

**C.N.R.**  
**CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE**

**AREA DI RICERCA MILANO 1 – VIA CORTI 12 (AdRMi1)**

**AREA DI RICERCA MILANO 3 – VIA COZZI 53 (AdRMi3)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**  
**PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CNR**  
**AdRMi1 E PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E SERVIZIO BAR**  
**CNR AdRMi3**

## INDICE

TITOLO I.....	4
INDICAZIONI GENERALI.....	4
Art. 1 - Definizioni.....	4
Art.2 - Oggetto della concessione.....	6
Art.3 – Valore del Contratto.....	6
Art. 4 - Attività costituenti il servizio.....	6
Art.5 – Durata, rinnovo e proroga del Contratto.....	7
Art.6 – Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione.....	7
Art.7 – Giorni e orari di erogazione del servizio di ristorazione.....	8
Art.8 - Titolo di accesso al servizio.....	8
Art.9 – Dimensione presunta dell’utenza.....	8
Art. 10 - Specifiche tecniche e allegati.....	9
Art. 11 - Interruzione del servizio.....	9
Art. 12 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio.....	10
TITOLO II.....	10
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	10
Art. 13 - Spese a carico dell’OEA per lo svolgimento del servizio.....	10
Art. 14 - Spese a carico della Committente.....	10
TITOLO III.....	11
PERSONALE DELL’OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	11
Art. 15 - Disposizioni generali relative al personale.....	11
Art. 16 – Organico e reintegro personale mancante.....	11
Art. 17 - Rapporto di lavoro.....	12
Art. 18 – Direttore del Servizio.....	12
Art. 19 - Informazione ai dipendenti dell’OEA.....	12
Art.20 – Autorizzazione all’accesso del personale alle dipendenze dell’OEA.....	12
TITOLO IV.....	13
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	13
Art.21 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche.....	13
TITOLO V.....	13
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	13
Art.22 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	13
Art.23 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	14
Art.24 - Indumenti di lavoro.....	14
Art.25 – Eccedenze alimentari.....	14
TITOLO VI.....	15
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	15
Art.26 - Manipolazione e cottura.....	15
Art.27 - Preparazione piatti freddi.....	15
Art.28 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	15
Art.29 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti.....	16
TITOLO VII.....	16
NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	16
Art.30 - Somministrazione dei pasti.....	16
Art.31 - Modalità di esposizione dei piatti in linea.....	16
Art.32 - Quantità in volume e numero.....	17
Art.33 - Informazione agli utenti.....	17
Art.34 - Orari di distribuzione dei pasti.....	17
TITOLO VIII.....	17
MENU.....	17
Art.35 - Specifiche tecniche relative al Menù.....	17
Art.36 – Composizione del pasto.....	17
Art.37 – Menù giornalieri.....	21
Art.38 - Variazione del menù.....	21
TITOLO IX.....	22
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA’ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	22
Art.39 - Quantità degli ingredienti.....	22

Art.40 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	22
TITOLO X.....	23
NORME PER LA GESTIONE DEL BAR.....	23
Art.41 - Gestione del bar presso la sede AdRMI3.....	23
Art.42 – Orario di apertura.....	23
TITOLO XI.....	23
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO.....	23
Art.43 - Regolamenti.....	23
Art. 44 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina.....	24
Art. 45 - Pulizia delle sale ristorante e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio.....	24
Art. 46 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	24
Art. 47 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	24
Art.48 - Rifiuti e materiali di risulta.....	25
TITOLO XII.....	25
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	25
Art.49 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	25
Art.50 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	25
Art.51 - Impiego di energia.....	25
Art.52 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	26
TITOLO XIII.....	26
IMMOBILI.....	26
Art.53 – Locali per la produzione dei pasti.....	26
Art.54 – Verbale di consegna lavori e inventario.....	26
Art.55 - Manutenzioni ordinarie delle dotazioni tecnologiche.....	27
Art.56 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	27
TITOLO XIV.....	27
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	27
Art.57 – Capitolato Speciale d’Oneri e Specifiche Tecniche.....	27
Art.58 – Manuale della Qualità.....	27
Art.59 – Manuale di Autocontrollo.....	27
Art.60 – Documento di Valutazione dei Rischi.....	28
TITOLO XV.....	29
CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO.....	29
Art.61 - Disposizioni generali.....	29
Art.62 - Controlli da parte della Committente.....	29
Art.63 - Organismi preposti al controllo dalla Committente.....	29
Art.64 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Committente.....	29
Art.65 - Blocco delle derrate.....	30
Art.66 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	30
Art.67 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Committente.....	30
Art.68 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.....	30
TITOLO XVI.....	30
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	30
Art.69 - Penali.....	31
TITOLO XVII.....	33
PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO.....	33
Art. 70 - Prezzo del pasto.....	33
Art.71 - Modalità di pagamento.....	33
Art.72 – Canone di concessione.....	34
Art.73 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	34
TITOLO XVIII.....	34
ASPETTI CONTRATTUALI.....	34
Art.74 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	34
Art.75 - Stipulazione del Contratto.....	34
Art.76 - Ipotesi di risoluzione del Contratto.....	34
Art.77 – Recesso.....	35
Art. 78 - Subappalto del servizio e cessione del Contratto.....	36
Art. 79 – Foro competente.....	36
Art.80 - Rinvio.....	36

## CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

#### Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Datore di Lavoro Committente o, per brevità, Committente: Consiglio Nazionale Ricerche – AdRMi1 e AdRMi3 - soggetti titolari, per le rispettive sedi, degli obblighi di cui all'Art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario della concessione;
- c) Contratto: il Contratto di concessione sottoscritto tra Committente e OEA;
- d) Aree: Area di Ricerca Milano 1 e Area di Ricerca Milano 3;
- e) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per i dipendenti e gli utenti autorizzati dalla Committente, reso mediante la produzione e la somministrazione dei pasti presso le cucine e i locali mensa della Committente;
- f) Cucine e locali mensa: le strutture appartenenti alla Committente ove vengono preparati e somministrati i pasti;
- g) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- h) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Committente concede in uso all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- i) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- j) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- k) Menu giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- l) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- m) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- n) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

- o) Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- p) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- q) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- r) CAM Ristorazione: criteri ambientali minimi di cui al d.m. 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*";
- s) CAM Pulizie: criteri ambientali minimi di cui al d.m. 29 gennaio 2021 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*".
- t) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- u) Locali di consumo dei pasti: ogni locale adibito al Servizio di Ristorazione;
- v) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- w) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- x) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- y) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- z) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- aa) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- bb) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- cc) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Committente.
- dd) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno del CNR AdRMi1 e AdRMi3, evidenziati nel DUVRI.

ee)Codice: il D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

## **Art.2 - Oggetto della concessione**

L'oggetto della presente procedura è l'affidamento mediante concessione, ai sensi dell'art. 164 e seguenti del Codice, del servizio di ristorazione del CNR AdRMi1 e dei servizi di ristorazione e gestione bar del CNR AdRMi3.

Per l'espletamento del servizio richiesto, la Committente mette a disposizione, in comodato gratuito, dell'OEA i locali ubicati in:

- Via Corti, 12 - Milano (AdRMi1)
- Via Cozzi, 53 – Milano (AdRMi3),

presso i quali deve essere effettuato il servizio, dotati di attrezzature, macchine, stoviglie, vasellame e utensileria necessari per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'OEA con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto della Committente.

## **Art.3 – Valore del Contratto**

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del Codice, è stato calcolato sulla base dei seguenti ricavi:

- Ricavo derivante dal pagamento dei pasti da parte degli utenti per il servizio di mensa del CNR AdRMi1 pari a complessivi € 812.504,47, oltre IVA (€ 7,00 x 58.036 pasti medi annui x 2 anni);
- Ricavo derivante dal pagamento dei pasti da parte degli utenti per il servizio di mensa del CNR AdRMi3 pari a complessivi € 703.374,00, oltre IVA (€ 7,00 x 50.241 pasti medi annui x 2 anni);
- Ricavo derivante dal pagamento diretto degli utenti del servizio bar pari a complessivi € 73.000,00 (€ 2,50 per 14.600 colazioni e merende annue x 2 anni).

Ai sensi dell'art. 175 del Codice, il valore complessivo stimato della concessione per la durata di 24 mesi di cui al successivo articolo 5 è pertanto pari ad € 1.588.878,00 (euro unmilione cinquecentoottantottomilaottocentosettantotto/00), oltre IVA. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola la Committente; l'importo effettivo del Contratto sarà quello derivante dall'applicazione del ribasso offerto dall'OEA sugli importi posti a base d'asta, considerato il numero effettivo dei pasti consumati.

L'importo annuo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.000,00, Iva esclusa e non è soggetto a ribasso.

Ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del Codice, a partire dal secondo anno della concessione gli importi sarà rideterminato annualmente, su richiesta dell'OEA, in relazione alla variazione nazionale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

## **Art. 4 - Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento delle sale adibite al consumo dei pasti e il successivo sbarazzo e pulizia delle stesse;
- La somministrazione dei pasti agli utenti con modalità self service;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, utilizzati per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

**La prestazione richiesta prevede inoltre:**

- Il reintegro di pentole, gastronorm, utensileria di cucina, stoviglie, tegameria e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi, presenti presso le cucine e le sale mensa.
- La gestione del bar presso la sede AdRMi3.
- La realizzazione delle proposte migliorative offerte in fase di gara.

**Art.5 – Durata, rinnovo e proroga del Contratto**

Il Contratto ha durata di 24 (ventiquattro) mesi, con decorrenza dalla data di effettivo avvio dei servizi.

