

**REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE
SERVIZIO GARE E CONTRATTI**

**CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR E DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE NR.2 SEDI
AQUILANE DELLA GIUNTA REGIONALE
DI VIA LEONARDO DA VINCI, 6 E VIA SALARIA ANTICA EST 27**

All. A – Capitolato Speciale e Tecnico

ART. 1 Oggetto del servizio

Il presente capitolato disciplina l'affidamento in concessione del servizio bar e mensa da svolgersi nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione regionale nelle due sedi aquilane di via Leonardo da Vinci n.6 (Palazzo Silone) e di via Salaria Antica Est n.27.

Nel dettaglio, in via Leonardo da Vinci n.6 è previsto lo svolgimento del servizio bar e del servizio mensa aziendale posta al piano -1 mentre in via Salaria Antica Est n.27 è previsto lo svolgimento del servizio bar e ristorazione veloce nei locali a piano terra.

Per servizio mensa si intende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura degli alimenti e la somministrazione dei pasti agli utenti, la predisposizione dei tavoli, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.) concessi per l'espletamento del servizio, la predisposizione e affissione del menù all'interno dei locali mensa.

Per servizio bar s'intende l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, nonché delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

ART. 2 Utenza

Le erogazioni dei servizi bar e mensa sono ad uso esclusivo del personale dipendente della Giunta regionale ed assimilati, degli assessori regionali, dei consiglieri regionali nonché dei visitatori preventivamente autorizzati all'accesso in sede e di altre utenze esterne appositamente autorizzate dalla stazione appaltante.

I dati relativi al numero dei dipendenti della Giunta regionale sono i seguenti:

- 231 dipendenti regionali che hanno come sede lavorativa Palazzo Silone;
- 128 che hanno come sede lavorativa via Salaria Antica Est.

Poiché la fruizione dei servizi è a domanda individuale, i valori numerici sopra riportati ai fini della quantificazione del valore della concessione, sono puramente indicativi e presuntivi anche alla luce delle recenti Linee guida in materia di lavoro agile nelle amministrazioni pubbliche, ai sensi dell'articolo 1, comma 6, del decreto del Ministro per la pubblica amministrazione 8 ottobre 2021.

L'Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo delle consumazioni al bar e dei pasti somministrati quotidianamente e in totale. L'impresa concessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata utilizzazione da parte degli utenti.

Eventuali periodi di chiusura della mensa o del bar saranno preventivamente concordati con il Servizio Gare e Contratti e dallo stesso autorizzati.

Art. 3 – Canone di concessione

L'Amministrazione regionale rende disponibili al Concessionario per l'espletamento del servizio, i locali mensa, cucina, bar, allestiti con attrezzature e arredi, locali accessori e relativi servizi igienici presenti presso palazzo Silone e i locali bar pure allestiti con attrezzature e arredi, presenti presso la sede di via Salaria Antica Est. le planimetrie dei locali messi a disposizione e l'elenco delle attrezzature e degli arredi ivi presenti sono riportati nell'**Allegato G** del progetto.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio per tutta la durata della concessione. Il corrispettivo per l'erogazione dei generi da bar e dei pasti alla mensa sarà versato direttamente dall'utenza di cui all'articolo precedente, secondo quanto di seguito specificato.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione regionale un canone annuo fisso pari ad euro 3.000,00 (tremila) per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza. Inoltre, l'Amministrazione concede in uso all'appaltatore gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio. Il canone annuale relativo alla concessione dovrà essere versato in due rate semestrali anticipate, aventi ognuna importo pari a 1.500,00 euro.

La consegna all'aggiudicatario dei locali, degli arredi e delle attrezzature in genere avverrà previa redazione di un verbale di consegna che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a stipulare.

L'Amministrazione regionale, si farà carico delle spese relative all'utenza dell'acqua, al riscaldamento degli ambienti, allo smaltimento dei rifiuti nonché delle spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali e alla manutenzione straordinaria e conduzione di tutti gli impianti posti a servizio dei locali adibiti a bar e mensa.

L'oggetto della Concessione prevede, inoltre, per lo svolgimento del servizio, che il Concessionario provveda alla sostituzione tramite acquisto, o revisione e rimessa in funzione di diversi apparati ed attrezzature per la ristorazione collettiva nonché l'esecuzione di piccole lavorazioni edili, come da elenco costituente l'**Allegato E** del presente progetto di servizio, ai fini della riqualificazione del centro cottura di palazzo Silone.

Riguardo la sostituzione delle apparecchiature per la ristorazione collettiva nei locali cucina, l'aggiudicatario, entro 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio, si obbliga a trasmettere alla Amministrazione la documentazione a comprova dell'acquisto di tutti i macchinari di cui trattasi. I suddetti macchinari devono quindi essere acquisiti e messi in opera a cura e spese del Concessionario, e collaudati dall'Amministrazione. Il Concessionario effettua contestualmente lo smontaggio delle apparecchiature esistenti provvedendo a sue spese allo smaltimento a norma di legge delle stesse.

La sostituzione delle apparecchiature deve essere effettuata dal Concessionario entro i successivi 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio. Il suddetto termine è prorogabile di ulteriori 30 (trenta) giorni esclusivamente per vicende afferenti alla casa produttrice, che devono comunque essere comunicate.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione scritta, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, con conseguente applicazione delle penali di cui all'art.34 del presente documento.

In caso di collaudo non positivo, il Concessionario si obbliga a sostituire l'attrezzatura non idonea con altra nuova di fabbrica e di medesime caratteristiche tecniche entro i successivi 60 (sessanta) giorni, nel frattempo provvedendo autonomamente e senza oneri per l'Amministrazione.

Art. 4 – Oneri della sicurezza

Gli oneri per la sicurezza relativi ai rischi d'interferenza sono stati quantificati come segue, in base a quanto riportato nei due DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) redatti dal Servizio Datore di Lavoro, a norma dei commi 3 e 5 dell'art. 26 del D.lgs n. 81 del 9 aprile 2008:

- per la sede di Via Leonardo da Vinci: € 225,00 per ogni annualità di contratto;
- per la sede di via Salaria Antica Est: € 200,00 per ogni annualità di contratto.

Art. 5 - Conformità a Standard Sociali Minimi

Il servizio oggetto del presente appalto deve essere effettuato in conformità agli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi “standard”), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata alla lettera d'invito che, sottoscritta dall'aggiudicatario, diverrà parte integrante del Contratto. Al fine di consentire il monitoraggio, da parte dell'Amministrazione regionale, della conformità agli standard, il concessionario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei servizi oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione regionale ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione regionale ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei servizi;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori di beni e servizi, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione regionale o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura di beni e servizi, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione regionale, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura di beni e servizi;

5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione regionale, che le clausole sono rispettate e documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle clausole contrattuali appena elencate comporta l'applicazione della risoluzione del contratto prevista all'art.35 del presente Capitolato Speciale.

Art. 6 - Normativa di riferimento e standards di qualità del servizio

Il servizio oggetto della presente concessione dovrà essere conforme a tutte le normative vigenti in materia. In particolare:

- DPR 26/03/1980 n. 327 e succ. mod. e int. “*Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*”;
- D.Lgs. 03/03/1993 n. 123 e succ. mod. e int. “*Attuazione della Dir. 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*”;
- D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 e succ. mod. e int. “*Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*”.
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'Allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”;
- D.Lgs. 50 del 19.4.2016 e ss.mm.ii. nonché tutti i decreti e linee guida ANAC attuativi dello stesso.

Art. 7 - Corrispettivi delle consumazioni e modalita' di pagamento

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto elettronico ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito.

L'Amministrazione regionale non erogherà alcun compenso al concessionario. Il rischio gestionale, pertanto, ai sensi del C.C. e del vigente Codice dei Contratti è interamente a carico del Concessionario, senza alcuna possibilità di rivalsa economica nei confronti dell'Amministrazione.

L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad accettare, in luogo del pagamento in contanti o moneta elettronica, i buoni pasto elettronici rilasciati al personale dipendente dall'Amministrazione regionale e attualmente del valore facciale di € 7,00 (sette) procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo, anche parziale del medesimo buono, da parte del personale stesso nonché per il pagamento elettronico (POS per buoni elettronici e per la moneta elettronica). In caso di utilizzo parziale del buono pasto il resto dovrà risultare dallo scontrino che potrà essere riutilizzato al pasto successivo ovvero presentato per consumazioni di generi da bar e viceversa.

Il concessionario, in occasione di ogni consumazione, è tenuto a rilasciare regolare scontrino a norma delle vigenti leggi.

Si precisa che nel corso della validità contrattuale potrà cambiare la società emittente il buono pasto. In tale ipotesi l'operatore economico aggiudicatario è obbligato ad accettare i buoni pasto emessi dalla società subentrante a quella che attualmente eroga il servizio buoni pasto "Repas Lunch Coupon S.r.l."

I prezzi per il servizio bar, che l'aggiudicatario si obbliga a praticare agli utenti, sono riportati nell'Allegato A.1 al presente capitolato. Detto listino prezzi sarà posto a base di gara e l'operatore economico dovrà offrire in sede d'offerta, rispetto allo stesso, un ribasso percentuale unico, applicabile a tutti i prodotti. In definitiva, i prezzi del servizio bar saranno quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dall'operatore economico aggiudicatario. I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese sostenute, nonché dell'utile di impresa.

Il predetto listino base deve essere esposto ben visibile all'interno del locale. Non sono ammesse variazioni o riduzioni di componenti, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione. Il concessionario deve aggiungere un ulteriore listino per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.), il quale, per i generi previsti, deve riportare il relativo costo massimo.

Per quanto riguarda il servizio mensa, invece, nell'Allegato A.2 al presente capitolato sono riportati i prezzi delle varie portate da porre a base d'asta con affianco le grammature minime, appartenenti alle seguenti categorie: primi; secondi; contorni; piatti unici; dessert e frutta. Anche in questo caso l'operatore economico dovrà offrire in sede d'offerta un ribasso percentuale unico, applicabile a tutte le portate. I prezzi definitivi delle varie portate saranno quelli risultanti dall'applicazione della percentuale di sconto offerta dall'operatore economico aggiudicatario. I corrispettivi dei singoli pasti o dei menu base non potranno subire variazioni, nemmeno in relazione all'andamento stagionale, trattandosi di vicenda afferente al rischio operativo in capo al concessionario, né è conseguentemente autorizzata una modifica unilaterale alle prestazioni.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi contenuti nei listini bar e mensa, così come ribassati in sede di gara, sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento della revisione e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto o di avvio del servizio.

Il concorrente è tenuto altresì ad inserire nell'offerta tecnica uno o più menu fissi composti da minimo due portate appartenenti a categorie diverse (primi / secondi / contorni / piatti unici /dessert e frutta) aventi un costo complessivo di 7 (sette) euro, corrispondente esattamente all'importo del buono pasto riconosciuto ai dipendenti regionali.

Art. 8 - Servizio mensa: menù e alimenti

Il concessionario in sede di offerta dovrà proporre la composizione dei menù con le relative grammature tenendo presente altresì quanto riportato nei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) pubblicati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana.

Il concessionario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nei menù proposti in sede di offerta. Nella proposta di piatti e menù si dovrà tener conto della stagionalità delle produzioni. I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata tenendo conto delle tradizioni italiane ed in particolare del territorio regionale. I primi, i secondi, i contorni di verdure fresche o cotte, piatti freddi, frutta, dolci, formaggi ecc., dovranno essere sempre disponibili in più alternative.

