



Università
di Catania



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale destinato alla Scuola Superiore di Catania

Redatto da:

Il R.U.P.

Maggio 2023

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

SOMMARIO

ART. 1	Oggetto dell'appalto.....	3
ART. 2	Durata dell'appalto e modalità di erogazione	4
ART. 3	Ammontare e prezzi dell'Appalto	4
ART. 4	Condizioni di ammissione all'appalto	6
ART. 5	Clausola sociale	7
ART. 6	Criterio di aggiudicazione	8
ART. 7	CoNdizioni di appalto e documenti	15
ART. 8	Osservanza di Leggi, Regolamenti e decreti	15
ART. 9	Locali destinati all'espletamento del servizio - Sopralluogo.....	15
ART. 10	Consegna e custodia delle Strutture e attrezzature impiegate per l'espletamento del servizio	16
ART. 11	Modalità di esecuzione del servizio - descrizione del servizio base - prestazione accessoria - personale addetto.....	19
ART. 12	Utenze Energetiche	26
ART. 13	Obblighi e oneri a carico dell'Appaltatore - responsabilità	26
ART. 14	Controlli e prelievi	28
ART. 15	Cauzioni e reponsabilità per danni.....	30
ART. 16	Divieto di subappalto – cessione del contratto.....	30
ART. 17	Anticipazioni dell'Amministrazione.....	31
ART. 18	Misure di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro.....	31
ART. 19	Responsabile del servizio	31
ART. 20	Coordinamento, Vigilanza e Controllo del servizio.....	32
ART. 21	Disservizi – Penali	32
ART. 22	Clausola risolutiva espressa	35
ART. 23	Pagamenti	35
ART. 24	Spese contrattuali e definizione delle controversie	36
ART. 25	Codice Etico – Modello di organizzazione e gestione ex D.Lgs. n. 231/2001 – P.T. per la prev. della corruzione e della trasparenza	37
ART. 26	Revisione dei prezzi.....	37
ART. 27	Verifica di conformità.....	37
ART. 28	Allegati e disposizioni finali	39

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione collettiva per la preparazione, presso il centro di cottura interno, e la somministrazione, nell'attiguo refettorio, dei pasti destinati alle Allieve ed agli Allievi, nonché agli ospiti della "Scuola Superiore di Catania".

Per l'erogazione del servizio saranno concessi in uso a titolo gratuito i locali di preparazione, somministrazione e consumazione presso la sede della Scuola medesima sita in Catania, via Valdisavoia 7/9 (Villa San Saverio).

La Stazione Appaltante ha ritenuto di non suddividere l'appalto in lotti ai sensi dell'art. 51, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.i, in quanto le prestazioni oggetto dell'appalto consistenti nella preparazione pasti, somministrazione e pulizie del centro cottura, sono strettamente interconnesse tra loro, cosicché l'erogazione del servizio necessita di una gestione e di un coordinamento unitario e ben definito in termini di risultati, responsabilità, metodi e tempi di attuazione. Per tali ragioni l'eventuale suddivisione in lotti sarebbe stato antieconomico e non efficiente.

Il servizio viene affidato conformemente a quanto previsto dall'art. 144 c. 1 del D.Lgs. 50/2016 (Codice degli appalti e delle concessioni, di seguito "Codice"), nel rispetto delle disposizioni ambientali di green economy e dei "criteri ambientali minimi" previsti nell'art. 34 del Codice.

In particolare, esso dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari **CAM**" previsti dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020.

L'appalto comprende:

- servizio di ristorazione base
- servizio accessorio di catering

Il servizio di ristorazione base viene fornito ad utenti adulti che fanno parte di collettività chiuse (ovvero che soddisfano interamente le loro esigenze alimentari giornaliere "**Allievi/e**") e ad utenti che fanno parte di collettività aperte (ovvero che soddisfano solo parzialmente le loro esigenze alimentari "**personale docente e tecnico-amministrativo**"). A seguito di iniziative della Scuola Superiore attivate di concerto con altre strutture dell'Ateneo e/o con Enti che condividono iniziative formative/scientifiche con la SSC, sarà possibile attivare apposite convenzioni con l'operatore economico aggiudicatario, ovvero consentire che i singoli ospiti, segnalati dalla Scuola, usufruiscano del servizio mensa alle medesime condizioni contrattuali provvedendo direttamente al pagamento di quanto dovuto.

Il servizio di ristorazione base consiste nell'acquisto di derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina della Scuola, distribuzione attraverso linee self-service nei locali di consumo dei pasti stessi, i quali sono articolati in:

- prima colazione
- pranzo e cena (completi)

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

- pranzo e cena (ridotti) o "piatto unico"
- pranzo al sacco

Il servizio accessorio di catering sarà erogato su richiesta della Scuola in occasione di eventi e comprende il reperimento e l'acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio. Inoltre il servizio comprende la preparazione e/o la cottura delle derrate alimentari e la conservazione delle pietanze presso i locali della cucina, nonché la distribuzione delle stesse presso le zone di consumo indicate dalla Scuola all'interno della sede.

Le tipologie di servizio, assolutamente non esaustive, con la funzione di indicare ai concorrenti i servizi che potrebbero essere richiesti dalla Scuola, sono:

- caffè break
- cocktail
- light lunch
- brindisi
- pranzo e cena a buffet

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO E MODALITÀ DI EROGAZIONE

L'appalto per il servizio di cui all'art. 1 del presente avrà durata annuale e sarà rinnovabile di anno in anno, a discrezione della stazione appaltante (di seguito "S.A."), fino ad un massimo di complessivi 3 anni, alle medesime condizioni contrattuali dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Nell'ipotesi di eventuale rinnovo, l'o.e.a. sarà, quindi, tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto originario.

Considerato che l'appalto riguarda un servizio essenziale che deve essere garantito senza soluzione di continuità, la S.A. si riserva la facoltà di avviare lo stesso in pendenza della formalizzazione del contratto, immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva, fermi restando i limiti di cui all'art. 32 del Codice. A tal fine l'o.e.a. si impegna a subentrare immediatamente nei rapporti relativi all'attuale servizio di ristorazione collettiva della Scuola.

Si precisa che, anche in tale ultima ipotesi, verranno effettuate le necessarie verifiche sulle dichiarazioni sostitutive rilasciate e sulla posizione giuridica dell'o.e.a. e, in caso di esito negativo delle verifiche che comportassero l'impossibilità di addivenire alla stipula del contratto, l'o.e.a. non potrà richiedere alcun compenso o rimborso per l'opera svolta in via provvisoria.