Ai sensi dell'art. 106, co. 1, lett. a), del Codice, la Committente si riserva la facoltà di rinnovare il Contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori 24 (ventiquattro) anni. La Committente esercita tale facoltà comunicandola all'OEA mediante posta elettronica certificata almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del Contratto in corso di esecuzione potrà essere inoltre modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106, co. 11, del Codice, e comunque per un periodo non superiore a 180 giorni. In tal caso l'OEA è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

**Art.6 – Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione**

Sono autorizzati a fruire del servizio di ristorazione:

- a) dipendenti della Committente (AdRMi1 e AdRMi3);
- b) presso l'AdRMi1: dipendenti, studenti, collaboratori e visitatori del C.N.R., dell'I.N.G.V. e dell'I.N.A.F.;
- c) presso l'AdRMi3: dipendenti, studenti, collaboratori e visitatori del C.N.R., docenti, dipendenti e collaboratori autorizzati dall'Università Mi-Bicocca;
- d) presso l'AdRMi1 e l'AdRMi3: utenti esterni convenzionati con l'OEA, previa autorizzazione della Committente da rilasciarsi per iscritto, pena l'inefficacia. A tal fine l'OEA si impegna a trasmettere a mezzo PEC alla Committente la richiesta di autorizzazione, allegando la bozza di convenzione, fermo restando l'obbligo a carico

dell'OEA di rispettare la capacità produttiva massima delle cucine con precedenza alla produzione dei pasti di cui alle precedenti lettere a), b) e c) del presente articolo. La Committente si impegna a rilasciare l'autorizzazione entro il termine massimo di giorni 30 dalla data di ricezione della richiesta, fatta salva la necessità di chiedere integrazioni documentali, nel qual caso il termine si intenderà sospeso fino all'integrazione da parte dell'OEA. In mancanza di riscontro da parte della Committente entro il termine indicato, il silenzio deve intendersi come autorizzazione tacita. Per la produzione dei pasti in favore di utenti esterni l'OEA riconoscerà alla Committente una royalty come prevista al successivo articolo 70.

#### **Art.7 – Giorni e orari di erogazione del servizio di ristorazione**

Il servizio sarà erogato dal lunedì al venerdì, giorni festivi infrasettimanali esclusi, per un numero medio di giorni annui pari a 260 circa.

Tutti i giorni festivi previsti dalla legge, tutti i sabati, come pure gli eventuali periodi di chiusura disposti dall'AdRMi3 e dall'AdRMi3 o derivanti da cause estranee alle medesime Aree, saranno considerati non lavorativi agli effetti del Contratto.

Si precisa inoltre che per lo svolgimento delle attività richieste, l'accesso ai locali di competenza del servizio di ristorazione da parte del personale dell'Impresa potrà avvenire esclusivamente dopo l'orario di apertura dell'Area 1 e dell'Area 3, vale a dire dopo le ore 8,00 di ogni giorno lavorativo.

#### **Art.8 - Titolo di accesso al servizio**

Tutte le persone autorizzate ad usufruire del servizio di ristorazione indicate alle lettere a), b) e c) dell'articolo 6 potranno consumare i pasti dietro presentazione dell'apposito badge rilasciato dalla Committente e, nella Sede AdRMi3, di badge rilasciato dall'Università Mi-Bicocca.

Tutte le persone autorizzate ad usufruire del servizio di ristorazione in forza di convenzione autorizzata ai sensi della lettera d) dell'articolo 6 dovranno essere munite di apposito badge fornito dall'OEA.

Non è ammesso l'accesso al servizio a qualunque persona non dotata di badge.

#### **Art.9 – Dimensione presunta dell'utenza**

Il numero di pasti giornalieri presunto è il seguente:

- per AdRMi1: circa 240
- per AdRMi3: circa 210

Il numero annuo totale di pasti a prezzo pieno consumati nelle due Aree, ammonta a circa 54.138.

Il numero di pasti presunti a prezzo pieno nell'intera durata contrattuale ammonta a circa 108.277.

La Committente non assume alcun impegno minimo in merito all'ammontare del numero di pasti nell'intera durata contrattuale, fatto salvo l'eventuale riequilibrio economico-finanziario nei casi previsti dell'art. 165 del Codice.

### **Art.10 - Specifiche tecniche e allegati**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale la seguente documentazione:

- Allegato n.1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n.2 Specifiche tecniche relative ai menu;
- Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
- Allegato n.4 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n.5 Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;
- Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative ai prodotti e prezzi da bar;
- Allegati n. 7 Planimetrie dei locali.

### **Art.11 - Interruzione del servizio**

In via eccezionale sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

#### *a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la Committente deve essere avvisata almeno con quattro giorni di anticipo. In tale eventualità saranno attivate le procedure indicate nell'offerta tecnica a titolo di gestione delle emergenze (a titolo esemplificativo, la fornitura di ticket, di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, l'accesso ad altre mense convenzionate se disponibili a breve distanza, ecc)..

#### *b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.*

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. In tale eventualità saranno attivate le procedure indicate nell'offerta tecnica a titolo di gestione delle emergenze (a titolo esemplificativo, la fornitura di ticket, di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, l'accesso ad altre mense convenzionate se disponibili a breve distanza, ecc).

#### *c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che questo ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### *d) Interruzione del servizio per altri motivi*

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi imputabili all'OEA, saranno attivate le procedure indicate nell'offerta tecnica a titolo di gestione delle emergenze e la Committente si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni e/o di tutte le clausole contrattuali inerenti detta interruzione.

