

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL TEATRO ALLA SCALA

CIG: 9879182EE0

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 - L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione aziendale nelle strutture esistenti, comprendente la conduzione delle stesse strutture situate presso la sede del Teatro alla Scala, Via Filodrammatici n. 2 (MI) e dei Laboratori ex Ansaldo di Via Bergognone n. 34, adibite alla preparazione, distribuzione e consumazione di pasti da eseguirsi su 7 giorni settimanali, festività comprese, per la sede di via Filodrammatici, e dal lunedì al venerdì, e su richiesta anche il sabato e domenica, per i Laboratori di Via Bergognone.

1.2 - L'aggiudicatario del servizio dovrà essere munito delle licenze amministrative e di ogni altro titolo amministrativo necessario per l'erogazione del servizio di ristorazione aziendale al pubblico.

1.3 - L'aggiudicatario si obbliga altresì a garantire la fruizione dei pasti esclusivamente agli aventi diritto, secondo le indicazioni del Teatro alla Scala.

1.4 - Tutte le caratteristiche tecniche, operative e gestionali del presente Capitolato si riferiscono ad un progetto unitario di ristorazione denominato "La Scala - Biobenessere a tavola" riportato nell'Allegato A.

1.5 - I principi ispiratori del progetto di cui al punto 1.4 sono la qualità dell'approvvigionamento e del servizio, la sostenibilità ambientale, sociale e economica, la stagionalità dei prodotti e la promozione del benessere e dell'informazione degli utenti e della gastronomia tradizionale.

ART. 2 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEL PASTO

2.1. - La distribuzione del pasto si svolge presso i ristoranti aziendali delle sedi di cui all'art. 1, attraverso il sistema self-service con una linea di distribuzione.

2.2. - Attenendosi agli orari prestabiliti, i commensali prelevano lungo la linea di distribuzione il pasto, scelto fra le alternative del giorno, ed eventuali generi extra di loro gradimento.

2.3. - Dinanzi al posto cassa, rilasciano il controvalore delle scelte effettuate mediante buono pasto o badge aziendale, prima di prendere posto nella sala

ristorante. Eventuali generi extra verranno pagati a parte in contanti direttamente dal commensale.

2.4. - Terminata la propria consumazione il commensale avrà cura di depositare il proprio vassoio negli spazi opportunamente predisposti, ovvero nei carrelli porta-vassoi.

2.5. - Le linee self-service devono essere assistite e rifornite in maniera efficace in modo da rendere il servizio celere e limitare al massimo il tempo di attesa e conseguentemente il formarsi di code.

Si richiede l'installazione di un interfono tra la linea di distribuzione e la cucina.

2.6. - In sala devono essere allestiti dei tavoli di servizio con gruppi di olio extravergine di oliva, aceto di vino, di mele, balsamico, sale iodato e sale dietetico, pepe, erbe aromatiche a disposizione dei commensali per il condimento dei piatti, utilizzando dosatori che garantiscano l'igiene.

2.7. - Il servizio viene effettuato con stoviglie in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in duralex e/o policarbonato. Deve inoltre essere messo a disposizione un servizio di distribuzione di tovaglioli di carta doppio velo, vassoio in materiale plastico monopolimero riutilizzabile e tovaglietta coprivassoio in carta riciclata con logo e claim, tratto dal progetto di cui all'Allegato A, concordati con la Fondazione.

2.8. - Durante il servizio di distribuzione dei pasti devono essere garantite la pulizia e il riassetto dei tavoli e delle sedie nonché il ritiro dei vassoi e delle stoviglie dagli appositi carrelli attrezzati, ove ciascun commensale deposita il proprio vassoio al termine del pasto.

2.9. - GIORNI DI APERTURA: il funzionamento dei ristoranti aziendali è previsto nei seguenti giorni:

- TEATRO ALLA SCALA: **tutti i giorni dell'anno, festivi compresi, con doppio turno;**
- VIA BERGOGNONE n. 34: dal lunedì al venerdì, se richiesto anche il sabato e domenica, con esclusione delle festività infrasettimanali.

2.10. - ORARI DI APERTURA

TEATRO ALLA SCALA: **dalle ore 12.00 alle ore 15.00 per il pranzo.
dalle ore 18.00 alle ore 21.00 per la cena;**

VIA BERGOGNONE n. 34: **dalle ore 12.00 alle ore 14.30.**

2.11. - NUMERO DEI PASTI

A titolo puramente indicativo, e non impegnativo, si indicano il numero dei pasti da erogare (che variano a seconda dell'attività programmata) nelle strutture esistenti:

- TEATRO: giorni feriali: pranzo 200/250, cena 100/150; giornate di sabato: pranzo 100/110, cena 70/80; giornate di domenica: pranzo 80/100 cena 50/80.
L'impresa dovrà costantemente prendere visione del calendario di produzione al fine di determinare il numero approssimativo delle presenze in Teatro e conseguentemente del possibile numero di commensali.
- VIA BERGOGNONE n. 34: solo pranzo +/-100.