Nessuna variazione potrà essere apportata ai menù da parte del concessionario senza preventiva autorizzazione da parte della Stazione Appaltante. Nel caso di introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il concessionario sarà tenuto a fornire all'Amministrazione regionale, l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita la variazione temporanea del menù stabilito, per un periodo massimo di giorni cinque, nei seguenti casi:

- a. guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie alla preparazione del pasto previsto;
- b. interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzione di energia elettrica, etc;
- c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d. blocco delle derrate in seguito ai risultati di analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente la comunicazione della variazione dei menù all'Ufficio regionale preposto alla gestione del contratto con indicazione della motivazione della variazione.

Il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio imprenditoriale e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere situati all'intero dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, prestando la massima attenzione alla corretta conservazione.

L'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio in oggetto deve avvenire a proprio nome, conto e spese, assumendosi il Concessionario tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e il rispetto delle proprietà organolettiche dei prodotti.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa.

Il concessionario, a richiesta e previa prenotazione, dovrà garantire la possibilità di eseguire diete speciali per chi è affetto da intolleranze alimentari e da celiachia. Il concessionario, per quanto concerne le diete speciali, dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 del Codice in materia di protezione dei dati personali e ss.mm. e ii. nonché del Regolamento (UE) 2016/679 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

La richiesta di diete speciali deve essere supportata da certificazione medica che il dipendente interessato dovrà fornire all'Ufficio che gestisce il contratto, il quale provvederà a segnalare dette necessità all'operatore economico aggiudicatario nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.

I suddetti piatti dovranno essere somministrati alle stesse condizioni e agli stessi prezzi previsti per le altre tipologie di menù proposti.

Inoltre particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

Il concessionario dovrà altresì garantire, sempre su prenotazione, la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti.

La dieta leggera comprende le seguenti portate:

- riso o pasta condita con olio crudo extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato;
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati;

- verdura cruda o cotta al vapore o lessata;
- pane;
- frutta;
- acqua minerale naturale.

Art. 9 - Servizio mensa: preparazione, manipolazione e qualità degli alimenti

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro cottura della sede di Via Leonardo da Vinci, 6. I prodotti somministrati dovranno essere preparati con derrate alimentari di ottima qualità e di prima scelta appartenenti a primarie marche anche di produzione regionale e la cui provenienza sia certa e documentabile a richiesta. Le predette derrate alimentari, inoltre, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Per la preparazione dei pasti il Gestore dovrà rispettare tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia. L'Amministrazione regionale attribuisce valore preminente all'elemento relativo alla qualità degli alimenti offerti, e, a tal fine, per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, intende premiare l'introduzione, nei menù, di una maggiore percentuale, rispetto a quella minima su base trimestrale da inserire obbligatoriamente in conformità ai Criteri Ambientali Minimi, di prodotti biologici, a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), tipici e tradizionali, nonché di quelli a chilometro zero e che garantiscono la stagionalità dei menù nelle diete giornaliere proposte. Nell'offerta tecnica l'operatore economico dovrà evidenziare l'utilizzo di detti prodotti nella composizione dei menù.

Tutte le preparazioni gastronomiche proposte giornalmente dovranno essere conformi ai menù riportati nell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara.

I pasti preparati devono rispondere al dettato delle norme in materia, sia in relazione allo stato degli alimenti impiegati, sia al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili, cotti, da consumarsi freddi o caldi. Per garantire la freschezza dei prodotti, gli approvvigionamenti andranno effettuati con la massima frequenza possibile. La carne e i prodotti freschi (ad esempio latticini) andranno riforniti con cadenza minima settimanale.

E' fatto assoluto divieto di tenere in frigorifero prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate. Questi andranno immediatamente rimossi pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti, e contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione regionale. E' fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

Nella preparazione dei pasti è fatto inoltre obbligo di attenersi alle seguenti prescrizioni:

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- l'olio utilizzato per la preparazione dei pasti sarà esclusivamente olio extravergine d'oliva;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici ove l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, il concessionario dovrà inoltre:

- 1) dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed alla loro corretta conservazione e distribuzione;
- 2) comunicare all'Amministrazione regionale ed alla competente Azienda Sanitaria i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D. Lgs. 193/2007;
- 3) inviare all'Amministrazione regionale ed alla competente ASL, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

L'Amministrazione regionale non potrà essere in alcun modo considerata responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze delle leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari,

preparazione dei pasti, corretto trasporto, conservazione, distribuzione e relativi controlli. Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii., l'Amministrazione regionale riterrà responsabile il Concessionario.

Art. 10 - Etichettatura e tracciabilità delle carni

L'etichettatura delle carni dovrà essere conforme alle disposizioni di legge e dovrà inoltre riportare chiara indicazione di:

- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- sede dello stabilimento di macellazione;
- provenienza (nascita e allevamento) dell'animale.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'operatore economico dovrà inoltre fornire, entro e non oltre 24 ore, le necessarie informazioni e certificazioni relative alla data di macellazione, all'età di macellazione dell'animale, alla classe di conformazione e ingrassamento dell'animale, nonché ogni ulteriore informazione e certificazione idonea a comprovare la qualità e le caratteristiche delle carni fornite.

Qualora, dagli accertamenti effettuati, dovesse risultare che i requisiti qualitativi della carne previsti dall'**Allegato A.4** "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*" non siano stati rispettati, si applicheranno le penali previste all'articolo 34 del presente disciplinare.

Art. 11 - Modalità di esecuzione del servizio bar

Il servizio bar, da svolgersi in entrambe le sedi regionali di via Salaria Antica Est e via Leonardo da Vinci, consiste nell'approvvigionamento e somministrazione, al banco, di alimenti e bevande, di cui al listino prezzi costituente l'Allegato nr.A.1 del presente capitolato, nonché di ulteriori prodotti proposti dal Gestore, comunemente distribuiti negli esercizi aperti al pubblico, dei quali deve essere ben visibile il relativo prezzo. L'operatore economico si impegna inoltre ad effettuare un servizio di paninetteria, fornendo panini di varia tipologia da farcire al momento con vari ingredienti a scelta dell'utenza.

Il servizio bar comprende altresì lo svolgimento delle attività di pulizia del locale bar, degli arredi, delle attrezzature e dei locali di pertinenza (bagni, spogliatoi del personale etc.).

L'esercizio del bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente tale da soddisfare le esigenze del personale regionale durante tutto l'orario di servizio.

I prodotti somministrati dovranno essere sempre di ottima qualità e prima scelta nonché di note marche, anche di produzione regionale. La qualità e la provenienza devono essere certe e documentabili a richiesta dell'Amministrazione. L'aggiudicatario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme che disciplinano la vendita e consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale. Le miscele dovranno contenere almeno l'80% di arabica. E' fatto assoluto divieto all'operatore economico di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica, ad eccezione del caffè corretto dopo il pasto.

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga al pieno rispetto di tutte le norme che disciplinano la vendita e consumo di alimenti e bevande nei pubblici esercizi.

Si obbliga, altresì, all'osservanza, del seguente orario di apertura e chiusura dell'esercizio:

- **lunedì, mercoledì e venerdì: apertura 8:00, chiusura ore 16:00;**
- **martedì e giovedì: apertura 8:00, chiusura ore 17:00;**
- **sabato, domenica e ulteriori giorni festivi: chiusura totale.**

Durante l'orario del servizio il gestore è costituito custode dei locali e delle pertinenze, dei beni, mezzi ed attrezzature di cui alla presente concessione. Dopo l'orario di chiusura non è più consentito l'accesso ai locali.

Il concessionario fornisce a propria cura e spese le stoviglie e quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio. Salvo casi particolari, non è consentito l'utilizzo di bicchieri o supporti monouso. Il Concessionario si impegna a rinnovare le attrezzature e le stoviglie rotte, deteriorate od obsolete con altre nuove di fabbrica e di buona qualità.

Eventuali periodi di chiusura del bar (festività natalizie, periodo estivo) saranno preventivamente concordati con l'Amministrazione regionale e dalla stessa autorizzati.

L'Amministrazione Regionale si riserva la facoltà di richiedere e il concessionario è obbligato ad adempiere, l'apertura e chiusura dell'esercizio al di fuori degli orari stabiliti ed in concomitanza di particolari situazioni e sopravvenienze (seminari, convegni, manifestazioni in genere, ecc.).

Art. 12 Modalità di esecuzione del servizio mensa

Il servizio mensa, da svolgere unicamente nella sede regionale di via L. Da Vinci, 6 consiste nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione, cottura e somministrazione dei

pasti con formula self-service, in favore dei dipendenti regionali e visitatori autorizzati, da erogarsi con il sistema a cucina tradizionale, con l'esclusione di cibi precotti e comunque confezionati.

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite la linea di self-service attrezzata con appositi contenitori per il servizio e tramite l'assistenza di un numero adeguato di addetti che provvedono alla composizione dei piatti per i commensali, oltre un addetto alla cassa. Nella cucina deve essere presente il capocuoco. Il numero minimo di addetti deve essere costantemente garantito.

Il Concessionario dovrà, a richiesta dei commensali, predisporre dei pasti a portar via, utilizzando presidi monouso.

Il servizio dovrà essere garantito di norma per tutto l'anno, con la seguente erogazione minima settimanale: nelle giornate di martedì e giovedì.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nella fascia oraria 13:30 -15:30.

Il servizio mensa potrà comunque essere svolto anche tutti i giorni, secondo valutazioni del concorrente da esporsi in sede di offerta tecnica. Eventuali periodi di chiusura della mensa (festività natalizie, periodo estivo) saranno preventivamente concordati con l'Amministrazione regionale e dalla stessa autorizzati.

L'operatore economico è altresì tenuto a fornire, in quantità sempre sufficiente al numero degli utenti, tutti i prodotti non alimentari necessari per l'erogazione del servizio: vassoi, tovagliette, tovaglioli, posateria, bicchieri, tazzine, saliere, oliere, piatti, contenitori vari, etc. Le posate in acciaio inox ed i tovaglioli messi a disposizione dei commensali debbono essere contenuti in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti", o sigillati da apposita macchina confezionatrice. I bicchieri di carta dovranno essere distribuiti mediante specifici contenitori, mentre i vassoi per il consumo dei pasti, dovranno essere dotati di apposite tovagliette di carta per ricoprirne il fondo. Per le caratteristiche delle stoviglie, riutilizzabili e non, vale tutto quanto riportato al successivo art. 13.

La preparazione e la somministrazione dei pasti avverrà con personale dipendente del gestore, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo.

Il personale dell'operatore economico dovrà provvedere a preparare le sale adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, alla pulizia dei tavoli e al mantenimento delle condizioni di pulizia e decoro di tali locali (prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio), al presidio delle linee di distribuzione e all'assistenza degli utenti con disabilità o limitata mobilità fornendo loro tutte le forme di assistenza che si dovessero rendere necessarie. Il personale dell'operatore economico dovrà provvedere a tutte le attività necessarie per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicate nel presente documento.

Art. 13 - Omologazione delle stoviglie e del materiale di consumo

Prima dell'inizio della gestione, l'operatore economico dovrà consegnare per visione al Servizio Gare e Contratti - Ufficio Gestione Contratti, un esemplare per ogni articolo che intende utilizzare per l'espletamento dei servizi appaltati. In particolare:

- bicchieri di vetro;
- piatti di ceramica;
- posate interamente in acciaio inossidabile;
- bicchieri in carta a perdere;
- vassoi;
- tovagliette copri vassoio e tovaglioli di carta;
- vasellame e posateria "usa e getta".