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì alla domenica di ogni settimana, per un numero complessivo di 300 giorni all'anno al netto dei periodi di sospensione previsti dalla Scuola in occasione delle festività natalizie, per circa tre settimane nel mese di agosto, nonché nei casi in cui dovesse rendersi necessaria la sospensione dello stesso per esigenze particolari o per altri casi di forza maggiore.

ART. 3 AMMONTARE E PREZZI DELL'APPALTO

I prezzi unitari a base d'asta, al netto dell'IVA, per i singoli pasti sono:

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

- per la Prima Colazione € 4,20(quattro/20);
- per il Pranzo e/o la Cena Completi € 11,40 (undici/40);
- per il Pranzo e/o la Cena Ridotti o "piatto unico" € 6,60 (sei/60);
- per il pranzo al sacco € 5,40 (cinque/40).

Il valore presunto annuo dell'appalto è pari ad € 418.140,00, oltre IVA ed per oneri di sicurezza connessi all'attuazione delle misure contenute nel D.U.V.R.I. pari ad € 1.551,80 oltre IVA non soggetti a ribasso d'asta, ed è determinato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti annui presunti calcolati tenendo conto della media dei pasti effettivamente erogati nell'anno 2022, così come indicato nella seguente tabella:

TIPOLOGIA DI PASTO	BASE D'ASTA (oltre IVA)	QUANTITA' GIORNALIERE PRESUNTE	QUANTITA' ANNUE PRESUNTE (300 GG.)	IMPORTO ANNUO PRESUNTO (oltre IVA)	IMPORTO TRIENNALE PRESUNTO (oltre IVA)
colazione	€ 4,20	50	15.000	€ 63.000,00	€ 189.000,00
pranzo e cena "completi"	€ 11,40	75	22.500	€ 256.500,00	€ 769.500,00
pranzo e cena "ridotti" o "piatto unico"	€ 6,60	40	12.000	€ 79.200,00	€ 237.600,00
pranzo al sacco	€ 5,40	12	3.600	€ 19.440,00	€ 58.320,00
				€ 418.140,00	€ 1.254.420,00

I quantitativi dei pasti sopra riportati sono da considerarsi puramente indicativi e validi ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza essi non costituiscono alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

È facoltà della Scuola limitare o estendere il servizio di ristorazione base e, conseguenzialmente il consumo dei pasti, in base alle esigenze connesse alle attività istituzionali, al numero di ospiti esterni riferibili ad eventi e manifestazioni organizzate dalla Scuola Superiore di Catania e dall'Ateneo, senza che l'o.e.a. possa pretendere alcun corrispettivo aggiuntivo rispetto a quanto contrattualmente previsto.

I prezzi indicati a base d'asta per ogni singola tipologia di pasto tengono conto, tra l'altro, del costo delle derrate alimentari e della manodopera, nonché degli utili e delle spese generali.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base d'asta comprende i costi della manodopera pari ad € 131.379,11/annuo ed € 394.137,33/triennio calcolato con riferimento alle tabelle ministeriali relative ai costi orari per i dipendenti di aziende del comparto "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commerciale e turismo", e una incidenza quantificata nella misura del 31,42% circa dell'importo medesimo.

L'offerta economica presentata dalla dall'operatore economico concorrente dovrà indicare i prezzi proposti per ogni tipologia di pasto e il ribasso finale complessivo rispetto all'importo annuo a base d'asta.

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

Il corrispettivo sarà determinato, mensilmente, sulla base del numero dei pasti effettivamente prenotati e consumati moltiplicati per il costo unitario di ogni singolo pasto, come determinato in sede di aggiudicazione.

Il prezzo del servizio accessorio di catering è contenuto nel prezzo a base d'asta e sarà determinato con le modalità descritte nel successivo art. 23.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad **€ 1.259.075,40** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari complessivamente a € 4.655,40 (€ 1.551,80/annuo x 3), come riportato in dettaglio nel prospetto seguente:

Importo appalto triennio presunto	€ 1.254.420,00
Oneri di sicurezza connessi all'attuazione delle misure contenute nel D.U.V.R.I., non soggetti a ribasso d'asta	€ 4.655,40
AMMONTARE DELL'APPALTO	€ 1.259.075,40

ART. 4 CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALL'APPALTO

Saranno ammesse a partecipare alla gara d'appalto gli operatori economici concorrenti di cui all'art. 45 commi 1 e 2 del Codice, in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per la categoria cui si riferisce l'appalto (nel caso di società cooperative e Consorzi di cooperative, oltre all'iscrizione CCIAA, è necessaria l'iscrizione nell'apposito Albo)

Requisiti di capacità economica-finanziaria

Almeno due idonee referenze bancarie rese da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 attestanti che l'offerente "ha sempre fatto fronte agli impegni assunti con l'istituto o intermediario con regolarità, correttezza e puntualità".

Requisiti di capacità tecnico-professionale

L'operatore economico concorrente

- 1) deve aver eseguito con buon esito, negli ultimi tre anni, servizi di tipologia analoga a quella oggetto della presente procedura di gara, a favore di amministrazioni o enti pubblici o privati, per un importo complessivo non inferiore a € 418.140,00, oltre IVA. Per ogni tipologia di servizio, è necessario specificare: l'oggetto, l'importo, la data, il destinatario dei contratti eseguiti;
- 2) dovrà dimostrare, a pena di esclusione, mediante idonea produzione in sede di gara, di essere in possesso di una valutazione di conformità a ciascuna delle seguenti norme:

- UNI EN ISO 9001:2015 - settore merceologico EA30, per i sistemi di gestione della qualità
- UNI EN ISO 14001:2015, per i sistemi di gestione ambientale; in alternativa, adesione al sistema EMAS o altri sistemi di gestione ambientale conformi all'articolo 45 del Regolamento CE 1221/2009;

3) dovrà, altresì, dichiarare, a pena di esclusione, di avere la disponibilità di un centro di cottura autorizzato in modo da potere erogare il servizio, in caso di fermo tecnico del centro di cottura interno, garantendo che i pasti forniti abbiano le medesime caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative dei pasti preparati presso il centro di cottura interno alla Scuola Superiore di Catania. Nel caso di raggruppamento di imprese, almeno una delle ditte facente parte dell'eventuale raggruppamento dovrà disporre del centro di cottura alternativo.

L'operatore economico concorrente, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà impegnarsi al rispetto delle "specifiche tecniche di base" previste dal documento elaborato dal Ministero dell'Ambiente "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM).

ART. 5 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'o.e.a. del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'affidatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice e secondo i termini e le condizioni stabilite nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.2.2019.

Ai sensi del combinato disposto del sopra richiamato art. 50 e dell'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il CCNL applicabile ai fini della clausola sociale è quello del personale dipendente da aziende dei settori "PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO" applicato al personale attualmente in servizio.