Totale pasti presunti su base annua per tutte le sedi: nr. 115.000 (nr. 85.000 Teatro, nr. 30.000 Bergognone).

ART. 3 - SERVIZIO DI PRODUZIONE DEL PASTO

TIPO DI LEGAME

Le modalità con le quali il pasto può essere conservato fino alla somministrazione sono definite con il termine di legame.

Si prevede l'impiego del legame espresso in entrambe le cucine dedicate al servizio di mensa e quindi il processo di preparazione delle vivande si concentra nelle ore che precedono il loro servizio e consumo.

ART. 4 – ROTAZIONE DEI MENÙ E COMPOSIZIONE DEL PASTO

I menù devono rispettare i principi della sostenibilità e della stagionalità. Pertanto va prevista una rotazione quindicinale e quattro menù differenziati secondo il calendario stagionale.

4.1. – I menù quindicinali proposti dal Gestore devono rispettare le linee di indirizzo definite di seguito e devono pervenire almeno una settimana prima della loro entrata in vigore al Servizio Provveditorato.

4.2. - Ogni commensale ha diritto a:

Menù tradizionale a portate:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane a volontà
- frutta o dessert
- bottiglia di acqua minerale 50 cl

o in alternativa

- piatto unico
- 2 contorni
- pane a volontà
- frutta o dessert
- bottiglietta di acqua minerale 50 cl

4.3. - L'assortimento dei piatti deve essere tale da assicurare un'ampia variabilità di scelta per i commensali, evitando la riproposizione delle stesse voci nell'arco del periodo fissato.

4.4. - Il menù giornaliero deve assicurare le seguenti possibili articolazioni:

- a. Un primo a scelta su un minimo di tre preparazioni, tra loro diversificate, di cui:
 - ✓ due di tipo asciutto e una in brodo
 - ✓ una delle tre preparazioni di cui sopra deve impiegare cereali integrali
 - ✓ alternative fisse quali riso o pasta in bianco
- b. Un secondo a scelta fra un minimo di tre preparazioni, tra loro diversificate, di cui:
 - ✓ una a base di carne
 - ✓ una a base di pesce
 - ✓ una vegetariana a base di ortaggi e/o legumi biologici
 - ✓ alternative fisse quali carne ai ferri (due tipi), salumi e formaggi.
- c. Frutta fresca a scelta tra almeno tre prodotti di stagione e una macedonia preparata con frutta fresca.
- d. Pane a volontà a scelta tra pane bianco e integrale.
- e. Alternative alla composizione del pasto di cui sopra:
 - ✓ al primo piatto: yogurt, formaggi, un contorno, un frutto o un dessert.
 - ✓ alla frutta: un dessert artigianale, prodotto dal Gestore

4.5. – Nella composizione dei pasti di cui ai punti precedenti devono essere osservate le tipologie di cui all'allegato B al presente Capitolato.

Le quantità di cibo servite devono essere conformi alle grammature concordate che devono essere esposte ai commensali.

4.6. - La Fondazione si riserva, comunque, di apportare nel corso del contratto ogni variazione che ritiene opportuna nel rispetto di equivalenti costi per quanto attiene a grammature - tipologia - derrate - composizione menù - alternative etc., in coerenza con le linee di indirizzo del progetto riportato nell'allegato A.

Si prevede la possibilità di realizzare menù internazionali in particolari occasioni di presenza di ospiti stranieri.

4.7. - A tutti i commensali deve essere garantita la scelta prevista dal menù giornaliero. A tal fine l'aggiudicatario deve impegnarsi a mantenere in distribuzione i piatti del menù del giorno fino al termine del servizio.

ART. 5 – ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

5.1. - Il servizio deve essere svolto ogni giorno con precisione, secondo il programma di esecuzione predisposto dall'appaltatore nel rispetto degli orari precedentemente indicati.

5.2. - Al termine del servizio il personale deve lasciare i locali del committente.

5.3. - L'aggiudicatario stesso comunica ai propri dipendenti l'assoluto divieto di intrattenersi durante il servizio con gli utenti ed il personale della struttura di che trattasi.

5.4. - Il personale del Gestore rimane comunque vincolato al segreto professionale ai sensi dell'art. 622 del C.P.

5.5. - Nei confronti dei dipendenti che mancassero all'osservanza delle norme impartite verranno assunte le più severe sanzioni consentite.

5.6. - Nello svolgimento del servizio deve evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento della gestione delle Istituzioni interessate.

Deve, inoltre, essere salvaguardato lo stato igienico-sanitario degli ambienti, l'aspetto estetico-ambientale dei locali, la conservazione delle attrezzature e del materiale vario in dotazione.

Per questi fini il personale deve essere ben addestrato, specializzato e destinato in modo funzionale ai compiti assegnati.