### **Art.12 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Committente.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Committente mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

## **TITOLO II ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

### **Art.13 - Spese a carico dell'OEA per lo svolgimento del servizio**

Sin dall'inizio della concessione tutte le spese, escluse quelle a carico della Committente di cui all'Art. 14, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'OEA, al quale è trasferito il rischio operativo della concessione ai sensi dell'art. 165 del Codice.

Tutte le rimanenti spese, incluse le spese relative a imposte o tasse, connesse all'esercizio dell'oggetto dell'appalto sono a carico dell'OEA. La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere in tal senso.

L'OEA nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato si assume ogni responsabilità sia civile che penale ai sensi di legge.

A tale riguardo dovrà essere stipulata dalla OEA polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Committente debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale complessivo non inferiore a €. 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro e dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

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

L'OEA deve altresì presentare la cauzione definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente prima della stipula del Contratto.

### **Art.14 - Spese a carico della Committente**

La Committente fornirà gratuitamente l'energia elettrica per illuminazione dei locali concessi in uso nonché la Forza Motrice, il gas e l'acqua, necessari per il funzionamento

delle macchine installate, nei limiti dei quantitativi occorrenti per un normale consumo relativo all'attività di ristorazione prevista dal presente capitolato.

Sono altresì a carico della Committente le spese relative alla tassa rifiuti e alle manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari secondo quanto definito nella Specifica Tecnica n. 5.

### **TITOLO III PERSONALE DELL'OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

#### **Art.15 - Disposizioni generali relative al personale**

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Committente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

#### **Art.16 – Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del Contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'OEA in caso di assenza del proprio personale deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

La Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Committente.

L'OEA impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire 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.

### **Art.17 - Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili, alla data di stipula della concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i su indicati Contratti Collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

### **Art.18 – Direttore del Servizio**

L'OEA deve nominare un Direttore del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso, come indicato nell'offerta tecnica presentata in gara.

Il Direttore del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio ha obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

### **Art.19 - Informazione ai dipendenti dell'OEA**

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti ove illustra il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Committente.

### **Art.20 – Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze dell'OEA**

Può accedere ai locali destinati ai servizi di ristorazione esclusivamente il personale alle dipendenze dell'OEA e di eventuali subappaltatori di servizi accessori, muniti di tesserino di riconoscimento e autorizzazione rilasciata dalla Committente.

L'accesso è consentito esclusivamente per svolgere le attività previste dal presente Capitolato; non è permessa la sosta in zone non interessate dal lavoro né in orari oltre quello di lavoro.

Per il rilascio dei tesserini di riconoscimento, l'OEA dovrà consegnare alla Committente l'elenco del personale con il numero di matricola di ciascun dipendente, la qualifica del lavoratore, il numero di posizione assicurativa.

La Committente rilascerà i tesserini precisandone le condizioni di validità; gli stessi dovranno essere restituiti al termine delle attività previste dal Contratto.

#### **TITOLO IV**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.21 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche**

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” (Allegato n.1).*

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato o ad utenti che saranno autorizzati dalla Committente nel corso di esecuzione della concessione.

#### **TITOLO V**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **Art.22 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L'OEA, all'avvio del servizio deve aver redatto e consegnato copia del piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari, da applicare nell'esecuzione del servizio, conforme a quanto indicato nell'offerta tecnica.

Pertanto, L'OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'OEA, a richiesta della Committente, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere conformi ai Criteri ambientali minimi individuati al capitolo 6, punto 6.1 *“Specifiche tecniche”* del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e

del mare di data 24 maggio 2012; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Committente o del personale da questa incaricato.

### **Art.23 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'OEA, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e delle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.

### **Art.24 - Indumenti di lavoro**

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

### **Art.25 – Eccedenze alimentari**

È tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per la somministrazione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'OEA deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'OEA 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'OEA deve condividere con la Committente un

progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, 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 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 direttore dell'esecuzione del contratto.

## **TITOLO VI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art.26 - Manipolazione e cottura**

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

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura, previamente comunicate e concordate con la Committente

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Tra la preparazione e cottura/rinvenimento dei pasti e la loro somministrazione agli utenti non deve intercorrere un tempo superiore a 30 minuti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

### **Art.27 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi da distribuire in linea, dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

### **Art.28 – Modalità di utilizzo dei condimenti**

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere fornito in confezioni monodose al cliente dal personale di servizio, che lo manterrà a temperatura idonea fino a quel momento.

Per quanto riguarda i condimenti, in contenitori multidose o monodose, questi devono

essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'OEA deve provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti. Se richiesto dalla Committente, i contenitori multidose dovranno essere sostituiti da confezioni monodose da fornire a richiesta all'utenza.

#### **Art.29 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche"* (allegato n.1).

### **TITOLO VII NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.30 - Somministrazione dei pasti**

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante self service o altra modalità proposta dall'OEA in sede di offerta, se accolta dalla Committente.