Resta, in ogni caso, ferma l'applicazione, ove più favorevole rispetto a quelli precitati, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'o.e.a. del contratto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si considera il personale del fornitore uscente calcolato come media del personale impiegato nel periodo, previsto dai CCNL richiamati, precedente la data di pubblicazione del Bando della presente procedura.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale nell'**Allegato 5** è stato riportato l'elenco del personale impiegato nei servizi attualmente affidati.

L'operatore economico concorrente, all'atto della presentazione dell'offerta, dovrà presentare il piano di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

ART. 6 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà utilizzando il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, del Codice.

Sarà ritenuta "offerta economicamente più vantaggiosa" quella dell'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio più alto risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

ELEMENTO	Punteggio max
1) OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA	Punti 70 (settanta)
2) OFFERTA ECONOMICA	Punti 30 (trenta)
TOTALE	Punti 100 (cento)

Il Punteggio Totale (P_{TOT}) attribuito a ciascuna offerta è uguale a $P_Q + P_E$:

Dove:

P_Q = somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica/qualitativa

P_E = punteggio attribuito al prezzo

1) OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA (max 70 punti)

I punteggi relativi alla qualità complessiva verranno attribuiti solo dopo una verifica preliminare sulla corrispondenza di quanto offerto con i requisiti minimi richiesti e riportati nel capitolato tecnico. Pertanto, i punteggi saranno attribuiti tenendo conto delle caratteristiche superiori a quelle minime richieste nel presente capitolato tecnico.

La valutazione dell'OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA avverrà sulla base dei criteri e sub-criteri elencati nella sottostante "tabella di valutazione".

Con riferimento ai punteggi tecnici, nella colonna "modalità di valutazione":

- con la lettera "**D**" vengono indicati i "sub-criteri discrezionali", i cui sub-punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti dall'operatore economico concorrente nell'offerta tecnica;
- con la lettera "**T**" vengono indicati i "sub-criteri tabellari", i cui sub-punteggi saranno attribuiti attraverso calcolo numerico eseguito automaticamente e in valore assoluto attraverso l'attribuzione o meno di sub-punteggi fissi e predefiniti sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

A. CERTIFICAZIONI						
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di valutazione	Punti Max
A.1	Certificato	5	A.1.a	Possesso del marchio Ecolabel EU superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto	T	2
			A.1.b	Certificazione ISO 22000:05	T	3
Sommano "A"		5				

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

B. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO						
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di valutazione	Punti Max
B.1	Ubicazione del centro di cottura di emergenza (distanza rilevata con google map) (Punteggio non cumulabile)	4	B.1.a	< 5 Km	T	4
			B.1.b	> 5 Km e ≤ 10 Km	T	2
B.2	Personale adibito all'erogazione del servizio	6	B.2.a	Numero e professionalità del personale addetto alla direzione, preparazione, distribuzione dei pasti, nonché piano per l'organizzazione, formazione e aggiornamento del personale, con particolare attenzione all'aggiornamento igienico sanitario, all'utilizzo delle nuove tecnologie, alla gestione del rapporto con l'utenza e al rispetto delle norme di sicurezza. <i>Verifica criterio: Descrizione puntuale degli elementi sopraindicati.</i>	D	6
B.3	Descrizione completa de cicli di lavorazione/produzione e somministrazione utilizzati	6	B.3.1	Migliore proposta di organizzazione e standardizzazione dei processi di ricezione e stoccaggio derrate; lavorazioni preliminari; produzione e somministrazione dei pasti <i>Verifica criterio: Descrizione puntuale di tutti gli elementi sopraindicati mediante produzione di apposita relazione descrittiva contenente planimetrie con indicazione dei percorsi; indicazione di eventuali software gestionali utilizzati per la standardizzazione dei processi con presentazione di schede descrittive contenente le tipologie dei dati raccolti ed elaborati per ogni fase del ciclo produttivo.</i>	D	6
B.4	Manuale di autocontrollo HACCP	4	B.4.1	Miglior Piano di Autocontrollo interno (HACCP) e verifiche periodiche di laboratorio effettuate dal fornitore del servizio di ristorazione relative al rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie. <i>Verifica criterio: Manuale di autocontrollo e schede di monitoraggio utilizzate per servizio analogo svolto riferite ad un semestre di attività, anche con riferimento ai punti critici di controllo della procedura di stoccaggio delle preparazioni.</i>	D	4
B.5	Rilevazione livello di gradimento del servizio	2	B.5.1	Migliore proposta di rilevazione, da parte dell'operatore economico, del livello di gradimento del servizio espresso dall'utenza. <i>Verifica criterio: presentazione questionario utilizzato e modalità di raccolta, elaborazione e comunicazione dei dati raccolti.</i>	D	2
B.6	Implementazione sistema informatizzato gestione servizio	3	B.6.1	Migliore offerta di implementazione del sistema informatizzato gestione servizio con la possibilità dell'utenza di inserire il livello di gradimento del servizio e di rendere consultabili da parte dell'utenza i contenuti sugli apporti calorici, in termini di calorie e di macronutrienti, delle singole portate inserite nei menù. <i>Verifica criterio: presentazione del sistema informatizzato gestionale e sue potenzialità negli ambiti sopra indicati.</i>	D	3
Sommano "B"		25				

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

C. OFFERTA ALIMENTARE							
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di valutazione	Punti Max	
C.1	Composizione menu	5	C.1.1	Migliore composizione dei menu proposti dal presente capitolato nel rispetto del Decreto CAM, delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto, con particolare riferimento alla varietà, all'appetibilità e alla modularità, in funzione di prevenire gli sprechi alimentari, come valorizzazione anche del criterio premiante c.1) previsto nel Decreto CAM. <i>Verifica criterio: Descrizione delle ricette e dei menù.</i>	D	5	
C.2	Prodotti alimentari a chilometro zero e filiera corta	5	C.2.a	Migliore proposta di alimenti a chilometro zero e filiera corta, in relazione al maggior numero di prodotti biologici tra quelli previsti dal Decreto CAM e alla relativa rappresentatività tra le categorie di prodotti, in riferimento al criterio premiante b.1 sub-a) per la ristorazione scolastica nel Decreto CAM. La proposta può essere estesa anche a prodotti ulteriori fra quelli complessivamente inclusi nell'offerta alimentare. <i>Verifica criterio: Dichiarazione di impegno e contratti preliminari con le relative licenze della certificazione.</i>	D	4	
			C.2.b	Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e Km 0, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. <i>Verifica criterio: Dichiarazione di impegno sui mezzi di trasporto utilizzati e le soluzioni adottate per ridurre gli impatti.</i>	D	1	
C.3	Utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti BIO conformi al Reg. 848/2018/CE in misura superiore alle % minime indicate nei CAM Servizi di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (D.M. 10/03/2020)	10	C.3.a	Frutta, ortaggi, legumi e cereali BIO min. 50%	Per ogni 10% in più punti 0,5	T	1
			C.3.b	Carne Bovina BIO min. 50%	Per ogni 10% in più punti 0,5	T	1
			C.3.c	Carne Suina BIO min. 10%	Per ogni 20% in più punti 1	T	2
			C.3.d	Carne Avicola BIO min. 20%	Per ogni 20% in più punti 1	T	2
			C.3.e	Salumi e formaggi BIO min. 30%	Per ogni 10% in più punti 0,5	T	1
			C.3.f	Olio EVO BIO min. 40%	Per ogni 10% in più punti 0,5	T	2
			C.3.g	Pelati, polpa e passata di pomodoro BIO min. 33%	Per ogni 10% in più punti 0,5	T	1