5.7. - L'organico del personale deve essere adeguato alle esigenze, tenuto conto delle realtà in cui viene svolto il servizio, in modo tale da garantire un corretto e ottimale servizio di ristorazione.

In particolare la linea self-service, durante tutta la durata del servizio, deve sempre essere presidiata da un addetto ai primi piatti, un addetto ai secondi e contorni, un addetto alla preparazione dei piatti freddi (se necessario) e un addetto alla cassa.

5.8. - Deve sempre essere presente un Direttore del Servizio al fine di garantire il pieno rispetto degli impegni in ordine alla qualità dei pasti e del servizio, al corretto uso delle attrezzature, all'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro,

alla corretta applicazione del menù e all'osservanza delle norme igienico-sanitarie.

L'aggiudicatario deve indicare in offerta l'organigramma con il relativo orario suddiviso tra le varie attività e differenziati tra pranzo e cena.

5.9. - L'organico previsto deve essere allegato alla proposta. Tale organico, qualora si dimostrasse insufficiente a garantire il corretto funzionamento del servizio di ristorazione, deve essere, senza eccezioni, adeguatamente aggiornato.

ART. 6 - ACQUISTO DELLE DERRATE

6.1. - Il Gestore provvede direttamente all'acquisto delle derrate che devono risultare accuratamente selezionate, rispettare le indicazioni di qualità e provenienza sotto riportate e le specifiche merceologiche dell'allegato B.

Tutte le derrate devono essere rispondenti ai requisiti di legge (nazionali e comunitarie) riguardanti la composizione, l'imballaggio, il trasporto, l'etichettatura, la data di produzione e di scadenza e il TMC (Termine Minimo di Conservazione).

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge e delle norme tecniche indicate nell'allegato B al presente Capitolato, in merito a:

- presenza di residui di agrofarmaci
- presenza di contaminanti
- parametri microbiologici

6.2. - L'aggiudicatario espone in bacheca l'elenco dei fornitori, la provenienza delle merci e il menù quindicinale. Tali documenti vanno periodicamente aggiornati.

6.3. INDICAZIONI DI QUALITÀ E PROVENIENZA

In riferimento al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) s'intende che i prodotti utilizzati oppure forniti per la preparazione dei pasti devono essere conformi alle seguenti caratteristiche tecniche.

IDENTIFICAZIONE dei PRODOTTI di seguito DESCRITTI (in conformità alla norma UNI 11584:2021).

Prodotto convenzionale: Prodotto alimentare ottenuto con metodi che non rientrano nelle definizioni di prodotto biologico o di prodotto a produzione integrata.

Prodotto biologico: Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 848/2018 e successive modifiche e integrazioni.

Prodotto da produzione integrata: Prodotto alimentare ottenuto con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti; sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando una agricoltura sostenibile.

Prodotto a indicazione e a denominazione d'origine (DOP, IGP, STG): Prodotto alimentare con indicazione geografica determinata in conformità al Regolamento UE n. 1151/2012.

- **prodotto DOP:** prodotto alimentare originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata;
- **prodotto IGP:** prodotto alimentare originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata;
- **prodotto STG:** prodotto ottenuto con metodi di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento, o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT): Prodotto agroalimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Prodotto di montagna: Prodotto ottenuto da materie prime e da alimenti per animali che provengono essenzialmente da zone di montagna; nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.

Prodotto dell'agricoltura delle isole: L'indicazione può essere utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano, le cui materie prime provengano dalle isole. Inoltre, affinché tale indicazione possa essere applicata ai prodotti trasformati, è necessario che anche la trasformazione avvenga in zone insulari nei casi in cui ciò incide in misura determinante sulle caratteristiche particolari del prodotto finale.

Prodotto Fair-trade: Prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico, che garantisce un'adeguata remunerazione ai produttori e il rispetto delle normative relative alla sostenibilità sociale.

Prodotto non OGM: Prodotto alimentare non proveniente da OGM, che rispetta i criteri della UNI/PdR 142 "Requisiti minimi per la Certificazione di Prodotti con caratteristica/requisito NON OGM".

Prodotti di IV gamma: Prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati e pronti per il consumo che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità atti a valorizzarli seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, eventuale monda e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

Prodotto a filiera locale: alimento la cui intera filiera produttiva (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) è realizzata entro un'area definita dal luogo di consumo (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

Prodotto locale: alimento il cui ingrediente primario è prodotto entro un'area definita (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

Nota per i prodotti a filiera locale e locali: per determinare l'area territoriale o il raggio chilometrico, che devono essere specificati per ogni categoria di prodotto, è necessario tenere in considerazione:

- la disponibilità stagionale effettiva di ogni prodotto nell'area definita;
- la quantità di ogni prodotto necessaria e sufficiente a soddisfare il numero dei pasti previsti.

Prodotto da filiera corta: Prodotto alimentare proveniente da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale. Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa

che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto.