Ai sensi di quanto previsto nell'Allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" deve essere previsto l'impiego di stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Qualora ciò non sia possibile nell'immediato, nelle more dell'approvvigionamento delle predette stoviglie, è consentito l'uso di prodotti monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

I tovaglioli e le tovagliette monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

L'Amministrazione potrà esprimere il proprio gradimento in merito agli esemplari proposti. Qualora, su valutazione dell'Amministrazione, questi non dovessero essere ritenuti idonei, l'operatore economico si impegna a proporre una diversa tipologia di prodotto.

L'operatore economico si impegna ad utilizzare sempre oggetti con le stesse caratteristiche di quelli omologati.

Art. 14 - Informazione agli utenti

L'operatore economico si impegna ad esporre quotidianamente, nelle aree e nelle modalità convenute con il responsabile della gestione del contratto, le seguenti informazioni:

- composizione del menù giornaliero, con indicazione di eventuali prodotti BIO, DOP, IGP utilizzati per preparare le singole portate;
- elenco delle materie prime utilizzate per la preparazione delle singole preparazioni gastronomiche;
- apporto calorico di ogni singolo piatto;
- marche dei formaggi e dei salumi serviti.

Nei giorni in cui è previsto pesce fresco, questo deve essere espressamente indicato nel menù giornaliero e nelle linee di distribuzione.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai Criteri Minimi Ambientali di cui all'Allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

Art. 15 – Consegna e manutenzione dei beni

L'Amministrazione regionale metterà a disposizione del concessionario:

- i locali per lo svolgimento del servizio bar e mensa, con le relative attrezzature ed arredi presenti al piano -1 presso l'immobile Palazzo Silone in via L. Da Vinci 6, riportati nell'Allegato G del progetto;
- i locali per lo svolgimento del servizio bar e ristorazione veloce con le relative attrezzature e arredi presenti presso l'immobile di via Salaria Antica Est 27 al piano terra, riportati nell'Allegato G del progetto;

I locali e le attrezzature di proprietà regionale nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dall'operatore economico aggiudicatario al momento dell'assunzione del servizio. La consegna dei locali, degli arredi e delle attrezzature, avverrà previa redazione di apposito verbale di consegna che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a stipulare. Al Verbale sarà allegato un analitico inventario descrittivo dello stato dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'operatore economico per l'espletamento del servizio. Il verbale costituirà, inoltre, elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione dei locali redatto al termine del periodo di concessione.

L'operatore economico si impegna a mantenere in buono stato i locali, le attrezzature, gli arredi, le macchine e quant'altro ad esso affidato con verbale di consegna, assicurandone in ogni momento un utilizzo corretto. Il concessionario si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative pertinenze ai soli fini dell'esecuzione del servizio. Sarà vietata la concessione a terzi, sia pubblici che privati, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

Qualora durante lo svolgimento del servizio e affinché lo stesso risulti sempre efficiente ed ottimale, si renda necessario sostituire delle attrezzature, diverse da quelle oggetto della fornitura iniziale, elencate nell'Allegato E, in quanto definitivamente non idonee al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso previsto dalle vigenti norme, i relativi costi di sostituzione saranno a carico dell'Amministrazione regionale.

Resta ferma la piena assunzione di responsabilità nell'utilizzo delle stesse da parte del concessionario. Le apparecchiature oggetto della fornitura iniziale, acquistate dal concessionario, sono di sua proprietà fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione regionale si riserva la scelta di acquisire in proprietà le stesse nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, quale che sia la causa, dette attrezzature sono acquistate dall'Amministrazione regionale, la quale sottrae al valore di acquisto un ammortamento annuale del 20%, e di conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

L'Amministrazione può sempre eccepire il non normale degrado d'uso, qualora dipendente dal non corretto utilizzo o dalla mancata o non appropriata manutenzione effettuata dal concessionario, sottraendo dal valore o in alternativa imputando alla garanzia definitiva il costo del ripristino delle stesse.

L'operatore economico è tenuto a segnalare immediatamente all'ufficio che gestisce il contratto ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose, nonché ad evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

Eventuali contratti di noleggio o di leasing delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica stipulati dal concessionario non saranno in alcun caso opponibili all'Amministrazione, che rimane indenne anche per i canoni non riscossi o per il recupero del residuo dell'investimento.

A partire dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna, l'operatore economico assume tutti i rischi per danni, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati. A riguardo si precisa che l'Amministrazione regionale è sollevata da qualsiasi responsabilità inerente danneggiamenti o furti che saranno a carico totalmente dell'operatore economico.

L'operatore economico aggiudicatario sarà tenuto ad avere la massima cura dei beni, mobili e immobili, mantenendoli sempre in perfetta efficienza rispondendo per eventuali rotture e guasti imputabili al cattivo uso da parte del proprio personale, degli utenti e di terzi. Eventuali danni saranno riparati a cura e spese dell'operatore economico aggiudicatario.

Il concessionario si obbliga a tenere in ordine e riassortire in mancanza le stoviglie, il vasellame, i vassoi, la posateria e, in generale, tutto quanto dallo stesso utilizzato per l'esecuzione dei servizi.

Il Concessionario comunica all'Amministrazione ogni necessità di adeguamento delle strutture e degli impianti fissi, quale che sia la causa che tuttavia si obbliga a specificare. L'Amministrazione, effettuate le verifiche di competenza, qualora ne ravvisi la necessità o l'opportunità, provvede a propria cura a spese. Il concessionario si impegna a segnalare entro 24 (ventiquattro) ore agli indirizzi e-mail che verranno forniti dall'Amministrazione eventuali guasti degli impianti o comunque segnalazioni di necessità di intervento.

Alla scadenza del contratto l'operatore economico è tenuto a:

- riconsegnare all'Amministrazione regionale i locali, gli impianti fissi, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, puliti e in ordine e in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso;
- trasmettere un prospetto delle eventuali variazioni della consistenza dei beni avvenuta durante il periodo della gestione stessa, rispetto al corrispondente verbale di consegna, con l'indicazione

della causa delle variazioni. L'Amministrazione sulla scorta di tali variazioni, effettuerà le opportune verifiche, e quelle eccedenti il normale degrado d'uso, formeranno oggetto di contestazione e valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni. Si precisa pertanto che lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro sessanta giorni dalla scadenza contrattuale o dall'effettiva cessazione del servizio, previa emanazione del certificato di corretta esecuzione dello stesso o documento equipollente, corredato da apposito verbale recante le effettive condizioni delle attrezzature e degli arredi.

La riconsegna deve risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna. Gli interventi di manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario, quelli di manutenzione straordinaria saranno a carico dell'Amministrazione. L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute all'operatore economico aggiudicatario.

Art.16 - Accesso ai locali e divieto di variazione della destinazione d'uso

L'accesso del personale addetto al servizio (*staff per la gestione*), dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all'ingresso della sede. Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà altresì comunicare all'Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizie per le attività periodiche, e della eventuale manutenzione edile ed impiantistica dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento, per effettuare verifiche sullo stato d'uso e sul mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio debitamente comunicata anche senza preavviso.

Al termine dell'orario di effettuazione dei servizi in oggetto non è consentito l'accesso. Il gestore pertanto si obbliga a chiudere gli accessi, trattenendo con sé le chiavi. Si specifica opportunamente che copia delle chiavi è in deposito dell'Amministrazione, in busta sigillata, trattenuta dal soggetto gestore del servizio di vigilanza armata, per le necessità di sicurezza dei locali.

L'Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio, per le esclusive finalità della gestione del servizio. E' fatto espresso divieto al concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati.

Art. 17 - Piano delle manutenzioni

Il Concessionario si obbliga a presentare il programma relativo agli interventi manutentivi previsti e alla loro cadenza periodica. L'Amministrazione può comunque richiedere almeno un ulteriore passaggio mensile di controllo nel rispetto di quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione, nonché di quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, a cura e spese del Concessionario.

Il programma è inviato all'Amministrazione che potrà chiedere altri chiarimenti.

L'Amministrazione si riserva anche di verificare in ogni momento che le manutenzioni siano eseguite correttamente. Qualora fossero riscontrate inadempienze, il Concessionario vi dovrà provvedere entro il termine ultimo di 5 (cinque) giorni dalla richiesta scritta. Decorso tale termine l'Amministrazione, accertato il mancato intervento, provvederà direttamente se del caso incaricando una ditta esterna per l'esecuzione della manutenzione contestata, e quindi rivalendosi nei confronti del concessionario per il recupero dei costi sostenuti.

Tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale dipendente o dei fornitori graveranno sul concessionario che si farà carico dei costi relativi al ripristino.

Art. 18 – Pulizia dei locali

All'aggiudicatario è demandata la pulizia accurata dei locali bar e mensa, della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici, e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, nonché dei tavoli e degli arredi prima dell'avvio del servizio mensa, l'operatore economico dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. L'operatore economico dovrà altresì assicurare il rispetto di tutte le disposizioni anti COVID-19 mantenendo i locali bar e mensa costantemente ordinati e puliti durante le ore di servizio all'utenza.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di preparazione e conservazione dei pasti sono state concluse.

I materiali di consumo (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc.) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e dei locali mensa, inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti (aspirapolveri, lavapavimenti, ecc.), devono essere fornite dall'operatore economico aggiudicatario.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

Art. 19 – Eccedenze alimentari e rifiuti

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni in base alle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare, oltre alle ricette non risultate gradite, anche le casistiche dei disservizi. Una volta analizzate le motivazioni delle eventuali eccedenze e/o dei disservizi, l'operatore economico deve, conseguentemente, attuare azioni correttive volte ad eliminare e/o ridurre i disservizi, ad esempio, variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite agli utenti.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario condivide con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, deve assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero portate in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al Servizio Gare e Contratti – ufficio Gestione Contratti.

Fermo restando il rispetto di quanto appena descritto in merito alle azioni di prevenzione nella produzione di rifiuti, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione regionale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di

recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

L'operatore aggiudicatario è tenuto a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Art. 20 – Personale

Il concessionario dovrà provvedere, a suo completo carico, all'assunzione del personale addetto ai servizi bar e mensa. Il personale dovrà essere in numero adeguato ed idoneo a garantire un servizio diligente, efficiente e scorrevole tale da evitare attese prolungate e possibili lamentele da parte dei fruitori.

L'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione, gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina sita nello stabile di via L. Da Vinci,6 alla distribuzione dei pasti, allo svolgimento del servizio bar, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

Il personale scelto dalla concessionaria per lo svolgimento dei servizi di che trattasi dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria e dovrà possedere i requisiti sanitari, tecnici e professionali rispondenti al servizio da espletare e a tutte le vigenti norme che regolano il settore merceologico specifico. Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario rispetto all'applicazione delle disposizioni in materia di lavoro, di contrattazione, di retribuzione, assistenza e previdenza, di sicurezza, etc..

Il concessionario dovrà inoltre garantire la presenza di un Responsabile cui l'Amministrazione regionale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

L'operatore economico aggiudicatario, in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di salute e sicurezza, deve:

- a. provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- b. dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi, a seguito della valutazione del rischio ed in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente capitolato;
- c. garantire che il personale sia professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- d. garantire che il personale impiegato nell'esercizio abbia un dignitoso comportamento.