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

C.4	Prodotti di acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi	7	C.4.a	Migliore proposta di alimenti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica. <i>Verifica criterio: Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera.</i>	D	2	
			C.4.b	Migliore proposta di somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti tassi di mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile. <i>Verifica criterio: Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati</i>	D	1	
			C.4.c	Migliore proposta di impiego di prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura. <i>Verifica criterio: Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. Marchi richiesti: Biologico; MSC; Friends of the Sea</i>	D	4	
C.5	Fornitori delle materie prime	3	C.5.a	Fornitori muniti di certificazione ISO 9001	Per ogni fornitore certificato punti 0,5	T	1
			C.5.b	Fornitori muniti di certificazione ISO 22000; IFS; BRC; GLOBALGAP	Per ogni fornitore certificato punti 1	T	2
Sommano "C"		30					

Capitolato Speciale D'Appalto
 Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
 destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

D. MISURE DI CONTENIMENTO ENERGETICO E DELL'IMPATTO AMBIENTALE						
N°	Criteria di Valutazione	Punti Max	n°	Sub-Criteria di Valutazione	Modalità di valutazione	Punti Max
D.1	Misure di contenimento della produzione di rifiuto organico	2	D.1.1	Destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative <i>Verifica criterio: documentazione comprovante accordo con organizzazione no profit per il ritiro giornaliero del cibo preparato e non somministrato</i>	D	2
D.2	Misure di contenimento dei consumi energetici	5	D.2.1	Migliore proposta di sostituzione degli elettrodomestici presenti nella cucina concessa in uso con altri in classe A secondo l'etichettatura energetica UE entrata in vigore il 01/03/2021 Per ogni elettrodomestico sostituito con uno di classe A punti 1	T	5
D.3	Misure di contenimento impatto ambientale	3	D.3.1	Utilizzo di prodotti ecologici (detersivi, detergenti, ecc.) <i>Verifica criterio: Dichiarazione di impegno all'utilizzo di detersivi certificati ecosostenibili per la pulizia e la sanificazione di tutte le attrezzature e gli ambienti di produzione e somministrazione.</i>	D	2
			D.3.2	Utilizzo di prodotti in materiale biodegradabile/compostabile e riciclabile <i>Verifica criterio: Dichiarazione di impegno all'eliminazione di prodotti in plastica monouso in tutte le fasi di erogazione del servizio e di utilizzare invece prodotti in materiale biodegradabile, compostabile e riciclabile.</i>	D	1
Sommano "D"		10				

A ciascuno dei sub-criteri di valutazione discrezionali "D" della tabella è attribuito un coefficiente discrezionale sulla base del metodo con attribuzione discrezionale di un coefficiente frutto della valutazione della commissione, al valore massimo previsto per il singolo criterio.

I coefficienti, espressione del giudizio della commissione, sono:

Giudizio	Coefficiente V(a)i
Eccellente	1,0
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Più che sufficiente	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Scarso	0,3
Insufficiente	0,2
Gravemente insufficiente	0,1
Inesistente	0

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

I coefficienti della valutazione (V), variabili tra zero e uno, sono determinati mediante la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari, corrispondente al giudizio della tabella di cui sopra.

La Commissione giudicatrice valuterà esclusivamente gli aspetti chiaramente esplicitati e idoneamente documentati.

Il punteggio per ciascun elemento sarà ottenuto moltiplicando il coefficiente per il corrispondente valore massimo.

Per le voci appartenenti alla tipologia qualitativa il punteggio sarà attribuito, secondo il metodo aggregativo-compensatore, utilizzando la seguente formula, di cui alle Linee guida n. 2, di attuazione del Codice, recanti "offerta economicamente più vantaggiosa":

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a)	=	punteggio dell'offerta (a)
n	=	numero totale degli elementi di valutazione
W _i	=	punteggio massimo attribuito all'elemento di valutazione (i)
V(a) _i	=	coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento di valutazione (i) variabile tra zero e uno
Σ	=	sommatoria.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie. Si precisa che, in presenza di sottocriteri, il procedimento di normalizzazione sarà effettuato con riferimento ai medesimi.

Con riferimento agli elementi concernenti l'offerta tecnica, saranno ritenuti idonei e quindi ammessi alla fase successiva di valutazione delle offerte economiche soltanto i concorrenti che ottengano, per l'offerta tecnica complessivamente considerata, un punteggio pari almeno a 30. Qualora tale soglia non venga raggiunta, non si procederà alla valutazione dell'offerta economica e si considererà escluso il concorrente dalla gara.

2) OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti)

L'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta economica avverrà seguendo le modalità previste nelle "Linee guida n. 2 "offerta economicamente più vantaggiosa" dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

Nella fattispecie, verrà utilizzata la metodologia basata sulla la formula di calcolo bilineare con costante X valorizzata a 0,8 (zerovirgolaotto).

Per ognuna delle Imprese concorrenti verrà calcolato il punteggio, applicando un coefficiente al punteggio massimo previsto, utilizzando la formula:

$$P_i = 30 * C_i$$

dove:

- P_i è il **punteggio** attribuito all'offerta del concorrente i-esimo;
- C_i è il **coefficiente** attribuito all'offerta del concorrente i-esimo, calcolato nel modo seguente:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = 0,8 * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = 0,8 + (1,00 - 0,8) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

- A_i è il **valore** dell'offerta (*ribasso*) del concorrente i-esimo;
- A_{soglia} è la **media aritmetica** dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti;
- A_{max} è il **valore** dell'offerta (*ribasso*) più conveniente.