Prodotti a chilometro zero: Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km. Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Provenienza: con questo termine si intende sia la filiera produttiva utilizzata (agricoltura convenzionale, integrata, biologica), sia la provincia in cui ha sede il fornitore.

6.4. INDICAZIONI RELATIVE AI SINGOLI PRODOTTI

Caratteristiche generali

Prodotti non OGM: Tutti i prodotti forniti non devono provenire da OGM.

Prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero": Almeno il 50% (percentuale riferita al peso totale degli alimenti forniti per ogni categoria), degli ortaggi, della frutta, dei legumi secchi, dei formaggi freschi e della carne bovina e suina deve rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero".

Prodotti biologici

L'eventuale irreperibilità di prodotto da coltivazione biologica in talune merceologie dovrà essere attestata da specifica autocertificazione.

Nel caso sia accertata, con dichiarazione di una delle Associazioni degli operatori biologici riconosciute, l'infondatezza dell'autocertificazione sull'irreperibilità di prodotto biologico, sarà applicata all'appaltatore una penale pecuniaria pari alla metà del valore della mancata prestazione al prezzo di aggiudicazione, tenendo conto del numero degli utenti come stimato ai sensi del precedente articolo 2.

Nel caso sia accertato un numero superiore a tre infondate autocertificazioni, il contratto potrà essere risolto, con l'addebito all'appaltatore di una penale pecuniaria pari ad un decimo del valore delle prestazioni al prezzo di aggiudicazione che residuano sino alla scadenza del termine finale del contratto

CARATTERISTICHE DEI SINGOLI PRODOTTI

Prodotti ortofrutticoli: devono essere freschi e biologici, rispettare il principio della stagionalità e di origine italiana e per almeno il 50% devono rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero". Eccezioni consentite:

- patate, spinaci, bietole, basilico e insalate possono essere di IV gamma da agricoltura integrata
- verdure surgelate: sono ammessi, solo se necessario, piselli e fagiolini
- banane, ananas e altri frutti tropicali possono provenire dal mercato equo e solidale

Pane, pasta, riso, farina e altri prodotti derivati dai cereali:

devono essere tutti biologici.

Una parte di essi deve essere anche integrale.

La pasta all'uovo per lasagne deve essere biologica e secca.

Legumi secchi: devono essere tutti biologici, di origine italiana e per almeno il 50% devono rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero".

Prodotti lattiero-caseari:

- yogurt, burro e formaggi freschi: devono essere tutti biologici, di origine italiana e per almeno il 50% devono rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero".
- formaggi stagionati: 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).

Carni fresche: Le carni bovine e suine devono essere tutte di origine italiana e per almeno il 50% devono rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero". Le carni avicole devono essere tutte di origine italiana, provenire da animali allevati a terra e per almeno il 30% devono rispettare i parametri dei prodotti locali e/o a filiera locale e/o a "chilometro zero".

Salumi e insaccati: 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).

Pesce, molluschi e crostacei, possono essere:

- freschi: spigole, orate, molluschi e crostacei, provenienti da allevamenti italiani;
- surgelati: nasello, cernia, platessa, merluzzo, dentice, pesce spada, sanpietro, dei quali deve essere dichiarata la zona di provenienza.

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirripato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. 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>)

Uova fresche e pastorizzate: devono essere tutte biologiche e di origine italiana.

Olio di oliva extra-vergine: 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 bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001.

Aceto: deve essere presente nelle tre varietà:

- di vino da uve biologiche di provenienza italiana;
- di mele biologico di provenienza italiana;
- balsamico di Modena IGP.

Pomodori pelati, passate e concentrati di pomodoro: devono essere tutti biologici e di origine italiana.

Sale:

- sale da cucina: deve essere iodato;
- sale a disposizione dei commensali; deve essere presente nelle due varietà:
- iodato;
- dietetico.

Erbe aromatiche: devono essere tutte biologiche.

Spezie: devono essere di prima qualità e deve esserne dichiarata la provenienza.

Estratti vegetali per brodo: devono essere tutti biologici e privi di glutammato.

6.5 - Unitamente all'offerta devono essere allegati i menù su base stagionale che devono corrispondere ai criteri sopra esposti e a quanto specificato nell'allegato B.

L'aggiudicatario deve inoltre indicare i marchi, i produttori, la tipologia e la provenienza dei prodotti utilizzati.

Le verifiche si realizzano sia *in situ*, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della Stazione Appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

Qualsiasi cambiamento, nel corso della vigenza del contratto, non può essere effettuato senza il preventivo consenso scritto del Servizio Provveditorato.

6.6. - La buona conservazione delle derrate depositate o preparate, sia per quanto attiene le specifiche esigenze in termini mantenimento termico, sia per quanto riguarda le generali esigenze igienico sanitarie, è onere del Gestore, al quale sarà imputato ogni caso di avaria e/o inadempienza.