L'operatore economico aggiudicatario deve fornire al proprio personale ogni dispositivo di protezione individuale necessario per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività di sanificazione. Qualora non già previsti, per le normali condizioni di lavoro, gli addetti/operatori che svolgono le attività oggetto del presente capitolato devono correttamente seguire le procedure, i protocolli, le modalità, e adottare l'uso di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti nel Documento di Valutazione del Rischio aziendale, integrato con appendice rischio biologico generico - Covid19, dell'operatore economico.

Il personale deve indossare una divisa tale da rendere identificabili gli operatori. La divisa deve essere provvista di porta-cartellino di riconoscimento dell'operatore, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, riportante la denominazione del datore di lavoro, generalità, numero di matricola, mansione e fotografia. La divisa deve essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

Qualora il personale dovesse svolgere attività lavorativa senza idoneo vestiario, DPI e tesserino di riconoscimento verrà allontanato dalle sedi e segnalato all'operatore economico aggiudicatario per le conseguenti azioni disciplinari. Le divise indossate per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere distinte e visibilmente diverse da quelle adoperate per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, etc..

E' onere dell'operatore economico aggiudicatario:

- provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale;
- garantire che il personale addetto ai servizi sia in possesso dell'idoneità sanitaria prescritta, nonché indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale.

Sono a carico del concessionario le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Il concessionario dovrà altresì dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018, impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale. Il personale dell'operatore economico adibito ai servizi ha l'obbligo di riservatezza in merito a quanto può venire a sua conoscenza durante l'espletamento del servizio, con particolare riferimento alle informazioni relative al personale e all'organizzazione delle attività svolte dalla Stazione Appaltante.

Nello specifico l'operatore economico deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza su documenti, informazioni ed altro materiale;
- non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento delle attività.

L'operatore economico deve prendere i necessari provvedimenti nei confronti dei propri dipendenti a seguito di segnalazioni da parte della Stazione Appaltante.

I dipendenti dell'operatore economico, che prestano servizio nelle strutture della Stazione Appaltante e nelle aree ad essa pertinenti, sono obbligati a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire, in ogni occasione, con diligenza professionale.

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'attivazione del servizio, l'operatore economico dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo completo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto dell'appalto con indicazione dei dati anagrafici, della data di assunzione, della qualifica professionale, del livello, delle mansioni cui è adibito, della tipologia di contratto e del monte ore settimanali.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato in fase di offerta tecnica dall'operatore economico, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione dovuta ad una strutturale modifica del numero di pasti serviti. Tali eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate e saranno soggette all'approvazione dall'Amministrazione regionale. La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata all'Amministrazione, con comunicazione scritta, con cadenza almeno annuale e in ogni caso ad ogni variazione dell'organico.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permessi o qualsiasi altro motivo, senza recare alcun disservizio all'Amministrazione o all'utenza. Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone

facenti parte dello *staff* per la gestione del servizio, il Concessionario dovrà darne comunicazione scritta all'Amministrazione con preavviso di almeno 1 (uno) giorno lavorativo.

In casi particolari di sopraggiunta ed improvvisa assenza, dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante (inclusa l'astensione dal lavoro anche non concordata), dovrà esserne inviata comunicazione scritta (*al recapito del R.U.P. o D.E.C.*) almeno 2 (due) ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro, e comunque deve essere assicurata la sostituzione senza che l'Amministrazione abbia a soffrire alcun disservizio o ritardo.

L'Amministrazione potrà comunque richiedere, con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata delle persone non ritenute idonee al servizio o non gradite, in relazione a comportamenti oggetto di rilievo scritto. In caso di sostituzione non temporanea, il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione il *curriculum vitae* del personale supplente al fine di ottenere la necessaria autorizzazione. Il *curriculum vitae* del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

L'aggiudicatario dovrà impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

In conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. 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 D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., 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, ogni fine anno, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi (*staff*) sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Le tematiche da trattare dovranno riguardare, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- la conservazione, la stagionalità degli alimenti e la territorialità dei prodotti;
- l'ambiente, l'uso di detersivi a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 21 - Sciopero e/o interruzione del servizio, casi di forza maggiore e situazioni di emergenza

In caso di sciopero che possa riguardare il personale dell'aggiudicatario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influenzare il normale espletamento del servizio, deve esserne data informazione alla stazione appaltante con almeno 24 ore di anticipo. Al verificarsi di talune di dette evenienze potranno concordarsi con la stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative quali possono essere per esempio la fornitura di pasti freddi alternativi, di uguale valore economico, la cui composizione verrà concordata tra le parti. Le interruzioni per causa di forza maggiore - ove è da intendersi qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo usando la normale diligenza - non danno luogo a responsabilità alcuna da ambo le parti.

Art. 22 - Obblighi del concessionario

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, conservazione, confezione e somministrazione dei cibi, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.

E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti ai servizi, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto anche colposo proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il concessionario è obbligato:

- all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà presentare il proprio Documento Valutazione dei Rischi aziendali da trasmettere, entro 10 (dieci) giorni dalla data di formale inizio del servizio; in tale documento sono definite anche le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza. L'Amministrazione organizza immediatamente l'apposita riunione di coordinamento;
- al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – Allegato I del progetto) e stimato gli oneri relativi alla sicurezza necessari per la riduzione dei rischi da interferenze;
- all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione

vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;

- al rispetto delle norme vigenti, in materia di igiene degli alimenti redigendo apposito documento di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento della Comunità Europea n. 852/2004;
- provvedere ad effettuare, con cadenza annuale e con oneri a proprio carico, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione;
- ad approvvigionarsi di generi alimentari di prima qualità, confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia, nel rispetto dell'offerta presentata e ad attuare i sistemi di autocontrollo igienico-nutrizionale previsti nella stessa;
- ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Gli alimenti immagazzinati dovranno essere opportunamente conservati in modo da evitare deterioramenti e la loro contaminazione;
- al rispetto delle norme vigenti, che regolano le disposizioni in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica COVID 19, sia all'atto della stipula del contratto sia durante tutta la sua durata. L'operatore economico dovrà implementare interventi finalizzati a contrastare la diffusione del virus, così come indicato dai vigenti DPCM.

Il concessionario inoltre dovrà:

- essere in possesso, alla data di avvio del servizio, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale;
- essere in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg.to 852/2004 nonché adempiere alle prescrizioni in esso contenute;
- supervisionare lo svolgimento dei servizi personalmente o tramite persona delegata, che abbia capacità e potere decisionale;
- effettuare i servizi con personale qualificato, in possesso dei prescritti requisiti professionali e sanitari, in modo da garantirne la continuità, la perfetta regolarità e la sicurezza sanitaria;
- assumere il personale occorrente per lo svolgimento dei servizi in scrupolosa osservanza delle normative vigenti in materia, rimanendo l'Amministrazione regionale completamente estranea al

rapporto di lavoro. Il gestore si obbliga ad attenersi scrupolosamente alle norme in materia di contratti di lavoro per il personale dipendente (soci e non) di categoria sia per quanto attiene al trattamento giuridico ed economico, sia per quanto concerne i trattamenti assistenziali, assicurativi e previdenziali obbligatori, la sicurezza nel lavoro, la prevenzione di infortuni, sollevando l'Amministrazione regionale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo;

- stipulare idonea copertura assicurativa per infortuni e responsabilità civile, relativamente al personale e agli utenti;
- provvedere alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali ed a quella ordinaria degli impianti e delle attrezzature per tutta la durata del contratto;
- mantenere costantemente puliti, igienizzati e sanificati i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà ed assegnati, in modo da garantire il rispetto degli obblighi derivanti dalla vigente normativa (nello specifico le vigenti disposizioni per contrastare la diffusione del virus – Covid 19);
- provvedere inoltre a propria cura e spese alla disinfestazione e derattizzazione, qualora ciò si rendesse necessario;
- provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto dei generi alimentari necessari per il funzionamento del servizio a propria cura e spese;
- assumere a proprio carico tutti gli oneri della gestione, compresi quelli relativi alla sicurezza degli impianti (fissi e mobili) e dell'ambiente di lavorazione dei pasti, assicurando tutte le prestazioni dovute in forza del presente capitolato, della lettera d'invito, della legislazione nazionale e regionale di riferimento e dell'offerta presentata in sede di gara;
- utilizzare in buona parte prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta per la qualità degli alimenti e quelli a chilometro zero che garantiscono la stagionalità dei menù tenendo conto di quanto previsto nei Criteri Ambientali Minimi, nei L.A.R.N., nelle Linee guida e nelle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione;
- garantire la presenza della squadra tipo indicata nell'offerta e sostituire il personale assente per qualunque motivo;
- sollevare l'Amministrazione regionale da ogni responsabilità amministrativa, civile e penale che potesse derivare dalla gestione del servizio bar e mensa;
- svolgere il servizio con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio a proprio carico;

Altri oneri a carico esclusivo del concessionario oltre a quelli specificati, sono:

- le pulizie generali dei locali e delle cucine;
- le spese per il corredo dei locali e quelle comunque riferite al personale dipendente che deve essere munito di indumenti di lavoro, sempre in ordine, e di dispositivi di protezione individuale;
- l'approvvigionamento delle bibite, delle vivande, degli alimenti e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;
- il canone annuale di 3.000,00 euro e le spese di manutenzione ordinaria riguardante sia i locali utilizzati che tutte le attrezzature e gli impianti fissi e mobili.

Art.23 – Altri oneri del concessionario

Oltre a quanto specificato nel precedente articolo, sono a carico del concessionario:

- la corretta gestione della raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni normative in vigore;
- le spese per la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione quali oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.. Questi ultimi dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea a mezzo di ditta specializzata.

E' altresì a carico dell'impresa aggiudicataria ogni altro e qualsiasi onere strettamente connesso allo svolgimento del servizio.

Art.24 – Relazione sull'andamento del servizio - reportistica

Il concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 (novanta) giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio ed alla eventuale segnalazione di problematiche connesse con il servizio stesso, a tutto quanto proposto nell'Offerta tecnica.

A seguito della relazione, potranno essere disposti riunioni con l'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di apportare modifiche, nonché varianti, del contratto di concessione, su proposta motivata del R.U.P., con le modalità e nei limiti previsti dall'art. 175, d.lgs. 50/2016.

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il concessionario si impegna a comunicare all'amministrazione il valore del fatturato annuo distintamente per la gestione mensa e il servizio di bar/ristorazione veloce.

Art.25 – Spendita del nome e cessione del contratto

Nei rapporti con i terzi fornitori è fatto assoluto divieto all'operatore economico di presentarsi con la denominazione dell'Amministrazione regionale. E' altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome dell'Amministrazione regionale. Tutti i contratti conclusi dall'operatore economico per la gestione del servizio mensa, bar e dei servizi accessori non costituiscono titolo per le parti contraenti o per terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione. E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

Art.26 – Servizi aggiuntivi di catering

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere all'operatore economico di erogare, presso le sedi di via L. Da Vinci e via Salaria Antica Est, i seguenti servizi di catering:

- Buffet lunch;
- Coffee break;
- Caffetteria.

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio sono le seguenti:

a) **Buffet lunch rafforzato (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali):**

- Aperitivi analcolici;
- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici, fritti);
- Assaggi di primi/secondi;
- Pasticceria mignon;
- Acqua minerale;
- Bibite;
- Caffè;
- Vino.

b) Buffet lunch light (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali):

- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici)
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

Coffee break (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali):

- Caffè
- Latte
- The
- Acqua minerale
- Succhi di frutta
- Brioches o pasticceria mignon

Caffetteria (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali):

- Caffè
- Latte
- The
- Acqua minerale.