Saranno considerate le prime tre cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento (es. P_i : 3,23456 punteggio attribuito 3,234). Il prezzo offerto non potrà essere superiore, pena l'esclusione, al prezzo posto a base di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La gara sarà aggiudicata all'offerta che realizza il punteggio complessivo (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica) più elevato; in caso di parità di punteggio delle offerte risultate economicamente più convenienti sarà privilegiata quella che ha presentato il prezzo assoluto inferiore; in caso di ulteriore parità si procederà direttamente in seduta pubblica, mediante sorteggio.

Saranno esclusi dalla gara gli operatori economici concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente capitolato e suoi allegati ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali.

Questa Amministrazione si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo questa Amministrazione né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta economica, sottoscritta con firma del titolare o legale rappresentante dell'operatore economico offerente e contenente il codice fiscale e la partita IVA del medesimo operatore economico, dovrà essere espressa in cifre e lettere. L'offerta dovrà altresì contenere espressa dichiarazione di impegno a mantenersi valida per 180 gg. consecutivi a decorrere dalla data di presentazione e dovrà espressamente indicare, a pena di esclusione, il dettaglio del prezzo di ogni singola tipologia di pasti.

L'aggiudicazione sarà immediatamente impegnativa per l'o.e.a.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida; è comunque in facoltà dell'Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, non dar luogo ad alcuna aggiudicazione qualora non ritenga soddisfacente l'esito della procedura.

ART. 7 CONDIZIONI DI APPALTO E DOCUMENTI

L'ò.e.a., entro dieci giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, dovrà presentare oltre a quanto richiesto nel bando di gara per la stipula del contratto, la documentazione a sostegno di quanto riportato nella proposta tecnica presentata.

ART. 8 OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DECRETI

L'ò.e.a. nell'esecuzione dell'appalto, oltre alle norme indicate nel contratto e nel presente capitolato, è tenuta a rispettare:

- 1) D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- 2) Articoli non abrogati del D.P.R. n. 207/2010 e ss.mm.ii.;
- 3) D. Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- 4) D.M. n. 37/2008;
- 5) alle norme del Codice Civile art. 1655 e ss.
- 6) regolamenti, circolari, linee guida e protocolli dell'Amministrazione;
- 7) leggi, decreti, regolamenti, disposizioni e circolari governative – prefettizie – regionali - comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta che siano attinenti a questioni amministrative, sociali, antinfortunistiche, fiscali e inerenti la tutela della salute e degli ambienti di lavoro e che riguardano in qualunque modo l'oggetto del presente appalto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante l'esecuzione del servizio;
- 8) norme U.N.I., norme C.E.I., regolamento di igiene del Comune di Catania, disposizione impartite dalla locale A.S.P. nelle materie oggetto dell'appalto.
- 9) Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (allegato 1 del DM 25 luglio 2011 e pubblicato sulla G.U. - serie generale n. 220 del 21 settembre 2011).

ART. 9 LOCALI DESTINATI ALL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO - SOPRALLUOGO

L'erogazione del servizio di ristorazione collettiva avverrà attraverso l'uso della cucina e della sala mensa appartenenti alla Scuola, ubicate in idoneo edificio a sé stante presso il comprensorio della sede "Villa San Saverio" in Catania, Via Valdisavoia 7/9 .

Per tutta la durata del servizio i locali di preparazione e distribuzione ed i relativi impianti sono concessi in comodato d'uso gratuito all'ò.e.a. che ne conserverà l'uso e la destinazione per tutta la durata dell'appalto alle condizioni stabilite dal presente capitolato.

Gli spazi messi a disposizione dell'ò.e.a. per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto, e che dovranno essere destinati esclusivamente alla preparazione dei pasti richiesti dalla S.A., consistono in un centro di cottura, di proprietà della S.A., dotato di arredi e attrezzature per la preparazione dei pasti,

nonché di dispensa, celle frigorifero e magazzino ed in un locale attiguo adibito a refettorio adeguatamente arredato per la consumazione dei pasti.

Attrezzature ed arredi saranno analiticamente rilevate in sede di inventario al momento della consegna dei locali.

L'o.e.a. sarà tenuto a munirsi delle prescritte autorizzazioni sanitarie necessarie per la gestione del servizio; la S.A. provvederà, per quanto di propria competenza, ad ottenere dalle competenti Autorità le autorizzazioni per il centro di cottura, fermo restando l'obbligo dell'o.e.a. di provvedere ad eventuali integrazioni ove ciò si rendesse necessario.

Gli operatori economici concorrenti dovranno effettuare a loro cura e spese, prima della partecipazione alla gara, una visita di sopralluogo presso il centro di cottura e la sala refettorio. La visita di sopralluogo dovrà essere effettuata al fine di accertare tutte le condizioni e circostanze che possano influire nella formulazione dell'offerta.

Gli operatori economici concorrenti potranno richiedere le informazioni che riterranno utili ai fini della predisposizione dell'offerta, con le modalità indicate nel disciplinare. Il legale rappresentante dell'operatore economico concorrente dovrà dichiarare di essersi recato sui luoghi interessati dal servizio oggetto dell'appalto, di aver preso esatta conoscenza delle condizioni ambientali, della possibilità di reperimento ed alloggiamento della manodopera, di approvvigionamento delle materie prime nonché di avere tenuto conto nella redazione dell'offerta di tutte le circostanze che possono influire sulla formulazione della medesima.

L'Amministrazione, previa sospensione del servizio, si riserva la facoltà di utilizzare direttamente per proprie esigenze ricreative la sala refettorio nel limite di n. 30 giorni l'anno nel corso dell'appalto.

ART. 10 CONSEGNA E CUSTODIA DELLE STRUTTURE E ATTREZZATURE IMPIEGATE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

All'avvio dell'esecuzione del contratto la Scuola consegnerà all'o.e.a. attrezzature, macchinari ed arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste, il cui elenco è riportato nell'**Allegato 3** "Elenco attrezzature e macchinari".

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dalla Scuola all'o.e.a. nello stato di fatto in cui si troveranno. Quanto preso in carico dall'o.e.a. s'intende funzionante, a norma ed in buono stato e, pertanto, la Scuola resta sollevata da qualsiasi onere inerente mancati funzionamenti di attrezzature e macchinari a inizio appalto, manutenzioni ordinarie e/o reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'o.e.a.

L'o.e.a., per ogni intervento di manutenzione ordinaria riparativa eseguito, dovrà far pervenire alla Scuola copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata.

Durante il periodo di esecuzione dell'appalto l'o.e.a. si impegna a mantenere in buono stato i locali ad esso consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta della Scuola.

Qualora nel corso di tale periodo vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario.