Il Gestore dovrà inoltre garantire l'assoluto rispetto delle normative e regolamentazione in materia.

6.7. - La vigilanza sui servizi compete alla Fondazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in

materia di igiene e sanità. In particolare la Fondazione è autorizzata a controllare, al momento della consegna, la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali.

La Fondazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire alla Fondazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico della Fondazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche [su 3 alimenti a rotazione ogni mese] e microbiologiche [su 3 alimenti a rotazione + 2 tamponi di superficie ogni mese], comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo redatto ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati ACCREDIA per le analisi previste; copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita alla Fondazione.

In ogni caso l'aggiudicatario deve presentare in offerta un proprio programma di analisi da eseguire nel corso del contratto.

I risultati delle analisi previste nell'ambito del sistema di autocontrollo del Gestore vengono omesse a disposizione della Fondazione.

Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastano con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente.

In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto della Fondazione alla refusione di eventuali danni procurati.

Qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al capitolato o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitario, è prevista una penale di €. 500,00. Oltre a detta penalità la Fondazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto.

6.8 - Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario 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, comunicare al direttore

dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

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'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la Stazione Appaltante 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.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

6.9. - In merito alla prevenzione e gestione dei rifiuti, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto

volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6.10 – Ai fini della prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

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

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

6.11. Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballi primari.

ART. 7 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE AZIENDALE

7.1 - L'aggiudicatario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta

regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Fondazione, garantendo tra l'altro la preparazione dei pasti nella quantità/qualità e varietà necessaria entro gli orari stabiliti per l'inizio del servizio. Relativamente al personale addetto alla distribuzione dei pasti a mezzo sistema self service il fornitore dovrà garantire personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

Fatto salvo quanto previsto all'art. 5.7, il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di distribuzione richieste dalla Fondazione.

7.2 - Tutto il personale adibito ai servizi appaltati deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto aggiudicatario, sia nei confronti della Fondazione che dei terzi. L'aggiudicatario si impegna a corrispondere al personale adibito ai servizi in appalto la giusta retribuzione, in ottemperanza ai contratti collettivi ed agli accordi sindacali vigenti, e deve regolarmente soddisfare gli obblighi retributivi relativi alle assicurazioni sociali, assicurazioni infortuni e obblighi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, in base al D. Lgs. 81/08, per quanto riguarda i propri dipendenti.

7.3. L'aggiudicatario deve sottoporre a sorveglianza sanitaria, ai sensi del D.Lgs. 81/08, tutto il personale addetto all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato.

7.4 L'aggiudicatario deve fornire alla Fondazione l'elenco nominativo, con relative qualifiche, del personale dipendente adibito al servizio appaltato, in caso di variazioni tale elenco dovrà essere aggiornato.

Il personale addetto, a qualsiasi mansione, deve essere dotato di una divisa, comprendente il copricapo per gli uomini e la cuffia per le donne, nonché di un tesserino di riconoscimento sempre visibile. La gestione garantisce che di tale corredo venga fatto uso sistematico e conforme. E' obbligo tassativo l'assoluta pulizia di detto corredo e dei grembiuli di ricambio; l'abbigliamento utilizzato per la pulizia e per il rigoverno deve essere differenziato da quello utilizzato per la produzione e somministrazione del pasto.

7.5 - Tutto il personale addetto al servizio ristorazione aziendale deve fare capo ad un Direttore Responsabile del servizio che ha il compito di garantire il buon funzionamento del servizio stesso, e in caso di assenza o impedimento, deve essere immediatamente sostituito da altra persona avente gli stessi poteri direttivi e decisionali. L'identità del Direttore e dei preposti alla eventuale temporanea supplenza viene resa nota alla Fondazione prima dell'inizio del servizio.

7.6 – L'aggiudicatario si impegna altresì, al rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia di rapporto di lavoro relativamente al personale adibito al servizio oggetto dell'appalto.

7.7 - L'aggiudicatario 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.

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

7.8 -È facoltà di questa Fondazione chiedere la sostituzione del personale non gradito. In tal caso l'appaltatore deve provvedere alla sostituzione entro tre giorni.

7.9 – L'aggiudicatario si assume l'obbligo di dare applicazione alle norme relative ai cambi di gestione, manlevando la Fondazione da qualsiasi eventuale richiesta di risarcimento danno.

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

ART. 8 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

8.1 - Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Fondazione;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività della Fondazione Contraente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

8.2 – La Fondazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 9 - LOCALI

9.1 - Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, la Fondazione pone a disposizione del Gestore i locali adibiti a ristorazione aziendale, cucina, magazzino viveri, dispensa, celle frigorifere, compresi gli impianti e le attrezzature esistenti. I locali vengono ceduti al Gestore, in comodato precario ai sensi degli artt. 1803 e segg. del Codice Civile, nello stato di fatto in cui si trovano.