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara. Per l'erogazione dei buffet lunch, dei coffee break e dei servizi di caffetteria non viene riconosciuto all'operatore economico un diritto di esclusiva. L'Amministrazione si riserva pertanto la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

L'Amministrazione comunicherà con almeno 3 giorni di anticipo all'operatore economico il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti.

A fronte di un numero minimo di partecipanti pari a 10 l'operatore economico sarà necessariamente tenuto ad erogare il servizio.

Per l'espletamento di detti servizi, l'operatore economico dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario per l'allestimento (tavoli, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posateria, thermos, caraffe, etc.) che dovrà risultare di pregevole fattura. Sarà compito del personale dell'operatore economico curare l'allestimento e provvedere alla pulizia dei locali al termine del servizio. Le

modalità di allestimento e cura del servizio saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara.

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi mensa e bar. Il personale impiegato dall'operatore economico per l'espletamento dei servizi accessori dovrà pertanto essere reclutato al di fuori dell'organico del personale previsto per il servizio mensa e bar e dovrà risultare altamente qualificato.

In via eccezionale, ove dovesse rendersi necessario adibire ai servizi accessori uno o più operatori in servizio presso la mensa e il bar, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità.

I costi del servizio accessorio saranno a carico delle Strutture dell'Amministrazione che ne faranno richiesta.

Il prezzo di detti servizi sarà il seguente:

- Buffet Lunch rafforzato: 24 euro a persona + IVA;
- Buffet Lunch light: 14 euro a persona + IVA
- Coffee break: 5 euro a persona + IVA
- Caffetteria: 3 euro a persona + IVA

In caso di disdetta del servizio richiesto o di comunicazione di riduzione del numero di partecipanti con meno di 24 ore di anticipo, l'operatore economico ha diritto al pagamento del 50% dell'importo totale o dell'importo corrispondente al prezzo che sarebbe stato corrisposto per i mancati partecipanti. Eventuali diverse tipologie di servizio potranno essere concordate direttamente con l'operatore economico aggiudicatario dal richiedente. In tal caso il prezzo corrisposto sarà quello pattuito fra le parti.

Art.27 – Criteri premiali per la valutazione delle offerte

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016. L'offerta sarà valutata sulla base dei seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA90 PUNTI
B) OFFERTA ECONOMICA.....10 PUNTI
TOTALE.....100 PUNTI

I 90 punti relativi all'offerta tecnica saranno attribuiti sulla base dei criteri premiali indicati nelle tabelle che seguono e suddivisi in:

- max 30 punti per il servizio bar

- max 60 punti per il servizio mensa.

SERVIZIO BAR

Critero A - Organizzazione del servizio: Max Punti 11	Max punti:	Tipologia parametro
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio bar rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	3	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno fino ad un massimo di 2 punti.	2	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	3	qualitativo
A.4 - Modalità di gestione delle intolleranze alimentari Saranno valutate positivamente le tipologie e varietà di paste e/o snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione.	3	qualitativo
Critero B- Qualità dei prodotti offerti: Max Punti 12	Max punti:	Tipologia parametro
B.1 – Prodotti DOP o IGP Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti DOP o IGP offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	4	qualitativo
B.2 – Prodotti di produzione locale o a KM 0 Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti a KM 0 offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	4	qualitativo
B.3 - Prodotti da agricoltura biologica Sarà valutata positivamente la qualità e varietà di alimenti provenienti da agricoltura biologica offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio bar e ristorazione veloce. A tal proposito nella relazione tecnica dovrà essere effettuata un'accurata descrizione dei predetti prodotti.	4	qualitativo
Critero C - Miglioramento del servizio: Max Punti 7	Max punti:	Tipologia parametro
C.1 - Proposte migliorative volte ad agevolare l'utenza nella migliore fruizione del servizio Saranno oggetto di valutazione positiva le soluzioni economiche volte a ritorni economici diretti per i consumatori abituali con adeguati strumenti gestionali quali ad esempio menù promozionali per la colazione o per pasti veloci, carnet di caffè etc.	2,5	qualitativo
C.2 - Incremento orario di apertura Saranno assegnati 0,5 punti per ogni ora aggiuntiva, al giorno, di apertura del bar fino ad un max di 2,5 punti. Gli incrementi sono possibili restando nelle seguenti fasce orarie: lunedì, mercoledì e venerdì 08:00/17:00; martedì e giovedì dalle 08:00 alle 18:00.	2,5	tabellare
C.3 – Catering in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione dei generi alimentari serviti, delle unità di personale messe a disposizione, degli arredi e suppellettili utilizzati	2	qualitativo

SERVIZIO MENSA

Max punti:	Tipologia parametro	
Criterio A - Organizzazione del servizio: Max Punti 20		
A.1 - Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio mensa rispetto alle mansioni da svolgere Saranno valutate positivamente l'esperienza del personale addetto e la coerenza dei profili professionali rispetto alla mansione attribuita.	3	qualitativo
A.2 - Incremento numerico dello staff dedicato così come stimato nel progetto di servizio Sarà assegnato un punto per ogni unità di personale aggiuntiva che presta servizio per minimo 4 ore al giorno, nei giorni in cui sarà svolto il servizio mensa, fino ad un massimo di 5 punti.	5	tabellare
A.3 - Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti. Sarà oggetto di valutazione positiva la dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere.	3	qualitativo
A.4 - Proposta di estensione del servizio mensa anche ad altri giorni della settimana Saranno assegnati due punti per ogni giorno in più in cui sarà offerto il servizio mensa fino ad un massimo di 6 punti.	6	tabellare
A.5 - Piano delle manutenzioni; pulizie e sanificazioni Sarà oggetto di valutazione positiva il programma delle manutenzioni proposto e la dettagliata descrizione delle metodologie utilizzate per le pulizie e sanificazioni.	3	qualitativo
Criterio B - Qualità dei menù offerti: Max Punti 23		
B.1 – Varietà e modularità dei menù Sarà oggetto di valutazione positiva la varietà, l'appetibilità e la modularità dei menù.	7	qualitativo
B.2 – Menù contenenti prodotti biologici, DOP e IGP in percentuale maggiore, su base trimestrale, rispetto a quella minima prevista dai C.A.M. Nella descrizione dei menù stagionali dovrà essere indicata la percentuale in peso di prodotti biologici, DOP e IGP utilizzati. Il punteggio sarà assegnato in proporzione all'incremento della percentuale su base trimestrale, di prodotti biologici, DOP e IGP utilizzati rispetto al minimo previsto su base trimestrale nell'allegato A.3 del C.S.A. per le diverse categorie di alimenti. In caso di incrementi differenti nei quattro trimestri dell'anno sarà effettuata la media. Il concorrente che offrirà il massimo incremento in peso di prodotti biologici, DOP e IGP, dato dalla somma degli incrementi relativi alle diverse categorie di alimenti (frutta, carne salumi etc.), consegnerà il punteggio massimo pari a 7 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.	7	quantitativo
B.3 – Menù contenenti prodotti di produzione locale o a KM 0 Nella descrizione dei menù dovrà essere indicata la percentuale in peso di prodotti a KM 0 utilizzati su base trimestrale. In caso di percentuali differenti nei quattro trimestri dell'anno sarà effettuata la media. Il concorrente che offrirà la percentuale in peso più alta di prodotti a KM 0, consegnerà il punteggio massimo pari a 5 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.	5	quantitativo
B.4 - Menù relativi a diete speciali o leggere Sarà valutata positivamente la qualità e varietà dei menù relativi a diete speciali o leggere offerti all'utenza quotidianamente nell'ambito del servizio mensa.	4	qualitativo
Criterio C - Miglioramento del servizio: Max Punti 17		
C.1 - Fornitura di ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici rispetto a quelli previsti nell'Allegato E o con caratteristiche più elevate Sarà assegnato un punto per ogni attrezzatura aggiuntiva e 0,5 punti per la proposta di un'attrezzatura con caratteristiche più elevate rispetto a quelle descritte nell'Allegato	5	tabellare

E, fino ad un massimo di 5 punti.		
C.2 - Proposte migliorative volte ad incrementare il gradimento del servizio da parte dell'utenza Saranno oggetto di valutazione positiva l'istituzione di un sistema di prenotazione online dei pasti e/o la preparazione di menù particolari a tema o tradizionali dedicati alle specialità culinarie delle diverse regioni italiane e/o internazionali o in occasione delle principali festività, l'istituzione di attività periodiche di informazione alimentare etc..	6	qualitativo
C.3 - Incremento della frequenza annuale di controlli microbiologici effettuati attraverso laboratori di analisi certificati ISO 9001:2008 ed accreditati secondo la norma UNI CEI EN 17025:2005 2 2.5 rispetto a quelli previsti nel Capitolato (freq. 1/anno) Il concorrente che offrirà il massimo incremento di controlli annuali, consegnerà il punteggio massimo pari a 3 punti. Il punteggio degli altri concorrenti sarà calcolato utilizzando il metodo dell'interpolazione lineare.	3	quantitativo
C.4 - Disponibilità ad effettuare servizio di catering dei pasti inclusi nei menù settimanali presso la sede di via Salaria Antica Est e presso la sede di altri Enti pubblici interessati a convenzionarsi con la Regione Abruzzo In caso di disponibilità ad effettuare il servizio di catering, indicata nell'offerta tecnica, verrà assegnato il punteggio massimo indicato. In sede di offerta tecnica dovranno essere altresì descritte le modalità di svolgimento di detto servizio ivi inclusi i mezzi, il personale e le attrezzature che saranno utilizzati per lo svolgimento dello stesso da mettere a disposizione ad opera del concessionario	3	tabellare

I **10 punti** relativi all'OFFERTA ECONOMICA saranno attribuiti come segue:

- 6 punti servizio mensa
- 4 punti servizio bar

Per l'attribuzione dei 4 punti relativi al servizio bar e dei 6 punti relativi al servizio mensa si utilizzerà una formula lineare che prevede l'attribuzione del punteggio massimo all'offerta che presenta la più alta percentuale di ribasso da applicare sul relativo listino prezzo allegato. Alle altre imprese sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$P = (P_{\text{off.i}}/P_{\text{off.max}}) \times \text{PNT}_{\text{max}}$$

dove

P = è il punteggio da assegnare ad ogni singola impresa

$P_{\text{off.i}}$ = è la percentuale di ribasso offerta dall'impresa considerata

$P_{\text{off.max}}$ = è la percentuale di ribasso offerta, più alta

PNT_{max} = punteggio massimo pari a "6" o "4" a seconda se la valutazione riguarda i ribassi offerti, rispettivamente, sul listino relativo alla mensa o sul listino relativo al bar.

28. Avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto

L'Amministrazione regionale, sulla base di quanto previsto all'art.8, c.1, lett.a) della L.120/2020 e ss.mm.ii., si riserva la facoltà di procedere all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

In tale eventualità, dalla data del verbale di avvio, decorreranno i termini per l'espletamento dei servizi.

29. Variazioni del contratto

L'Amministrazione regionale si riserva di chiedere all'aggiudicatario durante l'esecuzione del contratto di apportare modifiche al servizio erogato ai sensi e nei limiti di cui all'art. 175 lettera a) del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Non saranno riconosciute come varianti al contratto, le prestazioni e attività di qualsiasi genere eseguite dall'appaltatore senza la preventiva autorizzazione scritta del Responsabile del Procedimento, su proposta del Direttore dell'Esecuzione.