All'avvio del servizio, l'operatore economico aggiudicatario sottoscriverà un verbale di presa in consegna delle strutture, delle attrezzature e macchinari, arredi, stoviglie e utensili da cucina e quant'altro la Scuola darà in uso allo stesso.

Manutenzione dei beni mobili e immobili concessi in uso

Dalla data di presa in consegna da parte dell'o.e.a. dei locali della Scuola dei beni in essi contenuti, saranno a suo carico:

- a) gli oneri di manutenzione ordinaria dei locali di produzione e stoccaggio e dei locali di consumo dei pasti.
- b) la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di quanto altro sia stato oggetto del verbale di presa in consegna.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature e dovranno essere registrati su apposito registro.

L'o.e.a. dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi.

Il nominativo del personale responsabile di tale servizio dovrà essere comunicato formalmente alla Scuola entro il tempo massimo di dieci giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

La Scuola si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei beni immobili e mobili affidati all'operatore economico aggiudicatario nonché la regolarità degli interventi manutentivi effettuati verificando le annotazioni nel registro sopra citato.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, la Scuola provvederà ad applicare le penali previste.

Qualora l'o.e.a. non provveda ancora alle manutenzioni in questione la Scuola si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando allo stesso l'importo sostenuto.

Resta inteso che sarà a carico della Scuola la sostituzione completa di macchine, attrezzature ed impianti da essa forniti, quando i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili secondo quanto attestato da un tecnico di fiducia della Scuola stessa.

Restano inoltre a carico della Scuola le manutenzioni straordinarie dei locali, dei macchinari e delle attrezzature.

Saranno, invece, di competenza della Scuola gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio), sulle attrezzature tecnologiche e sui beni immobili concessi in uso.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, dovranno essere immediatamente segnalati per iscritto dall'o.e.a. alla Scuola la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

L'o.e.a. resterà sollevato da eventuali carenze del servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte della Scuola.

Obbligo di custodia e conservazione dei beni mobili e immobili concessi in uso

A partire dalla data di sottoscrizione del verbale di presa in consegna, l'o.e.a. assumerà tutti i rischi per danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituito custode degli stessi.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto verranno sostituiti o dati in uso all'o.e.a. ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento del predetto verbale.

Quanto dalla Scuola affidato all'o.e.a. dovrà da questi essere utilizzato esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla Scuola medesima, salvo diversa autorizzazione.

L'o.e.a., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbligherà a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

L'o.e.a. dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

L'o.e.a. potrà a sua scelta, previa autorizzazione della Scuola, utilizzare anche altre attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del servizio; tali beni, messi a disposizione ed eventualmente installati, resteranno di sua proprietà, salvo diverso accordo formalizzato con la Scuola all'atto di autorizzazione, ed avrà facoltà di ritirarli al termine del contratto, previa comunicazione scritta entro sei mesi prima della scadenza. A tale riguardo si precisa che tutte le addizioni e/o migliorie agli impianti ed ai locali e tutte le attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che l'o.e.a. sarà autorizzato ad apportare, installare e utilizzare a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, in quanto parte integrante della propria offerta presentata in sede di gara ai fini della valutazione della stessa, al termine del contratto resteranno acquisite gratuitamente dalla Scuola.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto, l'o.e.a. dovrà riconsegnare alla Scuola i beni concessi in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di presa in consegna e dai successivi aggiornamenti dello stesso. Tali beni dovranno essere consegnati alla Scuola in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del servizio. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un verbale di riconsegna, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al verbale di riconsegna andrà allegato l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Un'ispezione preventiva potrà avvenire entro 3 mesi dalla cessazione del contratto. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, la Scuola constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'o.e.a., ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del verbale di consegna, lo stesso dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento a tale obbligo, la Scuola potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'o.e.a. maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 11 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO BASE - PRESTAZIONE ACCESSORIA - PERSONALE ADDETTO

L'o.e.a. dovrà provvedere giornalmente alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura presente all'interno della residenza della Scuola Superiore e alla immediata successiva somministrazione presso l'attigua sala refettorio a mezzo banco tipo self-service.

L'o.e.a. dovrà adottare i necessari accorgimenti organizzativi affinché la somministrazione presso il banco self - service della sala refettorio avvenga, entro e non oltre i 15 minuti dalla fine della preparazione delle portate, nelle seguenti fasce orarie:

1. prima colazione - dal lunedì al sabato dalle ore 07,00 alle ore 09,00 e la domenica e i festivi dalle 8,00 alle 10,00;
2. pranzo - dal lunedì alla domenica dalle ore 13,00 alle ore 15,00;
3. cena - dal lunedì alla domenica nella fascia oraria dalle ore 19.45 alle ore 21,45.
4. il pranzo al sacco esclusivamente nelle quantità prenotate, dovrà essere consegnato, presso la sala refettorio, all'interno di idonei involucri all'uopo predisposti nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene, entro e non oltre le ore 07,00 del giorno successivo a quello di prenotazione.

La chiusura della sala refettorio potrà intervenire 30 minuti dopo il termine orario previsto per la somministrazione e comunque in tempo utile affinché i commensali completino di consumare i pasti. Nel rispetto del monte orario sono possibili eventuali differimenti degli orari di apertura e chiusura della somministrazione da concordarsi espressamente, di volta in volta, con l'o.e.a. in base ad eventuali necessità della S.A.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese alla rilevazione delle presenze giornaliere degli utenti mediante l'utilizzo di sistema di registrazione nonché gestione informatizzata di scelta e prenotazione dei pasti da parte dell'utenza, giornaliera/settimanale. Tale sistema dovrà, altresì, rendere disponibili gli ingredienti utilizzati per ciascuna pietanza del menù e che eventuali variazioni degli stessi dovranno essere disponibili sul sistema in tempo reale. Sono a carico dell'o.e.a. tutti gli oneri necessari per la fornitura del "sistema di gestione informatizzata" anzidetto quali a titolo esemplificativo l'acquisto delle licenze d'uso, dei canoni di abbonamento e assistenza che dovranno essere messi a disposizione di tutta l'utenza e degli uffici preposti della Scuola, del RUP e del Direttore dell'esecuzione del contratto. Detto sistema dovrà garantire in tempo reale la restituzione ed elaborazione di tutti i dati agli uffici preposti della Scuola, del RUP e del Direttore dell'esecuzione del contratto.

La composizione dei pasti della prima colazione, del pranzo, della cena e del pranzo al sacco e la relativa pesatura delle singole portate dovranno essere conformi a quanto indicato nell'allegato piano alimentare, ritenuti quali requisiti minimi; parimenti, la qualità delle materie prime dovrà essere conforme a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui al suddetto piano alimentare, da considerarsi sempre quali condizioni minime di partecipazione.