9.2 - Il Gestore deve provvedere all'apertura ed alla chiusura degli ingressi mediante il proprio personale. Una copia delle chiavi di accesso a tutti i locali rimane in possesso della Fondazione per motivi di emergenza. Al di fuori degli spazi assegnati, l'aggiudicatario non può accatastare o depositare derrate alimentari e materiali di qualsiasi genere.

La Fondazione può far rimuovere in qualsiasi momento ed a proprio insindacabile giudizio i materiali che dovessero costituire intralcio alle vie di fuga in situazioni di emergenza o fossero nocivi o pericolosi.

9.3 - Le disinfestazioni o disinfezioni vengono effettuate da Società specializzate a cura e spese del Gestore, secondo un programma concordato di interventi periodici d'intesa con la Fondazione. Il Gestore ha cura di segnalare eventuali necessità di intervento specifico suppletivo. Saranno a carico del Gestore gli interventi di rimozione mobili, attrezzature, suppellettili e derrate prima degli interventi, nonché le successive operazioni di pulizia e ripristino.

9.4 - L'imbiancatura dei locali e la verniciatura degli interni ed esterni sono a carico della Fondazione ed avviene con una frequenza che non pregiudichi lo stato di salubrità dei luoghi affinché non ne derivi pregiudizio all'attività di gestione.

9.5. - Nei locali assegnati al Gestore deve essere vietato l'accesso a personale esterno, ad eccezione dei fornitori della gestione, limitatamente ai tempi

necessari per l'espletamento delle attività operative. Eventuali interventi di manutenzione affidati a personale esterno specializzato devono essere preventivamente comunicati per iscritto dalla Fondazione.

ART. 10 - PULIZIA DEI LOCALI

10.1 - Tra gli obblighi del Gestore sono compresi la pulizia e la sanificazione ordinarie dei locali, nonché quelle straordinarie. Il Gestore deve impegnarsi inoltre:

- ✓ a far eseguire giornalmente la pulizia e la sanificazione dei tavoli, delle sedie, delle attrezzature, delle sale di distribuzione linea self-service, stoviglie, etc., nonché la pulizia dei locali;
- ✓ ad effettuare lo sgombero dei rifiuti dal locale ristorazione aziendale e al loro trasporto al container sito all'esterno;
- ✓ a mantenere costantemente pulita, sanificata ed in ordine la zona cucina, dove ogni attrezzatura deve essere accuratamente ripulita dopo l'uso e dove il pavimento deve essere lavato tutti i giorni con acqua corrente e sostanze disinfettanti;
- ✓ a mantenere costantemente puliti e ordinati i locali dispensa e le celle frigorifere, provvedendo per queste ultime al loro periodico sbrinamento;
- ✓ a far pulire giornalmente gli spogliatoi ed i servizi igienici, mantenendo per questi locali le condizioni di una attenta e scrupolosa igiene;
- ✓ a effettuare la pulizia dei pavimenti del ristorante di via Filodrammatici con apposite macchine lavapavimenti per motivi strutturali.

10.2 - I materiali per le pulizie ed i detersivi sono a carico del Gestore che s'impegna ad usare prodotti di buona qualità e a basso impatto ambientale, nel rispetto delle normative vigenti in materia. Tutti gli interventi e le procedure disposti dal Gestore devono garantire la più assoluta igiene nella conservazione, preparazione e distribuzione del vitto.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di

detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

ART. 11 - MACCHINARIO - ATTREZZATURE - STOVIGLIE

11.1 - Tutto il materiale e quanto altro necessario alla gestione del servizio ristorazione aziendale, viene elencato in apposito inventario, redatto in duplice copia, all'inizio della gestione e riveduto ed aggiornato in base alla consistenza e lo stato di efficienza di tutto il materiale elencato. L'elenco delle attrezzature attualmente disponibile è indicato nell' - Allegato C_Attrezzature (Teatro e Laboratori).

11.2 - Al Gestore del servizio compete l'obbligo di conservare con la debita diligenza i materiali affidatigli in uso e curarne la manutenzione. Restano a carico del Gestore gli interventi di manutenzione delle attrezzature e tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente dall'appaltatore.

11.3 - La Fondazione mantiene a proprio carico:

- ✓ la fornitura dell'energia elettrica;
- ✓ la fornitura del gas;
- ✓ la fornitura del vapore;
- ✓ la fornitura dell'acqua calda e fredda,
- ✓ il riscaldamento dei locali.

La Fondazione si riserva la facoltà di controllo sul corretto uso degli impianti messi a disposizione alla ditta aggiudicataria.

ART. 12 - REVISIONE PREZZI

12.1 - Il prezzo offerto è stato determinato a proprio rischio dal gestore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, ed è, pertanto, fisso ed invariabile per la durata di 12 mesi, fatto salvo quanto previsto al successivo comma 12.2, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico l'aggiudicatario di ogni relativo rischio e/o alea.