Per gli utenti portatori di handicap il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Impresa. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

Presso la sala mensa, l'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione e di cassa, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui, per carenza di personale, si verificassero persistenti ritardi nella somministrazione, la Committente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Impresa in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Committente.

Il servizio di ristorazione deve essere erogato mediante l'ausilio di vassoi neutri, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro.

L'Impresa deve fornire bicchieri di plastica monouso compostabili, tovaglioli di carta in numero di due, tovaglette copri vassoio monouso e stuzzicadenti in mono confezione.

Consumato il pasto il singolo utente depono il vassoio nell'apposito carrello. A tal fine l'Impresa deve utilizzare, presso tutte le sale di consumo dei pasti, i carrelli porta vassoi messi a disposizione dalla Committente, in cui i commensali depositeranno i vassoi.

Nel caso in cui qualche utente non deponesse il proprio vassoio nell'apposito carrello, il personale dell'Impresa deve prontamente provvedere a sgomberare il tavolo dal vassoio lasciato dal commensale.

#### **Art.31 - Modalità di esposizione dei piatti in linea**

Prima dell'inizio del servizio giornaliero l'Impresa deve preparare le isole di servizio esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno; di ogni pietanza deve essere preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

### **Art.32 - Quantità in volume e numero**

Il personale dell'OEA, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai volumi e al numero delle preparazioni gastronomiche e alimenti coerenti con le *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature"* (Allegato n.3).

### **Art.33 - Informazione agli utenti**

L'OEA è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno con l'indicazione delle calorie, degli ingredienti che compongono la preparazione gastronomica e l'identificazione degli allergeni contenuti in ottemperanza ai regolamenti comunitari in vigore. Nel caso in cui, tra i piatti previsti dal menu del giorno, vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo.

L'OEA è tenuto a somministrare all'utenza almeno una volta all'anno un questionario di gradimento, fatto salvo quanto offerto in via migliorativa nella proposta tecnica, sub-criterio D.1.

### **Art.34 - Orari di distribuzione dei pasti**

La distribuzione dei pasti avverrà senza soluzione di continuità in uno o più turni, dal lunedì al venerdì compreso, escluse le festività infrasettimanali, nella fascia oraria compresa tra le ore 11,45 e le ore 14,15.

## **TITOLO VIII MENU**

### **Art.35 - Specifiche tecniche relative al Menù**

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile. Il menù estivo inizia nel mese di maggio e termina nel mese di settembre, in date da concordare tra la Committente e l'OEA. Le date saranno decise anche in funzione dell'andamento climatico.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle *"Specifiche tecniche relative ai menu"* (Allegato n.2)

### **Art.36 – Composizione del pasto**

La composizione del pasto completo è la seguente:

- ⇒ Un primo piatto
- ⇒ Un secondo piatto
- ⇒ Un contorno
- ⇒ Pane
- ⇒ Frutta
- ⇒ Bibita
- ⇒ Caffè

La composizione del pasto ridotto di tipo 1 è la seguente:

- ⇒ Un primo piatto
- ⇒ Un contorno
- ⇒ Pane
- ⇒ Frutta
- ⇒ Bibita
- ⇒ Caffè'

La composizione del pasto ridotto di tipo 2 è la seguente:

- ⇒ Un secondo piatto
- ⇒ Un contorno
- ⇒ Pane
- ⇒ Frutta
- ⇒ Bibita
- ⇒ Caffè'

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate. Inoltre, per alcune portate, sono previste alcune alternative riportate nella seguente tabella:

<i>PRIMO PIATTO</i>	Un primo piatto a scelta tra quattro: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 1 Primo del giorno asciutto a base di pasta, o riso</li> <li>⇒ 1 Primo in brodo del giorno</li> <li>⇒ 1 riso in bianco e al pomodoro</li> <li>⇒ 1 Pasta in bianco e al pomodoro</li> </ul>
<i>ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO</i>	Una a scelta tra: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 1 Contorno</li> <li>⇒ 1 Salume (porzione ridotta)</li> <li>⇒ 1 Formaggio (porzione ridotta)</li> <li>⇒ 1 Frutta di stagione o sue alternative</li> </ul>
<i>SECONDO PIATTO</i>	Un secondo a scelta tra sette <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 1 elaborato a base di carne</li> <li>⇒ 1 elaborato a base di pesce</li> <li>⇒ 1 elaborato a base di verdure crude o cotte/ formaggi/uova o pizza</li> <li>⇒ 1 fettina di carne rossa o bianca ai ferri in rotazione settimanale</li> <li>⇒ 1 Formaggio del giorno a scelta tra due</li> <li>⇒ Salume del giorno</li> <li>⇒ Pesce o carne in scatola</li> </ul>
<i>ALTERNATIVE AL SECONDO PIATTO</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 1 Contorno + 1 Frutta</li> <li>⇒ 1 Salume (porzione intera)</li> <li>⇒ 1 Formaggio (porzione intera)</li> <li>⇒ 2 frutti di stagione o sue</li> </ul>

