inoltre come previsto all'art.5.5.3 dell'Allegato 1 al DM. 25/07/2011 la formazione del personale dovrà comprendere i seguenti argomenti:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

□ Energia, trasporti e mense

11.2 CLAUSOLE SOCIALI DI PROTEZIONE E DI ASSORBIMENTO

In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante di cui all'attuale Servizio di ristorazione.

Il rispetto delle norme in materia di riassorbimento del personale in caso di cambio di gestione riguardano esclusivamente i rapporti tra la Ditta uscente e la Ditta subentrante. Le informazioni relative ai dipendenti dell'attuale gestore del servizio, per il loro futuro passaggio alle dipendenze del nuovo gestore attengono all'ambito dei rapporti di lavoro e dei contratti tra imprenditori e organizzazioni sindacali e, in tale ambito, devono essere reperite. Infatti, la disciplina relativa agli obblighi imposti alle imprese in relazione al c.d. "cambio di gestione", è contenuta in contratti collettivi che, in quanto tali, vincolano solo le parti in causa. Le disposizioni in essi contenute, del resto, non hanno valore normativo se non per i soggetti che a tali accordi aderiscono.

Inoltre la procedura prevista da quei CCNL che prevedono obblighi di assunzione da parte dell'impresa subentrante sancisce anche che detti obblighi siano preceduti da oneri di comunicazione da parte di entrambe le imprese. In particolare l'impresa cessante è tenuta a comunicare alle OO.SS aziendali e territoriali, tra l'altro, la consistenza numerica degli addetti interessati e il relativo orario settimanale. Per tali ragioni questa Amministrazione non comunicherà dati di cui non è titolare, in quanto la titolarità è dell'impresa che attualmente gestisce il servizio. Anche in base alle nuove norme che tutelano la riservatezza, è da ritenere che soltanto l'impresa possa conferire questi dati ad altro soggetto e la disciplina dei CCNL sembra ispirata a questo presupposto.

ART. 12 - OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

L'Aggiudicataria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicataria per tutta la durata del servizio anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni dell'Aggiudicataria di cui titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accorgimenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra Autorità Pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

ART. 13 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima. L'Amministrazione si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

ART. 14 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Aggiudicataria è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine l'Aggiudicataria deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) ed in particolare:

□ Responsabilità civile verso terzi (utenti, operatori, etc.) estesa a:

- somministrazione di cibi e bevande,
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
- committenza di lavori e servizi,
- danni a cose in consegna e/o custodia,
- danni a cose di terzi da incendio,
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,

-danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,

-danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

□ Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto "danno biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali.

□ Responsabilità Civile Prodotti per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti, con massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).

□ Infortuni che potessero colpire gli utenti del servizio.

□ Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine. L'Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Qualora l'Aggiudicataria fosse già provvista di un'adeguata polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Aggiudicataria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente punto.

In deroga di quanto previsto all'art. 1901 del Codice Civile, la polizza deve prevedere il differimento dei termini di mora, per il pagamento del premio, per 30 giorni dalla data della decorrenza della polizza.

ART. 15 - RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

L'Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare l'Amministrazione o a terzi.

Deve altresì garantire l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

L'Aggiudicataria deve far osservare ai commensali la legge relativa al divieto di fumo nei locali concessi, è inoltre suo obbligo far mantenere un comportamento decoroso ai commensali.

ART. 16 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi di vendita praticati dal gestore sono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, fatte salve le ipotesi normative previste dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/06 decorsi 12 mesi dall'eventuale atto di concessione del servizio.

ART. 17 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di inadempimento agli obblighi contrattuali previsti l'Amministrazione invierà formale diffida con motivata descrizione delle contestazioni e con invito a conformarsi nel termine che sarà ivi indicato.

Per ciascuno dei giorni di ritardo nel pagamento del canone di concessione (oltre il 5 del mese successivo al trimestre iniziale del contratto) verrà applicata una penale giornaliera di € 100,00 per un massimo di n. 5 giorni. Per mancato pagamento oltre tale ultimo termine, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere immediatamente la concessione e di procedere all'escussione della cauzione definitiva prevista del presente Capitolato.

Per ogni inadempienza accertata dovuta all'inosservanza di una qualsiasi delle norme del presente capitolato, del contratto e di ogni altro documento di gara compresa l'offerta tecnica, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penale da un minimo di 200,00 ad un massimo di 2.000,00 a seconda della gravità e del numero di adempienze. **In modo particolare si richiama l'attenzione all'Art. 2 "Condizione particolare di esecuzione", La mancata osservanza comporterà l'applicazione della penale massima: 2.000 euro**

Le eventuali penali saranno applicate direttamente dall'Amministrazione previo contraddittorio con l'aggiudicatario.

Per ogni giorno di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto al termine previsto, determinato da cause indipendenti da qualsivoglia atto o comportamento imputabile all'Amministrazione, l'aggiudicatario dovrà corrispondere, a titolo di penale, una somma pari ad 250,00 al giorno.

Alla terza diffida l'Amministrazione ha la facoltà di chiedere la risoluzione contrattuale e l'aggiudicatario risponderà anche dei danni eventualmente derivanti all'Amministrazione.

E' fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di sospendere il servizio con sua decisione unilaterale, in alcun caso, neanche quando siano in atto controversie con l'Amministrazione.

L'illegittima sospensione costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto. In tale ipotesi restano a carico della Ditta tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

A solo titolo esemplificativo si riportano di seguito tipologie di inadempienza che possono dar motivo a penalità:

- interruzione del regolare servizio senza giustificato motivo. In tal caso l'Amministrazione provvederà in alternativa, e le spese saranno addebitate alla ditta aggiudicataria;
- alterazioni dei programmi giornalieri di lavoro, con mancato rispetto dei turni quantitativi degli operatori dedicati, in contrasto con le norme contrattuali vigenti;
- ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, con un'ulteriore penale se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- violazioni ai limiti di temperatura stabiliti dalla normativa vigente per il trasporto;
- reiterate inosservanze delle norme di legge o di regolamento in materia di igiene e sanità.

L'importo delle penali sarà detratto dal corrispettivo del servizio.

ART. 18 - SUBAPPALTO

E' consentito il subappalto nel rispetto della normativa vigente e nel rispetto del limite del 30% dell'importo complessivo del contratto per il solo servizio di ristorazione; non è consentito il subappalto in merito all'attività di Bar. La Ditta partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta il servizio o parte del servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

L'affidatario, il subappaltatore ed i sub-contraenti assicurano, nei rispettivi rapporti contrattuali, gli obblighi e gli adempimenti relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della L.13/08/2010, n.136.

L'Amministrazione non autorizzerà subappalti che non contengano previsioni di tale obbligo.

E' fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di trasmettere all'Azienda, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.

La ditta aggiudicataria non può applicare alla ditta subappaltatrice un ribasso superiore al 20%; il ribasso applicato dovrà essere espressamente indicato nel contratto di subappalto.

E' vietato il subappalto del contratto senza il consenso scritto da parte dell'Amministrazione.

L'eventuale subappalto non autorizzato comporterà il diritto dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali verso l'Amministrazione.

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 19 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto. L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Ente appaltante il diritto a risolvere il contratto, come pure a procedere all'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione prestata e salvo comunque il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

Qualora la Ditta aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fondi con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della concessione e una copia dell'atto di cessione o fusione.

La possibilità di contrattare con il nuovo soggetto risultante dalla cessione o dalla fusione di aziende rimane comunque subordinata alla verifica del rispetto degli adempimenti legislativi in materia di affidamento di pubblici servizi e all'autorizzazione dell'Ente appaltante.

ART. 20 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ., nei seguenti casi:

- per la mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- per la mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione in caso di proroga del contratto;
- si verificano le condizioni di risoluzione previste all'art. 19 della LRT 38/07;
- la ditta sia stata più volte diffidata dall'Amministrazione per inadempienze contrattuali;
- per illegittima sospensione dell'attività;
- qualora le transazioni relative al presente appalto, in qualunque modo accertate, siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art.3 della L.136/2010.

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- in caso di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario, o prosegua la propria attività sotto la direzione di un curatore, un fiduciario o un commissario che agisce per conto dei suoi creditori, oppure entri in liquidazione;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto di appalto;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
- allorché sia stata pronunciata una sentenza definitiva per un reato che riguardi il comportamento professionale del fornitore, ivi compresa la violazione di diritti di brevetto;

· qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal fornitore nel corso della procedura di gara ovvero, nel caso in cui vengano meno i requisiti minimi richiesti per la regolare esecuzione del contratto;

· il fornitore ceda il contratto;

· il fornitore subappalti senza autorizzazione dell'Amministrazione.

L'Amministrazione ha altresì la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell' art. 1453 del cod. civ.,

previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

· il fornitore non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;

· il fornitore non provveda al pagamento del canone dovuto all'Amministrazione per la concessione del servizio;

· il fornitore non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto di appalto;

· il fornitore non impieghi personale e/o attrezzature con i requisiti concordati;

· il fornitore non si conformi entro un termine ragionevole all'ingiunzione dell'Amministrazione di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto di appalto nei termini prescritti;

· il fornitore si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto, dopo l'applicazione delle penalità;

· il fornitore rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Amministrazione;

· il fornitore non osservi gli impegni e gli obblighi assunti con l'accettazione del presente capitolato in tema di comportamento trasparente per tutta la durata del presente appalto;

In caso di risoluzione del contratto per una delle su indicate cause l'Amministrazione incamererà a titolo di penale e di indennizzo l'intera cauzione definitiva prestata dal concessionario.

Nessun indennizzo è dovuto al fornitore aggiudicatario inadempiente. L'esecuzione in danno non esime il fornitore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 21 - CAUSE DI RECESSO

L'Amministrazione può recedere unilateralmente dal contratto qualora il concessionario intervengano trasformazioni di natura tecnico-organizzative rilevanti ai fini e agli scopi del servizio appaltato.

L'Amministrazione può recedere dal contratto, previa dichiarazione da comunicare al fornitore per motivi di interesse pubblico, che saranno specificamente motivati nel provvedimento di recesso dal contratto.

ART. 22 - SPESE DI CONTRATTO E REGISTRAZIONE

Le spese per la stipula del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 23 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente esclusivamente il foro di Ancona.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il R.U.P. Mauro Terzoni