12.2 – Su richiesta della parte interessata a partire dall'eventuale rinnovo, ove deciso dalla Fondazione, il corrispettivo, potrà essere soggetto a revisione, secondo quanto previsto anche dal Disciplinare di gara. Pertanto, le revisioni prezzi, nei termini di cui all'art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, saranno operate sulla base di istruttoria condotta dalla Fondazione, sulla base di oggettive variazioni dei prezzi rilevate dall'Istat e registrate da enti e/o

associazioni e/o istituti di ricerca riconosciuti e accreditati, sulla base di variazioni dei prezzi o dei costi adeguatamente motivate, e solo decorsi 12 (dodici) mesi dall'avvio della fornitura o qualora si renda necessario il prosieguo contrattuale nelle more della successiva procedura di gara, come indicato al articolo 4.2 del Disciplinare di gara. La Fondazione si riserva, qualora Consip S.p.A. attivasse una convenzione in merito alla fornitura oggetto della presente gara, a condizioni di assoluta comparabilità tra i prodotti oggetto della prestazione, di effettuare una verifica tra i prezzi della citata convenzione e quelli proposti dall'aggiudicatario.

Qualora dalla predetta verifica si riscontrasse che i prezzi derivanti dalla menzionata convenzione fossero inferiori, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'aggiudicatario della gara di adeguare i propri prezzi a quelli derivanti dalle suddette convenzioni.

In caso di diniego, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di acquisire la fornitura di interesse presso l'impresa convenzionata con Consip mediante le suddette convenzioni senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere o di che rivalersi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 1, c. 15 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, conv. in L. 7 agosto 2012, n. 135. In ogni caso le modifiche prezzi, sia in diminuzione che in aumento, sono soggette ad esplicita autorizzazione della Stazione Appaltante.

Nelle more dell'espletamento di ogni verifica e/o controllo che la Stazione Appaltante intenda effettuare, rimane vigente il prezzo offerto in sede di gara.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 5 per cento rispetto al prezzo originario .

ART. 13 – ASSICURAZIONE E RESPONSABILITÀ PER DANNI

13.1 - Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Gestore, quanto della Fondazione, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto anche se eseguite da parte di terzi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, da avvelenamento, compresi i rischi igienico sanitario, il danno biologico e da trattamento dei dati personali.

A tale scopo si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una **polizza RCT/RCO** nella quale venga esplicitamente indicato

che la Fondazione deve essere considerata "terzo" a tutti gli effetti con i seguenti massima

- 5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (**RCT**);
- 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (**RCO**).

La copertura assicurativa dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

13.2 - Copia del contratto assicurativo deve essere trasmessa alla Fondazione.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

13.3 – L'impresa aggiudicataria resta l'unica, esclusiva e diretta responsabile dei danni provocati a persone o a cose o alla Fondazione nell'esecuzione delle attività collegate a presente capitolato.

13.4 – L'impresa è obbligata ad adottare tutti gli accorgimenti più idonei per garantire la sicurezza dei propri dipendenti o delle persone comunque addette ai lavori.

13.5 – Resta inteso che, nell'ipotesi di inadempimento dell'obbligo di cui sopra, ogni più ampia responsabilità ricade sull'impresa aggiudicataria, la quale deve pertanto provvedere ai risarcimenti del caso, manlevando la Fondazione da ogni responsabilità e domanda risarcitoria formulata da terzi in relazione a fatti connessi con l'esecuzione del contratto.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per la Fondazione, individuata sulla base dei parametri e dei criteri di valutazione indicati nel Disciplinare di gara.

ART. 15 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

15.1 - Entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione l'Impresa dovrà costituire apposito deposito cauzionale definitivo a seguito dell'esito risultante dalla gara (per il calcolo dell'importo presunto l'importo contrattuale viene stimato moltiplicando il prezzo di aggiudicazione per il numero dei pasti

presunti), da costituirsi ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50 del 2016, e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Fondazione.

15.2 - Il deposito cauzionale definitivo è prestato a titolo di garanzia per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto, nonché per il risarcimento di tutti i danni che deriveranno dall'inadempimento delle obbligazioni medesime. L'Ente appaltante si riserva in ogni caso il diritto di esperire ogni altra azione a tutela dei propri diritti, qualora la cauzione risultasse insufficiente.

15.3 - Ove non vi siano contestazioni, il deposito cauzionale definitivo verrà restituito su semplice richiesta dell'impresa aggiudicataria allo scadere del sessantesimo giorno dalla scadenza contrattuale.

ART. 16 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata di anni uno a decorrere dall'aggiudicazione con possibilità di rinnovo sino ad ulteriori 12 mesi.

ART. 17 – PAGAMENTI

17.1 - Le fatture vengono emesse mensilmente e sono pagate a mezzo bonifico bancario, a 60 gg. dalla data di ricevimento di ogni singolo documento.