	alternative
<i>CONTORNI</i>	Uno a scelta tra quattro: ⇒ 2 Contorni cotti, di cui almeno uno elaborato, ⇒ 2 Contorni crudi
<i>PANE O GRISSINI</i>	⇒ 2 panini o 2 confezioni di grissini
<i>FRUTTA</i>	Uno a scelta tra: ⇒ 3 tipi giornalieri
<i>ALTERNATIVE ALLA FRUTTA</i>	Una a scelta tra: ⇒ 1 yogurt o dessert al cucchiaino ⇒ 1 succo di frutta ⇒ 1 macedonia di frutta fresca
<i>BIBITA</i>	⇒ almeno 4 tipi di bibite, tra cui acqua naturale e acqua gassata, erogate da appositi distributori
<i>CAFFE'</i>	⇒ bar in AdRMi3 ⇒ Distributore in AdRMi1
<p><b>N.B.</b> Giornalmente deve essere previsto un piatto unico vegetariano in sostituzione del primo e del secondo piatto.</p> <p>Almeno una volta ogni due settimane deve essere previsto un pasto esclusivamente vegetariano 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.)</p> <p><b>N.B.</b> L'OEA dovrà prevedere, dietro richiesta, la preparazione di pasti speciali per gli utenti affetti da patologie tipo cronico (celiaca, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergie o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti.</p>	

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso; l'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

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

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

ricomposto» ne prefritto, pretrpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'OEA;

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua: 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.

### **Art.37 – Menù giornalieri**

I menù giornalieri devono prevedere le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti riportati nelle *“Specifiche tecniche relative ai menu” (Allegato n.2)*.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti previsti dovranno essere presenti per tutta la durata del servizio quotidiano.

### **Art.38 - Variazione del menù**

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Committente, dovrà avere il medesimo valore economico di quelle sostituite, e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature”* (Allegato n.3).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

## **TITOLO IX**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art.39 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature”* (Allegato n.3).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

#### **Art.40 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del Contratto la Committente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente.

## **TITOLO X NORME PER LA GESTIONE DEL BAR**

### **Art.41 - Gestione del bar presso la sede AdRMi3**

Presso la sede AdRMi3 l'OEA, unitamente al servizio di ristorazione, deve gestire anche il bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande.

Presso il bar deve essere possibile consumare bevande calde e fredde delle migliori marche, secondo la scheda merceologica ed applicando, per ciascun prodotto, prezzi non superiori a quelli massimi indicati nell'Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative ai prodotti e prezzi da bar. Presso il bar dovrà essere esposto, ben in vista, il listino prezzi e dovrà essere consentita la possibilità di verificare gli ingredienti e gli allergeni contenuti nelle preparazioni gastronomiche servite.

È facoltà dell'AdRMi3 richiedere od autorizzare la presenza di prodotti diversi da quelli indicati nell'Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative ai prodotti e prezzi da bar, dopo aver concordato i relativi prezzi.

I locali adibiti al servizio bar sono completi di macchinari e attrezzatura atti allo svolgimento del servizio richiesto.

Eventuali modifiche al banco bar e comunque alle strutture anche accessorie dell'esercizio, fatto salvo quanto offerto in fase di gara, dovranno essere preventivamente sottoposte alla Committente per la necessaria approvazione, in mancanza della quale non potrà essere apportata alcuna modifica.

### **Art.42 – Orario di apertura**

Il servizio Bar sarà espletato dal lunedì al venerdì compreso, escluso i giorni festivi infrasettimanali, per non meno di sette ore al giorno, comprensive delle pulizie, secondo fasce orarie disposte dall'AdRMi3. È facoltà dell'AdRMi3 disporre, con congruo preavviso, eventuali periodi di interruzione del servizio.

## **TITOLO XI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO**

### **Art.43 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n.4) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

Tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere conformi ai CAM Pulizie.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare, l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

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

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

#### **Art. 44 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle *"Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria"* (Allegato n.4).

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art. 45 - Pulizia delle sale ristorante e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio**

L'OEA deve provvedere affinché le sale ristorante, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

#### **Art. 46 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi ai CAM Pulizie e alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art. 47 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

L'Impresa deve effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. Copia dell'elenco degli interventi periodici deve essere inoltrata alla Committente. La

Committente potrà richiedere all'OEA di presentare il piano di analisi microbiologiche in ottemperanza al reg. 2073/2015 e successive modifiche.

#### **Art.48 - Rifiuti e materiali di risulta**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'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 e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure, ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche o a richieste della Committente. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Le sostanze grasse, comprese quelle contenute nei serbatoi esterni di separazione, dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n. 4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata, a cura e spese dell'OEA.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto, la Committente resta completamente sollevata da detti obblighi.

## **TITOLO XII**

### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art.49 - Disposizioni generali in materia di sicurezza**

L'OEA deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art.50 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

Dall'analisi effettuata dalla Committente non sono state riscontrate situazioni di rischi interferenti ai sensi dell'art.16 del D.Lgs n.106/2009.