Art. 30 – Autorizzazioni e assicurazioni necessarie per la stipula del contratto

Prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione regionale tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, resta l'unica responsabile di tutti i danni causati a terzi e a cose nell'esercizio della propria attività, nonché dei danni causati dal mancato rispetto delle norme in materia igienico sanitaria.

Essa si assume tutte le responsabilità derivanti da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione di prodotti alimentari e pasti preparati dall'Impresa e relative derrate. L'aggiudicatario dovrà ritenere la stazione appaltante libera da ogni responsabilità diretta o indiretta nei riguardi di chiunque acceda ai locali del Bar, della cucina e della sala mensa.

L'aggiudicatario è unico e il solo responsabile della gestione e del funzionamento della struttura, dei rapporti con gli utenti/clienti, con il proprio personale e con i terzi.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma l'aggiudicatario solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità conseguente a tali rapporti.

Esso è inoltre responsabile di qualsiasi danno o inconveniente che possa derivare alle persone o alle cose a seguito dell'uso dell'immobile e delle attrezzature ed impianti, manlevando quindi la stazione appaltante da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio della gestione e da eventuali danni a persone o cose.

L'aggiudicatario in particolare:

- risponde di tutti i danni e deterioramenti prodotti alla struttura, agli arredi, all'attrezzature ed impianti per colpa propria o di soggetti terzi da esso ammessi;
- esonera la stazione appaltante da ogni responsabilità per l'uso improprio della struttura.

A tal fine l'impresa aggiudicataria è tenuta a stipulare polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione dei servizi di che trattasi per i seguenti importi:

- una polizza per responsabilità civile verso terzi (compreso la stazione appaltante) con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- una polizza per RCO con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00);
- una polizza incendio con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 (unmilione/00) pari all'importo stimato per la ricostruzione a nuovo della struttura.

Nelle polizze suindicate dovrà essere riconosciuta la qualifica di "terzi" anche all'Amministrazione regionale committente.

Prima della stipula del contratto e/o comunque prima della consegna del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative unitamente alla polizza da stipulare a garanzia dell'esecuzione del contratto in conformità a quanto previsto all'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La mancata presentazione di tutte le polizze sopra elencate e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.

Art. 31 – Richiami e contestazioni

Qualsiasi inosservanza a quanto prescritto dalle presenti condizioni sarà contestata per iscritto ed inviata a mezzo PEC.

Le eventuali non conformità alle leggi vigenti in materia di igiene e sanità, saranno oggetto di denuncia alle autorità competenti.

In caso di reiterata inosservanza o contestazione e comunque al terzo richiamo scritto, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione contrattuale.

Art. 32 - Responsabilità

L'operatore economico aggiudicatario si obbliga a sollevare l'Amministrazione regionale da qualunque pretesa, azione o molestia che potesse 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 che l'Amministrazione regionale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo dovranno essere rimborsate dall'operatore economico.

L'aggiudicatario è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione regionale sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione regionale o a terzi.

Art. 33 - Verifiche e vigilanza

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione regionale si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsto dalle disposizioni sanitarie vigenti.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i suddetti controlli senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso. L'Amministrazione regionale si riserva la facoltà di effettuare controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali e di verificare in particolare:

- che tutti i generi di consumo siano conformi a quanto riportato nel presente disciplinare, nei suoi allegati e nell'offerta tecnica e rispondano appieno alle prescrizioni di legge vigenti in materia;
- pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;

- il rispetto della qualità del cibo somministrato, della quantità delle grammature indicate, della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale;
- il rispetto dei prezzi dei listini;
- professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- in generale dell'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente documento, nonché di tutte le disposizioni o pratiche previste nel manuale HACCP, di tutte le norme in materia di igiene e sanità.

Le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Il concessionario sarà obbligato a fornire tutte le informazioni e i documenti utili a perseguire le suddette finalità e a conformarsi alle richieste e prescrizioni impartite. Le ispezioni e le verifiche verranno effettuate anche sulla base di check-lists di valutazione appositamente predisposte dal Direttore dell'Esecuzione. Tali check-lists fungeranno anche da verbale e verranno notificate al concessionario al termine di ogni ispezione. Gli inadempimenti e le violazioni saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. I suddetti controlli potranno essere eseguiti anche avvalendosi di competenti autorità.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali dell'Azienda Sanitaria o di altre autorità competenti, sono adottati i procedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento. Anche i tecnici incaricati dall'Amministrazione regionale possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa

di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto è addebitato alla società appaltatrice.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Amministrazione regionale produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

L'Aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 155/97.

Le eventuali irregolarità, accertate dall'Aggiudicataria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Amministrazione regionale che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

Art. 34 – Inadempienze e Penalità

La stazione appaltante fa pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate anche dagli organi di controllo e le eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà conformarsi entro il termine di 15 (quindici) giorni, con possibilità, entro detto termine, di presentare contro deduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Se entro il suddetto termine l'aggiudicatario non presenta contro deduzioni o non fornisce una controprova probante la stazione appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Qualora tale contestazione riguardi aspetti particolarmente gravi, la stazione appaltante può chiedere l'adeguamento del servizio entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla data della comunicazione e, in carenza di questo, procedere immediatamente alla risoluzione del contratto.

Le penali sopra elencate verranno inderogabilmente applicate se l'operatore economico non avrà fornito alcuna giustificazione probante entro il termine previsto per le controdeduzioni o se le giustificazioni fornite, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, saranno considerate insufficienti o inadeguate.

La decisione verrà assunta dall'ufficio che cura la gestione del contratto.

Gli importi delle penali saranno prelevate dalla cauzione e l'impresa è tenuta al reintegro della stessa entro 15 giorni dalla data di comunicazione, pena la risoluzione del contratto.

La penale non esime l'aggiudicatario dagli ulteriori obblighi di contratto e di legge. Ogni penale non pregiudica l'applicazione di altre e l'importo totale si somma.

Le penalità minime che la stazione appaltante si riserva di applicare - con contestazione scritta - sono le seguenti:

- 1.** Per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 5 pesate della stessa preparazione o sulla quantità consegnata per i pasti, € 500,00;
- 2.** Per derrate non conformi alle disposizioni riportate nell'allegato A.4 del presente Capitolato, € 500,00;
- 3.** Per ogni carenza riscontrata in sala di posateria, tovagliette e tovaglioli, vassoi, bicchieri e posate, € 100,00;
- 4.** Per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatesi, € 2.500,00;
- 5.** Per ogni contestazione relativa al rispetto delle norme sanitarie e di igiene, € 250,00;
- 6.** Per accertate assenze del personale dichiarato presente al servizio, € 500,00;
- 7.** Per accessi agli ambienti di cucina, negli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'aggiudicatario o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante, € 500,00;
- 8.** Per accessi agli ambienti di cucina, anche al di fuori degli orari di cucina, di terzi non dipendenti dell'aggiudicatario o non espressamente incaricati di ispezioni dalla stazione appaltante o non facenti parte di ditte incaricate della manutenzione € 250,00;
- 9.** Per corpi estranei (senza alcun carattere di tossicità o inquinamento) rinvenuti nelle preparazioni dei pasti, € 250,00;
- 10.** Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano riscontrati microrganismi non patogeni, € 250,00;
- 11.** Per carenze igieniche riscontrate presso la cucina, € 500,00;
- 12.** Per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone, € 500,00;
- 13.** Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia, € 500,00;
- 14.** Per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, € 500,00;

15. Per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato "*da consumarsi preferibilmente entro il*" rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina, € 500,00;
16. Per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta, o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi, € 1.000,00;
17. Per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione "Alimento privo di OGM", € 1,000,00;
18. Per ogni giorno di ritardo, rispetto ai tempi stabiliti nell'art. 3 del presente capitolato, nella consegna/rimessa in funzione delle attrezzature per la riqualificazione del centro cottura di Palazzo Silone € 250,00;
19. Per la mancata manutenzione/funzionalità delle attrezzature da cucina, con conseguenze sui menu proposti e/o sulla qualità dei medesimi, € 500,00 per ogni contestazione, salvo dimostrata accidentalità dell'evento e conseguente e dimostrata immediata operazione di riparazione/sostituzione;
20. Per la mancata ed insufficiente manutenzione dei beni consegnati (arredi e vani) dopo espressa e reiterata formale segnalazione degli uffici competenti al controllo, € 500,00;
21. Per ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio bar e/o mensa non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore, € 500,00;
22. Per ogni ulteriore irregolarità rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, non ricompresa nelle casistiche sopra elencate, € 250,00.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione non adeguatamente motivata, si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso del contratto da parte della Stazione appaltante, senza necessità di ulteriori comunicazioni.

Art. 35 - Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'aggiudicatario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'aggiudicatario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 cod. civ., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono ipotesi per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- interruzione del servizio, fatti salvi i casi di forza maggiore;
- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;
- mancato rilascio della Certificazione, di cui alla L. n. 575/1965 e al DPR n. 252/98, richiesta dalla stazione appaltante alla competente Prefettura;
- impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina e dei locali adibiti al bar e mensa;
- non assolvimento degli adempimenti ed oneri di cui agli articoli precedenti;
- Applicazione di penali per un importo ammontante complessivamente a 0,005 volte il valore dell'appalto;
- sub concessione o cessione anche parziale del servizio;
- subappalto del servizio, tranne che per i servizi indicati in offerta, oggetto di regolare autorizzazione;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- produzione di pasti per utenze esterne senza preventiva autorizzazione della stazione appaltante;
- grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale;
- mutamento della destinazione d'uso dei locali affidati;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata e ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto;
- reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro il termine previsto all'art. 28 del presente documento;
- nei casi previsti agli artt.108 e 175 del Codice dei Contratti Pubblici;
- in tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c..

La risoluzione, nei casi sopraelencati, porta come conseguenza l'incameramento da parte dell'Amministrazione, a titolo di penale, della cauzione definitiva a garanzia del contratto, salvo il risarcimento dei maggiori danni consequenziali all'esecuzione in danno dell'impresa aggiudicataria del servizio.

Viene applicato l'art.110 del Codice recante: *(Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione)* a cui si fa espresso rinvio.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione regionale il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa aggiudicataria inadempiente stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto o l'attivazione di una nuova procedura concorsuale per l'espletamento del servizio.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 36 - Recesso dal contratto

E' sempre facoltà dell'Ente recedere dal contratto, per motivi di interesse pubblico, debitamente accertati e comunicati al concessionario, con un obbligo di preavviso scritto di 90 (novanta) giorni. Non è in alcun caso ammesso la disdetta o il recesso parziale del concessionario da singoli servizi (es.: solo bar; sola mensa). L'abbandono o il rifiuto costituisce grave inadempimento contrattuale sanzionato con la risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

Art.37 - Esecuzione collaudi

Per ciò che riguarda il collaudo di installazione di ulteriori arredi e macchinari si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

L'aggiudicatario al termine delle installazioni deve consegnare alla stazione appaltante la documentazione relativa a:

- a) certificati di conformità delle macchine installate alla normativa vigente in materia;
- b) manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- c) certificazione di eventuali collaudi o prove già eseguite.

Art. 38 – Divieti

E' vietato utilizzare i locali per fini ed usi diversi da quelli indicati nel presente capitolato.

E' altresì vietato esporre nei locali avvisi o annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli riguardanti l'attività inerente i servizi bar e mensa o che siano preventivamente autorizzati dall'Amministrazione regionale e comunque da apporre su apposite bacheche all'uopo predisposte.