17.2 - Il numero dei pasti da addebitare viene desunto attraverso le seguenti modalità:

- dai riepiloghi mensili forniti dal Centro Elaborazione Dati della Fondazione per i pasti consumati attraverso l'utilizzo del badge aziendale. L'aggiudicatario avrà l'obbligo di verificare con il Centro Elaborazione dati della Fondazione la rilevazione numerica dei pasti erogati con l'utilizzo del badge aziendale;
- dai buoni cartacei per il personale non provvisto del badge e per gli eventuali ospiti della Fondazione.

17.3 – Il pagamento è subordinato alla acquisizione da parte della committente del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ART. 18 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

18.1 – La Fondazione si riserva di effettuare controlli sulla corrispondenza del servizio offerto alle pattuizioni contrattuali, con particolare riferimento alla qualità e quantità dei prodotti offerti, all'igiene e alla efficienza del servizio di somministrazione dei pasti. In caso di esito negativo di tali controlli,

l'aggiudicatario viene richiamato formalmente ed invitato a rimuovere l'inadempimento entro tre giorni. Nello stesso termine di tre giorni l'aggiudicatario può fornire le proprie controdeduzioni.

18.2 - Qualora l'aggiudicatario non sia in grado di giustificare le proprie inadempienze, la Fondazione rinnova il formale richiamo alla puntuale esecuzione degli obblighi derivanti dal contratto. Decorso inutilmente il termine di tre giorni dal successivo richiamo, senza che l'inefficienza sia stata rimossa, il contratto viene risolto di diritto con addebito all'appaltatore di tutte le spese sostenute per l'effettuazione dei servizi con altre Imprese.

18.3 - Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie nel corso dell'esecuzione del contratto, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto. In tal caso all'Impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione. La risoluzione darà diritto alla Fondazione di potersi rivalere su eventuali crediti dell'Impresa.

18.4 - Nulla è dovuto al Gestore nel caso di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio ricevuto. La risoluzione comporta l'incameramento della cauzione e il risarcimento dei maggiori danni accertati a carico della Fondazione per effetto della risoluzione.

18.5. - Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente capitolato rivestano carattere di imminente gravità tale da compromettere la funzionalità del servizio, la Fondazione assume immediatamente l'esercizio diretto dei servizi appaltati, ovvero affida la prosecuzione dei servizi ad altri.

18.6 – In ogni caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario deve rilasciare immediatamente i locali in modo tale che la Fondazione possa assumere prontamente l'esercizio diretto dei servizi appaltati, ovvero affidarne la prosecuzione ad altri. L'aggiudicatario resta comunque tenuto all'erogazione del servizio fino alla data indicata dalla Fondazione.

ART. 19 - USO DEI MATERIALI DI CONSUMO DI PROPRIETÀ DELL'APPALTATORE

19.1 - Nel caso in cui la Fondazione appaltante abbia rescisso il contratto e sia comunque anticipatamente rientrato nell'esercizio diretto dei servizi dati in appalto o si sia valso delle facoltà di affidarli ad altri, ha senz'altro il diritto di utilizzare, per detto esercizio, tutti i materiali di consumo introdotti dal Gestore negli spazi messi a disposizione dalla Fondazione, dovendo i materiali stessi essere sempre a completa disposizione della Fondazione, al doppio effetto di assicurare la continuità del servizio di ristorazione e di costituire per la

Fondazione una maggiore garanzia per danni comunque derivanti dall'inadempimento del Gestore.

19.2 - É rigorosamente ed assolutamente vietato al Gestore asportare dai magazzini i materiali di consumo già introdotti.

19.3 - In ogni ipotesi di cessazione o sospensione del servizio, l'aggiudicatario ha diritto al pagamento del corrispettivo relativo al valore dei materiali, valutato ai prezzi della giornata, ovvero all'imputazione di tale suo credito a compensazione dei rapporti di dare e di avere esistenti con la Fondazione.

ART. 20 - COLLAUDO AL TERMINE DEL SERVIZIO E CAUZIONI.

20.1 - Prima della cessazione del contratto d'appalto, la Fondazione ha la facoltà di procedere alla nomina di un collaudatore, quale rappresentante tecnico di parte, allo scopo di accertare le condizioni di efficienza degli impianti, dei materiali, dei locali, etc., dati in consegna al Gestore.

20.2 - A garanzia dell'adempimento delle obbligazioni assunte con il contratto, l'aggiudicatario fornisce cauzione ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2023 ed in ogni caso non inferiore al 10% dell'importo offerto per l'appalto.

ART. 21 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE.

É nominato Direttore dell'esecuzione il Direttore delle Risorse Umane o suo delegato, che assume specificamente i compiti di cura, controllo e vigilanza nella fase di esecuzione contrattuale, nonché nella fase di verifica della conformità delle prestazioni contrattuali e che rilascia, a tal fine, il relativo certificato di verifica di conformità.