#### **Art.51 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

### **Art.52 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'OEA, presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

## **TITOLO XIII IMMOBILI**

### **Art.53 – Locali per la produzione dei pasti**

La Committente mette a disposizione dell'OEA, in comodato gratuito, le strutture per la produzione e somministrazione dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utensileria.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine della concessione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Committente, fatto salvo quando offerto in gara.

Proposte migliorative in fase di gara dovranno garantire l'acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati. I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente a mensa aziendale. Sono quindi proibite riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione della Committente.

### **Art.54 – Verbale di consegna lavori e inventario**

La Committente affida all'OEA, previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'OEA. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

#### **Art.55 - Manutenzioni ordinarie delle dotazioni tecnologiche**

Sono a carico dell'OEA gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria relativa agli impianti di pertinenza del servizio, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, delle linee self service e del bar.

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere coerenti con quanto previsto nelle *"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie"* (Allegato n.5).

In particolare, si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'OEA sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

Per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire alla Committente copia della bolla rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

La presenza di personale di ditte terze per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata alla Committente prima dell'inizio dei lavori stessi. La Committente non assume alcuna responsabilità per ammanchi o danni che dovessero verificarsi in occasione della presenza di detto personale.

#### **Art.56 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, la Committente potrà verificare l'applicazione delle prescrizioni del Capitolato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi o alla mancata manutenzione, l'OEA sopprimerà con la necessaria sostituzione, reintegro o manutenzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, la Committente provvederà alla sostituzione, reintegro o manutenzione dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale da trattenere dal deposito cauzionale o dai pagamenti mensili.

### **TITOLO XIV DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art.57 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, nonché copia della propria offerta tecnica e relativi allegati, presso ogni struttura; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

#### **Art.58 – Manuale della Qualità**

L'OEA deve depositare, presso ciascuna Struttura, e mantenere costantemente aggiornato, copia del Manuale della Qualità; tali documenti, unitamente alla documentazione relativa, dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

#### **Art.59 – Manuale di Autocontrollo**

All'avvio del servizio l'OEA dovrà aver predisposto il Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali

documenti, unitamente alla documentazione relativa, dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

#### **Art.60 – Documento di Valutazione dei Rischi**

L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

## **TITOLO XV CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

### **Art.61 - Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Committente e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

### **Art.62 - Controlli da parte della Committente**

È facoltà della Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

### **Art.63 - Organismi preposti al controllo dalla Committente**

La Committente, per l'esecuzione dei controlli di conformità, potrà incaricare organismi esterni privati.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Committente dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Committente.

### **Art.64 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Committente**

La Committente potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi di controllo incaricati dalla Committente effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

### **Art.65 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La Committente provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’OEA; qualora i referti diano esito positivo, all’OEA verranno addebitate le spese di analisi.

### **Art.66 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L’OEA, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l’ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

### **Art.67 - Contestazioni all’OEA a seguito dei controlli da parte della Committente**

La Committente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all’OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L’OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Committente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

### **Art.68 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa**

È facoltà di AdRMi1 e AdRMi3 nominare ognuna una Commissione Mensa. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione.

La Committente provvederà a comunicare all’OEA i nominativi dei componenti dell’organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l’elenco delle attività che questi possono esercitare.

I componenti della Commissione, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall’OEA.

È fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell’OEA. Le osservazioni sull’andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Committente.

## **TITOLO XVI PENALITA' PER INADEMPIENZE**

## **Art.69 - Penali**

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Committente può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti richiedendo il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

### **1° livello (*inadempienza lieve*): Euro 100,00**

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

### **2° livello (*inadempienza media*): Euro 250,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o concordata con la Committente;
- Per ogni derrata non conforme alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*" rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*";
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal

presente Capitolato;

- Per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Committente ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.

**3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*" Allegato n.1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti.

**4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00**

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l'OEA eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Committente.
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*" Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Committente si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell'OEA.

## **TITOLO XVII PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

### **Art. 70 - Prezzo del pasto**

I prezzi unitari per il pasto sono quelli risultati dalla gara e specificati nel Contratto di concessione sottoscritto dall'OEA a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Committente all'OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di ristorazione.

Per studenti, laureandi, borsisti, ed altre persone autorizzate dal CNR, dovranno essere disponibili anche pasti ridotti a prezzi proporzionalmente ridotti (es. un solo piatto) con un minimo concordato tra CNR e OEA.

I pasti prodotti per utenti esterni convenzionati di cui all'art. 6 co. 1 lett. d) dovrà essere il medesimo di quelli risultati dalla gara e specificati nel Contratto di concessione; su tali pasti l'OEA riconoscerà alla Committente una royalty di € 0,50 sul singolo pasto.

La vendita di bevande diverse da quelle erogate dagli appositi distributori installati nelle sale dovrà essere effettuata ai medesimi prezzi previsti nell'Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative ai prodotti e prezzi da bar; tali prezzi potranno essere soggetti ad aggiornamenti annuali sulla base degli aumenti degli indici ISTAT dei prezzi dei beni di consumo per le famiglie di impiegati ed operai. L'OEA, in sede di comunicazione dell'aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre al Direttore dell'esecuzione del contratto una relazione atta a indicare le motivazioni ed i documenti giustificativi che inducono lo stesso ad aumentare i prezzi.