Il Concessionario dovrà eseguire in proprio tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato. Pertanto, è fatto espresso divieto di cedere, anche parzialmente, la concessione a pena di nullità della stessa e di risoluzione immediata del contratto per grave inadempimento del contraente, ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

E' fatto espresso divieto di cedere a terzi eventuali crediti e di conferire procure all'incasso a terzi.

Art.39 - Controversie

In caso di controversie di qualsiasi natura relative al contratto, la competenza, in via esclusiva spetta al Foro di L'Aquila.

Art. 40 - Trattamento dei dati personali e designazione dell'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.lgs 30/06/2003 n. 196 e ss. mm. e ii. nonché del Regolamento (UE) 2016/679 “*Codice in materia di protezione dei dati personali*”, si informa che tutti i dati forniti dall'operatore aggiudicatario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le sole finalità di gestione del contratto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico per le finalità del rapporto medesimo.

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (“GDPR”), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, si informa che:

• i dati personali raccolti saranno trattati dall'Amministrazione regionale, in qualità di Titolare del trattamento, per le seguenti finalità:

1. gestione delle domande di partecipazione;
2. valutazione e verifica dei requisiti dei concorrenti/partecipanti ai fini dell'affidamento dei servizi oggetto del bando di gara;

3. instaurazione e gestione del rapporto contrattuale in caso di aggiudicazione dei servizi oggetto del bando di gara;

4. gestione degli adempimenti amministrativo-contabili e adempimenti di obblighi previsti dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria applicabile in relazione a ciascuna delle suindicate attività.

- la base giuridica dei trattamenti di cui alle suindicate finalità è fondata:
 - sull'adempimento degli obblighi precontrattuali e contrattuali derivanti dalle richieste formulate in maniera volontaria e spontanea da parte dei soggetti interessati alla partecipazione al bando (art. 6, par. 1, lett. b) del Reg. UE 2016/679);
 - sull'adempimento degli obblighi legali cui è soggetto il Titolare del trattamento per effetto dell'attività connessa alla gestione del bando (art. 6, par. 1, lett. c) del Reg UE 2016/679);
 - sull'esecuzione di un compito di rilevante interesse pubblico (art. 6, par. 1, lett. e), art. 9, par. 2, lett. g) del Reg. UE 2016/679 e art. 2–sexies, co. 2, lettera m) del D. Lgs. 10/8/2018 n. 101).
- i dati giudiziari (dati personali relativi a condanne penali e reati) sono richiesti ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 e vengono trattati in conformità al disposto dell'art. 10 del Reg. UE 2016/679.
- il conferimento dei dati personali deve considerarsi presupposto necessario per la partecipazione alla gara e per il perseguimento delle suindicate finalità; il mancato conferimento comporta l'impossibilità per il Titolare del trattamento di svolgere le predette attività con la conseguente esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.
- nel perseguimento delle finalità suesposte, i dati personali acquisiti potranno essere comunicati ad enti pubblici, pubbliche amministrazioni, organi dell'autorità giudiziaria, soggetti aventi titolo ai sensi della Legge 241/1990; il Titolare del trattamento potrà, inoltre, comunicare i dati raccolti ai soggetti dei quali si avvale per lo svolgimento di attività necessarie per il raggiungimento delle finalità sopra indicate e descritte. Tali soggetti, che trattano i dati per conto del Titolare, sono stati appositamente designati Delegati del trattamento dei dati.
- i dati personali saranno conservati per l'intera durata della gara e dall'eventuale contratto da stipulare con il titolare. Successivamente alla cessazione del rapporto contrattuale i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.
- in relazione al trattamento dei dati personali sopra descritto, potranno essere esercitati, in ogni momento, i seguenti diritti:

- diritto di accesso, cioè il diritto di ottenere conferma o meno dell'esistenza di un trattamento di dati personali che riguardano l'interessato e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai predetti dati, di riceverne una copia nonché le ulteriori informazioni previste dall'art. 15, Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di rettifica, cioè il diritto di ottenere la rettifica dei dati personali inesatti e l'integrazione dei dati personali incompleti, nella misura in cui ciò sia compatibile con le finalità del trattamento, ai sensi dell'art. 16 del Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di limitazione di trattamento, cioè di ottenere la limitazione del trattamento di dati personali riferibili all'interessato, al ricorrere delle condizioni previste dall'art. 18 Reg. (UE) 2016/679;
- diritto alla cancellazione (c.d. "diritto all'oblio"), cioè il diritto dell'interessato di ottenere la cancellazione dei propri dati presenti all'interno degli archivi del Titolare qualora non rilevanti o necessari per obbligo di legge, ai sensi dell'art. 17 del Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di reclamo, cioè il diritto di proporre reclamo presso l'autorità di controllo competente. Ai sensi dell'art. 2-bis, D. Lgs. 196/2003, l'autorità di controllo competente è il Garante per la Protezione dei Dati Personali;
- diritto di opposizione: l'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano effettuato nell'esecuzione di un compito connesso con i pubblici poteri di cui è investita l'Amministrazione regionale, ai sensi dell'art. 21 Reg. (UE) 2016/679. In tal caso il Titolare si asterrà dal trattare ulteriormente tali dati personali, salvo che ritenga sussistenti motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che siano ritenuti prevalenti sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell'interessato.

I diritti sopramenzionati possono essere esercitati rivolgendosi all'Amministrazione regionale.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Presidente della Giunta Regionale d'Abruzzo, Dott. Marco Marsilio, con sede in Via Leonardo da Vinci, 6 – 67100 L'Aquila (AQ).

Il soggetto Delegato al trattamento è la dott.ssa Roberta Rizzone, Dirigente del Servizio Gare e Contratti con sede in Via L. Da Vinci nr.6, – 67100 L'Aquila.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) per la Regione Abruzzo è la dott.ssa Filomena Ibello, nominato con DGR n. 948 del 30.12.2021.

I dati personali sono trattati per un periodo di 10 anni ai fini della tracciabilità del servizio erogato e per le disposizioni amministrative interne.

L'esercizio dei diritti in qualità di interessato è gratuito ai sensi dell'articolo 12 del Reg. (UE) 2016/679. Tuttavia, nel caso di richieste manifestamente infondate o eccessive, anche per la loro ripetitività, il Titolare potrebbe addebitare un contributo spese ragionevole, alla luce dei costi amministrativi sostenuti per gestire la richiesta, o negare la soddisfazione della richiesta stessa.

Relativamente a tutti i dati personali e alle informazioni necessarie al regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione regionale designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR (Regolamento UE 2016/679); nell'applicazione della citata normativa l'impresa aggiudicataria dovrà adottare, garantendone il continuo aggiornamento, tutte le misure ed accorgimenti idonei a salvaguardare la riservatezza delle notizie e la sicurezza dei dati, compresa la massima informazione ai propri addetti, sollevando l'Amministrazione regionale da qualsiasi onere di istruzione del personale incaricato.

Art. 41 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

Tutte le eventuali spese contrattuali inerenti e conseguenti e gli eventuali oneri connessi alla stipula del contratto sono a carico dell'aggiudicatario (imposta di bollo, imposta di registro etc.).

Art. 42 - Disposizioni finali

Il Concessionario si considera, all'atto della presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato. La presentazione dell'offerta, da parte dell'operatore economico, sarà considerata piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

Per tutto quanto qui non espressamente previsto si rinvia alla disciplina civilistica della concessione di servizio ed alla normativa nazionale e regionale di riferimento.

ALLEGATI:

- Allegato A.1 - *“LISTINO PREZZI A BASE D’ASTA SERVIZIO BAR”*;
- Allegato A.2 - *“LISTINO PREZZI A BASE D’ASTA SERVIZIO MENSA CON GRAMMATURE MINIME”*;
- Allegato A.3 - *“MODALITA’ PER LA COMPOSIZIONE DEL MENU”*;
- Allegato A.4 - *“CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI”*;

Il Tecnico
Ing. Paola Stornelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Paola Stornelli". The signature is written in a cursive style with a large initial 'P' and a long horizontal stroke for the 'S'.

AII. A.1 - LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA SERVIZIO BAR

CAFFETTERIA	euro
Caffè espresso	0,90
Caffè freddo	1,40
Caffè decaffeinato	1,00
Caffè shakerato	2,00
Caffè orzo	1,00
Ginseng piccolo	1,10
Ginseng grande	1,50
Caffè latte	1,20
Cappuccino	1,20
Cappuccino decaffeinato	1,30
Latte	1,00
Cioccolato caldo	2,20
Cioccolato con panna	2,50
Thè	1,10
Thè freddo	1,50
Camomilla	1,10
Diger Selz	0,80
Correzioni normali	0,50
Correzioni con panna	0,50
Acqua minerale 1/2	0,80
COLAZIONI	
Paste fresche	1,00
Tranci di torta	1,80
Tramezzini	2,20
Tramezzini doppi	3,00
Pizzette o pizze al taglio farcite	1,80
Toast	1,80
Panini: rosetta o baguette con farcitura normale	2,50
Panini: pizza - rosetta - baguette con farcitura speciale	2,80
Panini grandi con farcitura spec.	3,10
Hot dog	2,00

VINI E SPUMANTI	euro
Vini italiani	2,00
Vino porto cherry prosecco	2,20
Spumante	2,20
BIBITE E BIRRE	
Bibite gassate	2,00
Sciropi	2,00
Succhi tropicali	2,50
Bibite in lattina	2,00
Succhi di frutta	1,50
Frappè	2,50
Spremute di stagione	2,50
Frullati di stagione	3,00
Birra nazionale media 1/3	2,00
Birra nazionale grande 2/3	2,50
Birra speciale in lattina	2,00
APERITIVI	
Aperitivi analcolici	2,50
Aperitivi alcolici	2,50
LIQUORI E AMARI	
Liquori nazionali, norm. e spec.	2,50
Liquori esteri normali	2,50

AII. A.2 - LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA SERVIZIO MENSA CON GRAMMATURE MINIME

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PESO MINIMO IN GRAMMI</i>	<i>PREZZO</i>
PRIMI PIATTI		
Olio/burro e parmigiano - Pomodoro e basilico	80	3,00
Minestre, pasta alle verdure, pasta al forno, amatriciana, carbonara, pasta al ragù, arrabbiata pasta alla boscaiola, ai carciofi, alle olive, ecc	100	4,00
Gnocchi, tortellini, ravioli, lasagne, crepes, cannelloni	125	5,00
Mezza porzione = 60% dei prezzi indicati		
SECONDI PIATTI		
Carne vitello: fettina, cotoletta, pizzaiola, scaloppina, spezzatino, rosbif	100	4,50
Carne maiale: salsicce arrosto, braciola, arista. Carne vitellone: polpette o polpettone, hamburger.	100	4,30
Carne pollo e tacchino: cotoletta, scaloppina, spezzatino.	100	4,00
Pesce fresco o surgelato (diliscato, molluschi, crostacei etc.)	150	4,50
Pesce in scatola	50	4,50
Formaggi stagionati	50	3,30
Formaggi freschi	100	3,30
Prosciutto crudo	50	3,30
Prosciutto cotto	50	2,80
Affettati misti	80	3,70
Misto: affettati + formaggi	50+50	3,70
CONTORNI		
Insalata a foglia	80	2,20
Verdure fresche o cotte in genere, patatine, patate al forno	200	2,20
Verdure grigliate o gratinate (zucchine, carciofi, melanzane, peperoni, cavoli, cavolfiori, ecc)	200	2,80
PIATTI UNICI		
Insalatona (con pomodorini, tonno, olive, mozzarelline, mais)	250	4,20
Caprese	250	3,90
DESSERT E FRUTTA		
Frutta di stagione	150	1,00
Macedonia	170	2,30

Dolce: tiramisù, pannacotta, tranci di torta	100	2,50
Pane	50	0,40
Acqua	1/2	0,80

N.B. Il peso di ogni singola porzione è da considerarsi a crudo

ALLEGATO A.3 – MODALITA' PER LA COMPOSIZIONE DEL MENU

Nella predisposizione dei menù da presentare nell'offerta tecnica l'operatore economico dovrà attenersi alle seguenti indicazioni di massima.