### **Art.71 - Modalità di pagamento**

Il pagamento dei pasti sarà effettuato dall'utente in contanti o con carta di debito/credito, ticket (sia in formato cartaceo che elettronico) e con le modalità ulteriori offerte in fase di gara dall'OEA, direttamente alla cassa, che deve essere in grado di emettere regolare ricevuta fiscale o, a richiesta, regolare fattura. Per il personale afferente all'Università e da questa autorizzato, a mezzo di ticket in dotazione all'Università.

I visitatori e gli eventuali utenti convenzionati direttamente dall'OEA, previa autorizzazione della Committente, possono usufruire del servizio se muniti di apposito badge e dietro opportuna liquidazione del prezzo pasto, che non potrà essere diverso da quello erogato ai dipendenti della Committente.

Si stabilisce sin d'ora che la Committente, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA il rimborso di spese e il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

### **Art.72 – Canone di concessione**

L'OEA corrisponderà alla Committente un canone di concessione annuale di Euro 50.000,00 che verrà corrisposto in rate trimestrali anticipate a decorrere dalla data di avvio del servizio e dovrà essere pagato mediante accredito su C/C bancario della Committente. L'obbligo di corresponsione del canone decorre dalla data di avvio del servizio e sarà soggetto a rivalutazione annuale secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatesi nell'anno precedente.

### **Art.73 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'OEA, in sede di stipula del Contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art.3 della L. 136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge. La violazione del presente obbligo determinerà la risoluzione di diritto del Contratto.

## **TITOLO XVIII ASPETTI CONTRATTUALI**

### **Art.74 - Rinuncia all'aggiudicazione**

In caso di rinuncia all'aggiudicazione da parte dell'OEA, la Committente richiederà il risarcimento dei danni subiti, anche con l'escussione della garanzia provvisoria, oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri legittimi interessi.

### **Art.75 - Stipulazione del Contratto**

Il Contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non può essere stipulato prima di 35 giorni (stand still) dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di aggiudicazione intervenute ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a).

La stipula ha luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, entro 90 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, salvo il differimento espressamente concordato con l'OEA.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata, con oneri a carico dell'OEA.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli il Contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto verrà risolto con semplice comunicazione scritta della Committente che porrà a carico dell'OEA, anche mediante escussione della garanzia provvisoria, le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro Contraente.

Il Contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

### **Art.76 - Ipotesi di risoluzione del Contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il Contratto, previa notificazione scritta all'OEA, con tutte le conseguenze di legge che la

risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il Contratto a terzi in danno dell'OEA e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'OEA;
- b) perdita dei requisiti di idoneità (in tal caso la decadenza decorre dalla data in cui il fatto viene accertato);
- c) reiterato impiego di personale non dipendente dell'OEA;
- d) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della Cucina e delle strutture di pertinenza del servizio affidate all'OEA;
- e) reiterato utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- h) interruzione unilaterale del servizio;
- i) subappalto del servizio di produzione dei pasti;
- j) cessione del Contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione dei rischi sul lavoro;
- l) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n° 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno, che la Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterata destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### **Art.77 – Recesso**

La Committente può recedere unilateralmente dal Contratto per gravi e motivate ragioni di interesse pubblico, supportate da dettagliata e documentata relazione. La Committente terrà indenne l'OEA delle spese sino ad allora sostenute, dei lavori eventualmente eseguiti e del mancato guadagno, ai sensi di quanto previsto dall'art. 109 del Codice.

È possibile il recesso per giusta causa, per entrambe le parti, quando si verifichi una causa oggettiva e dimostrata che non consenta la prosecuzione del rapporto, nemmeno in via provvisoria.

Fatto salvo il caso di cui al precedente comma del presente articolo, qualora l'OEA receda dal Contratto senza giustificato motivo o giusta causa, la Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all' OEA per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del Contratto.

#### **Art. 78 - Subappalto del servizio e cessione del Contratto**

Non è consentito il subappalto del servizio di produzione dei pasti.

L'OEA potrà subappaltare a terzi parte delle prestazioni oggetto del Contratto limitatamente a quanto dichiarato in fase di gara.

Successivamente all'aggiudicazione della concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa, l'OEA indica alla Committente dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei lavori o nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. L'OEA in ogni caso comunica alla Committente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nei lavori o servizi. Tale disposizione non si applica ai fornitori.

L'OEA ha l'obbligo di dimostrare l'assenza, in capo ai subappaltatori indicati, di motivi di esclusione e di sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato l'esistenza di motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

L'OEA resta responsabile in via esclusiva nei confronti della Committente. L'OEA è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente. I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Si applicano gli articoli 174 e 105, per quanto compatibile, del Codice.

#### **Art. 79 – Foro competente**

In caso di controversie di qualunque natura il Foro competente in via esclusiva è quello di Milano.

Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

#### **Art.80 - Rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si fa riferimento a leggi e regolamenti vigenti, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.