I menù proposti in sede di offerta tecnica garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.);

I menù sono predisposti su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nell'allegato nr.4 ed articolati su almeno due o più settimane che si alterneranno sino alla fine della stagione di riferimento. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso;
- ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al DECRETO 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di

etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico.
- Yogurt: biologico.
- Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.
- L'acqua dovrà essere di rete o microfiltrata, a patto che le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.
- Vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una

proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Regole per la definizione dei primi piatti

- Nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 2 scelte fra cui una minestra. Comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta, pasta integrale e riso) e uno al pomodoro (pasta, pasta integrale e riso);

Regole per la definizione dei secondi piatti

- Nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 3 scelte costituenti secondi piatti caldi. Comunque tutti i giorni in aggiunta devono essere proposti due tipi di piatti freddi.
- Almeno una volta alla settimana dovrà essere prevista una portata di pesce;
- Nel menù giornaliero non dovranno mai essere presenti due portate di carne rossa;
- La carne bianca (pollo, tacchino, vitello etc.) dovrà essere prevista almeno due volte a settimana;
- Al grill sarà prevista carne ai ferri almeno due volte a settimana di cui: una volta bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone e una volta petto di pollo;
- Nel menù giornaliero dovrà essere sempre presente almeno una portata "leggera", compatibile con diete a basso contenuto di colesterolo.

Regole per la definizione dei contorni

- Nel menù giornaliero dovranno essere sempre presenti 2 scelte.

ALLEGATO A.4 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Contiene alcuni prodotti biologici DOP e IGP che l'operatore economico può inserire nell'offerta tecnica

REQUISITI QUALITATIVI DI CARATTERE GENERALE:

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- È vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Per i prodotti confezionati la vita residua alla consegna deve essere non inferiore al 60%.

PASTA, RISO, FARINA, PANE E PIZZA:

- Tutti i prodotti devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
- Le paste non devono presentare difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura, tagli, bottatura, bolle d'aria.
- La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve essere idonea alla ristorazione collettiva. Il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura nonché garantire assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti.
- La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con almeno quattro uova intere (corrispondenti ad almeno 200 gr) per ogni kg di semola.
- La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche. Nelle paste ripiene la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%.
- Il riso dovrà possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Le tipologie ammesse sono:
 - Parboiled;
 - Integrale;
 - Thaibonnet;
 - Basmati;
 - Comune (varietà Cripto);
 - Semifino (varietà Lido, Rosa Marchetti, Romeo, Vialone nano);
 - Fine (varietà Ribe);
 - Superfino (varietà Arborio, Baldo, Carnaroli).
- Il pane fornito dovrà essere ottenuto dalla adeguata cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.
- Deve essere garantita la fornitura giornaliera, non è infatti ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane deve mostrare inoltre di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante; mollica morbida ma non collosa; alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

- E' necessario alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).
Tipologie di pane ammesse:
 - Pane di tipo 0 e 00;
 - Pane integrale;
 - Pane per celiaci;
 - Pane senza sale;
 - Pane azzimo;
 - Pane di segale e cereali/Pane ai 5 cereali;
 - Panini all'olio;
 - Pane alle olive.
- Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker o prodotti simili. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Il pane grattugiato sarà fornito in confezioni chiuse per preservarlo da eventuali contaminazioni.
- La pizza deve essere preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito e sale. Può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti l'utilizzo.
- La farina bianca sarà prodotta con grano tenero del tipo 00. La farina di mais per polenta, sarà ottenuta per macinazione di mais di buona qualità. In nessun caso la farina deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

SPEZIE E CONDIMENTI:

- Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva il quale, nelle percentuali su base trimestrale indicate nell'Allegato 2 dovrà essere biologico. Alla denominazione di olio extravergine di oliva potrà essere aggiunta la zona di provenienza.
- L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- Verrà fornito aceto di vino rosso o bianco e aceto di frutta in confezioni originali e sigillate.
- In sede d'offerta tecnica potrà prevedersi l'utilizzo di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena IGP e/o Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Le confezioni saranno originali con etichettatura originale ben visibile.
- Sarà fornito sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". L'art. 3 della Legge n° 55/2005 dispone che *"nell'ambito della ristorazione pubblica, quali bar e ristoranti e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche sale arricchito con iodio"*. Dovrà essere pertanto fornito sale alimentare con iodio e sale iposodico.
- Verrà fornito zucchero semolato, zucchero di canna e dolcificanti delle seguenti tipologie:
 - naturali: fruttosio;
 - artificiali: aspartame.
- In base ai menù giornalieri proposti dovranno essere fornite le seguenti tipologie di aromi e spezie, intere e in polvere (indicare nell'offerta tecnica le erbe aromatiche, spezie e aromi che accompagnano i menu):
 - erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.;

- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino, curry, misto di spezie;
 - zafferano;
 - aromi freschi: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, ecc.
- In base ai menù giornalieri proposti dovranno essere messe a disposizione le seguenti salse (indicare nell'offerta tecnica le salse che accompagnano i menu):
- maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
 - senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI:

- Verrà fornito latte fresco pastorizzato o UHT. Tipologie ammesse:
 - latte fresco intero;
 - latte fresco parzialmente scremato;
 - latte UHT intero;
 - latte UHT parzialmente scremato.
- Verrà fornito burro di centrifuga e margarina. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
- Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti e conservanti in confezioni originali e sigillate da gr. 125 solo ed esclusivamente biologico. Tipologie ammesse:
 - yogurt intero;
 - yogurt magro;
 - yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.
- Le tipologie ammesse di formaggi freschi sono:
 - Mozzarella;
 - Mozzarella di bufala;
 - Mozzarella per pizza in filoni o cubettata;
 - Crescenza;
 - Stracchino;
 - Robiola;
 - Burrata;
 - Primo sale.
- Le tipologie ammesse di formaggi stagionati sono:
 - Asiago;
 - Fontina;
 - Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora;
 - Provola;
 - Caciocavallo;
 - Scamorza;
 - Formaggi di tipo svizzero (Emmental, Groviera ecc);
 - Formaggi molli con crosta: Taleggio Gorgonzola, Quartirolo, Tomini, Italico, Brie;
 - parmigiano, grana e pecorino. In sede d'offerta tecnica potrà prevedersi di servire esclusivamente Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP.

- La ricotta verrà fornita in confezioni originali e sigillate. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.. Tipologie ammesse:
 - ricotta vaccina;
 - ricotta di pecora;
 - ricotta mista.

UOVA:

- Potranno essere utilizzate solo uova fresche e pastorizzate provenienti da agricoltura biologica. Le uova fresche apparterranno alla categoria A.

PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).
- Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).
- Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.
- Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana, Nord Europa ecc.) e la nomenclatura commerciale.
- Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Per ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana, Nord Europa ecc) e la nomenclatura commerciale.
- Il tonno in scatola sarà composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti. L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti. Tipologie ammesse:
 - tonno sott'olio di oliva;
 - tonno al naturale.

SALUMI:

- Fatta salva la percentuale in peso su base trimestrale, come indicata nell'Allegato 2, di salumi da utilizzare e servire, la quale deve essere biologica o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014, la restante parte di salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Il prosciutto crudo fornito dovrà essere prosciutto crudo disossato. Stagionatura minima di 12 mesi. In sede d'offerta tecnica potrà prevedersi di utilizzare esclusivamente prosciutto DOP o IGP del tipo: prosciutto di Parma DOP, prosciutto San Daniele DOP, prosciutto di Norcia IGP, prosciutto Toscano DOP.
- Il prosciutto cotto sarà di alta qualità e senza polifosfati aggiunti. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore. Il prodotto dovrà essere confezionato in idoneo materiale e dovrà essere munito di regolare etichettatura.
- In sede d'offerta tecnica si potrà prevedere di servire esclusivamente Speck Alto Adige IGP, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola della Valtellina IGP (per tutti questi affettati gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore).
- Per quanto riguarda i salami stagionati l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro. L'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto. La maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata. Tipologie ammesse indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Ungherese, ecc..
- La coppa o capocollo deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino. Deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. La stagionatura effettuata, non inferiore ai tre mesi, deve essere dichiarata.
- Nella pancetta e parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle norme in vigore. Tipologie ammesse: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata.

ORTOFRUTTA:

- L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al DECRETO 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", oppure secondo i calendari regionali.
- Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- Tutti i prodotti orticoli freschi saranno appartenenti alla 1 categoria. Dovranno essere serviti prodotti di varia tipologia (es. insalata: romana, gentile, rucola, valeriana, radicchio, scarola).
- Per quanto riguarda i prodotti orticoli congelati sono ammesse le seguenti tipologie: zucchine, carciofi, spinaci, asparagi, biette, cavolfiori, carote, fagiolini, fagioli, piselli, finocchi, funghi, patate a spicchi o bastoncino (per frittura), misto legumi e ortaggi per minestrone.

- La frutta fresca deve essere intera, di buona qualità e sana. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione. Dovrà essere servita preferibilmente frutta di stagione. Tipologie ammesse:
 - Agrumi: arance, clementine, limoni, mandarini, pompelmi;
 - Altra frutta: anguria, albicocche, banane, cachi, ciliegie, fragole, kiwi, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine, uva;
 - Mele, agrumi, kiwi, pesche, pere, fragole, uva devono essere appartenenti alla 1 categoria. Per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della 1 categoria.
- Sono ammesse le seguenti tipologie di legumi e cereali: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie piccole o grandi, piselli, misto legumi per zuppa o minestrone, orzo, fave, farro. Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

CARNI:

- La carne deve essere tenera e poco grassa. Essa deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti CE. I tagli saranno forniti sottovuoto e saranno quelli necessari per la realizzazione di quanto previsto nei menù.
- La carne di bovino adulto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato). E' fatto assoluto divieto di fornire carne di vacca.
 - classe di conformazione: U (ottima), R (buona)
 - classe di ingrassamento: 2 (scarso).
- Il vitello (0-8 mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria V
 - classe di conformazione: R (buona)
 - classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante)
- Il vitellone (8-12mesi) deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria Z
 - classe di conformazione: R (buona)
 - classe di ingrassamento: 2 o 3 (scarso o mediamente importante)
- La classe di carnosità della carne di suino deve rientrare nelle classi centrali della griglia EUROP (U, R, P). Salumi precotti di suino devono essere di puro suino, composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. Tipologie ammesse: Cotechino. In sede d'offerta tecnica si potrà prevedere di servire Zampone di Modena DOP.
- La carne suina per almeno il 5% in peso, su base trimestrale, deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Le carni avicole (pollo, tacchino etc.) devono appartenere alla classe A.
- Fatta salva la percentuale in peso su base trimestrale, come indicata nell'Allegato 2, di carne di vitello e avicola da utilizzare nella preparazione dei menu, la quale deve essere biologica e certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali

riconosciuti (quali QV equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna», la restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

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

PRODOTTI ESOTICI (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):

- I prodotti esotici devono essere biologici o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.

ACQUA:

- L'acqua dovrà essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

VINO E BEVANDE:

- Nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.