La S.A. si riserva la facoltà di modificare nel corso del servizio, anche nel caso di cattivo gradimento da parte degli studenti, i menù contenuti nel piano alimentare per eventuali sopraggiunte esigenze con nuovi equipollenti.

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

L'o.e.a. si impegna ad approntare diete speciali per utenti affetti da patologie certificate quali: diabete, celiachia, obesità, altre intolleranze alimentari. In tal caso, la Direzione dell'esecuzione del contratto avrà cura di presentare, nel rispetto della privacy, idonea documentazione medica dalla quale risultino gli alimenti da escludere e validare il menù speciale che sarà predisposto dall'o.e.a. secondo le prescrizioni mediche del caso e le linee guida nazionali in materia. Resta inteso che anche il personale impiegato per la preparazione del menù speciale dovrà avere adeguate cognizioni tecniche, così come la zona di preparazione e le stoviglie e gli utensili utilizzate per la preparazione e somministrazione, nel caso di celiachia dovranno essere espressamente dedicate. In dette ipotesi, il costo del pasto resterà comunque invariato rispetto a quello determinato in sede di aggiudicazione.

Tutti i generi alimentari da utilizzarsi, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere sempre di prima qualità come indicato nelle tabelle merceologiche del suddetto piano alimentare. Si dovrà trattare, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

E' fatto obbligo all'o.e.a. di assicurarsi che le materie prime giungano in tempo per la preparazione e cottura e siano trasportate dai terzi fornitori con mezzi igienicamente idonei, abbiano le caratteristiche previste dal presente capitolato, il tutto conforme a quanto disciplinato dal "pacchetto igiene" Regolamento CE 852/04 e ss.ii. (a tale scopo l'o.e.a. è tenuto ad effettuare adeguati controlli prima della preparazione, cottura e somministrazione delle derrate, con particolare riferimento al controllo della temperatura di arrivo degli alimenti refrigerati, all'integrità e data di scadenza delle confezioni, al rispetto delle tipologie e della corrispondenza alle caratteristiche merceologiche). Di tali controlli l'o.e.a. potrà essere chiamato periodicamente a relazionare all'Amministrazione, fermo restando il potere da parte della stessa a provvedere autonomamente all'esecuzione dei controlli in questione.

Gli alimenti che vanno manipolati in giornata devono essere all'arrivo conservati in frigorifero, prevedendo la separazione per:

- verdura fresca;
- salumi e formaggi;
- uova;
- latte pastorizzato;
- latticini freschi;
- carni;
- pollami e conigli;
- pesci.

Per quanto attiene le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione degli alimenti, il personale dell'o.e.a. è obbligato ad attenersi alle norme vigenti, avendo cura di lavorare separatamente le diverse materie prime, di rispettare il principio di progressione "a cascata" o "di non ritorno" (cioè l'alimento, nel percorso della lavorazione, non deve mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva ed in caso contrario dovrà essere scartato), di adottare metodi di cottura igienicamente sicuri e che permettano di conservare le qualità nutrizionali dell'alimento, preferendo, ove possibile, le cotture al vapore piuttosto che in acqua e le cotture al forno piuttosto che frittore in padella o in friggitrice.

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

Nell'assicurarsi che gli alimenti compiano un definito percorso di lavorazione, durante il quale i cibi crudi non devono venire a contatto con quelli cotti, è necessario verificare che tutti gli apparecchi ed utensili di lavoro siano adeguatamente puliti e tali da non consentire l'accumulo di frammenti di alimento e polvere, che potrebbero costituire un facile substrato per la moltiplicazione microbica. Particolare attenzione dovrà essere prestata all'assenza di polvere, ragnatele e sudiciume sui soffitti, sugli infissi e sulle varie infrastrutture eventualmente presenti all'interno del centro cottura.

L'o.e.a. è tenuto a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti previste per l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e la predisposizione di tutta la documentazione richiesta; ciò anche nel caso dell'adozione del piano di autocontrollo HACCP che dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi. L'o.e.a. si impegna a consegnare alla stazione appaltante copia del manuale e di comunicare tempestivamente le eventuali modifiche intervenute.

Nell'esecuzione del servizio, l'o.e.a. dovrà utilizzare piatti in ceramica, posate di acciaio e bicchieri riutilizzabili. Dopo l'uso, le stoviglie dovranno essere sottoposte a lavaggio ad alta temperatura utilizzando esclusivamente la lavastoviglie in dotazione del centro cottura. Nel caso di guasto o di momentaneo non funzionamento della lavastoviglie, l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare stoviglie monouso, preferibilmente compostabili. I vassoi utilizzati dovranno essere sottoposti, a cura dell'o.e.a. , ad adeguati interventi di sanificazione ed igienizzazione prima del turno successivo.

L'o.e.a. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità alla normativa. Resta l'obbligo per l'operatore economico aggiudicatario di provvedere, a propria cura e spese, all'eventuale acquisto di utensili mancanti, nonché alla manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione, impegnandosi a presentare, prima dell'avvio del servizio, il piano degli interventi di manutenzione ordinaria, sia in ordine alla tipologia che alla frequenza. L'o.e.a. avrà cura, altresì, di provvedere agli interventi di manutenzione straordinaria, previa approvazione del preventivo di spesa da parte della stazione appaltante, che procederà al rimborso della somma spesa.

E' assolutamente vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

Resta a carico dell'operatore economico aggiudicatario, ed è compreso nel prezzo dell'appalto, la fornitura di acqua naturale ed effervescente naturale in bottiglie in PET riciclato.

Le prenotazioni delle varie tipologie di pasti sono effettuate tramite apposito sistema informatizzato messo a disposizione dall'o.e.a. e devono avvenire entro le ore 9,00 del giorno in cui i pasti saranno consumati. Fa eccezione la prenotazione del pranzo al sacco, che deve avvenire entro le ore 18.00 del giorno precedente.

In un rapporto semestrale l'operatore economico aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

L'ò.e.a. dovrà altresì provvedere all'esecuzione delle operazioni di pulizia, disinfezione e igienizzazione, ordinarie e straordinarie, per tutti i locali affidati in comodato. Restano a carico della S.A., per patto espresso, le pulizie del refettorio e dei servizi igienici attigui.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE BASE

Il servizio di ristorazione base dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche:

a) Reperimento ed acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio.

- Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità al fine di garantire la soddisfazione degli utenti sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. I prodotti non alimentari sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le stoviglie, contenitori, vassoi, carrelli, utensileria varia e tovagliato e quant'altro si renda necessario.
- Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere e le caratteristiche dei prodotti non alimentari sono specificati nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche*". Devono altresì essere rispettate le prescrizioni relative ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020.
- L'ò.e.a. dovrà produrre tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali; in particolare dovrà essere comunicato alla Scuola, prima dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, tipici regionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale, etc. che l'ò.e.a. intende acquistare nel corso del suddetto appalto, in conformità a quanto indicato in sede di offerta.
- Le tipologie, quantità, standard e caratteristiche delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari devono inoltre rispettare quanto ulteriormente offerto in sede di gara.

b) Preparazione e cottura delle derrate, conservazione dei pasti.

- L'ò.e.a. dovrà garantire che la preparazione e cottura delle derrate alimentari e la conservazione dei pasti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
- La composizione dei pasti (prima colazione, pranzo e cena, pranzo a sacco), il numero e la tipologia delle portate cui l'utente ha diritto sono descritti nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche*". Deve inoltre essere garantito quanto ulteriormente offerto in sede di gara dall'ò.e.a.
- L'ò.e.a. dovrà fornire, tenuto conto di quanto proposto in sede di gara e di eventuali ulteriori necessità concordate con la Scuola, nel rispetto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e delle indicazioni relative ai Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (L.A.R.N.) per la popolazione italiana, i menu dettagliati completi per ciascuna stagione, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata.
- Si stabilisce di utilizzare come riferimento per le diverse preparazioni gastronomiche inserite in menu, le indicazioni contenute nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche*".

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

c) Trasporto e distribuzione dei pasti presso le linee self-service.

- L'o.e.a. dovrà garantire l'apertura delle linee di distribuzione dei pasti sia a pranzo che a cena, a meno di ulteriori accordi concertati con la Scuola. Inoltre dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del servizio agli utenti aventi diritto secondo le modalità indicate dalla Scuola. Le operazioni preliminari e attinenti alla distribuzione dei pasti dovranno avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 4 "Specifiche tecniche".
- Il servizio dovrà essere svolto, oltre che con tutte le attrezzature e gli accessori necessari alla distribuzione, mettendo a disposizione degli utenti, a spese dell'o.e.a., tovagliette copri-vassoio, tovaglioli, posate, stoviglie, bicchieri e bevande (incluso caffè/the/tisane).
- Dovranno essere messi a disposizione dell'utenza condimenti confezionati in contenitori multi-dose, collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.
- Nel caso di condimenti monodose, previsti per l'asporto, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.
- I condimenti devono essere composti almeno da olio, sale, aceto balsamico, aceto di vino, limone, spezie (per es. pepe, peperoncino, origano, ecc.). L'o.e.a. deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori e i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

L'operatore economico aggiudicatario deve esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche che dovranno essere ritirate direttamente dall'utente, dovranno essere protette da pellicola per uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni già confezionate all'origine.

Fermo restando l'obbligo per l'utente di deporre il vassoio negli appositi carrelli porta-vassoi, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedesse, l'o.e.a. deve immediatamente ritirare il vassoio medesimo. Lo stesso obbligo incombe nel caso di commensali diversamente abili.

Restano quindi del tutto a carico dell'o.e.a. l'incasso e la gestione dei pagamenti degli utenti paganti. L'o.e.a. dovrà pertanto dotarsi di idonea strumentazione a norma di legge per gestire i pagamenti, sia in contanti che con POS.

PRESTAZIONE ACCESSORIA – SERVIZIO DI CATERING

Oltre al servizio di preparazione e somministrazione dei pasti in favore delle Allieve e degli Allievi ed altri ospiti della struttura, potranno essere erogati, su specifica richiesta della Scuola, servizi accessori di catering, al fine di soddisfare le esigenze di ristorazione in occasione di convegni, seminari, workshop, etc. Per tale servizio accessorio la Scuola si riserva comunque la facoltà di utilizzare fornitori diversi da quello aggiudicatario del presente appalto.

Il servizio comprende il reperimento e l'acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio.

Per quanto riguarda le derrate alimentari valgono le stesse prescrizioni di cui alla superiore lett.a).

Inoltre il servizio comprende la preparazione e/o la cottura delle derrate alimentari e la conservazione delle pietanze presso i locali della cucina, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione delle stesse presso le zone di consumo indicate dalla Scuola all'interno della sede centrale o in aree esterne limitrofe.

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

Per tali attività l'o.e.a. dovrà attenersi alle stesse indicazioni, per quanto conformi alle modalità del servizio di distribuzione di cui al presente articolo, contenute nell'Allegato 4 "Specifiche tecniche".

Le tipologie di servizio, assolutamente non esaustive, con la funzione di indicare agli operatori economici concorrenti i servizi di catering che potrebbero essere richiesti dalla Scuola, sono di seguito elencati:

Coffè-break

Livello "A":

caffè, latte, thè, succhi di frutta, acqua minerale ecc...

Livello "B":

caffè, latte, thè, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria dolce fresca e secca ecc...

Livello "C":

caffè, latte, thè, succhi di frutta, acqua minerale, pizzette, tramezzini, pasticceria dolce e salata ecc...

Cocktail

Livello "A":

aperitivo analcolico ed alcolico, spumante dolce e secco, succhi di frutta, acqua minerale, salatini, olive, ecc...

Livello "B":

aperitivo analcolico ed alcolico, spumante dolce e secco, succhi di frutta, acqua minerale, salatini, olive, pasticceria dolce e salata ecc...

Brindisi: spumante dolce e secco, salatini, patatine, olive, pasticceria dolce e salata, ecc...

Light Lunch: panini misti, focaccine ripiene, tramezzini, bignè, acqua, vino, succhi di frutta, caffè ecc...

Pranzo a buffet

Livello "A":

distribuzione delle pietanze previste nel menù giornaliero con la stessa tipologia di scelta, oltre ad acqua minerale, vino, dolce, caffè ecc...

Livello "B":

antipasti misti terra e mare, due primi piatti, acqua minerale, vino, dolce, frutta, caffè ecc...

La richiesta del servizio dovrà essere fatta per il tramite dell'ufficio di Direzione dell'esecuzione del contratto, con il quale sarà stabilito anche il dettaglio del menù.

I tavoli destinati alla distribuzione e al consumo, custoditi dall'o.e.a., devono essere forniti, allestiti e rimossi in occasione dell'espletamento di ciascun servizio. La Scuola non garantisce la presenza di locali di deposito all'interno delle proprie sedi, pertanto l'o.e.a. dovrà organizzare anche il trasporto e la custodia di tavoli e sedie presso propri locali esterni.

L'o.e.a. dovrà fornire ed utilizzare per il servizio tovaglie, coprimacchia e tovaglioli in cotone.

La Scuola potrà chiedere in alternativa, per eventi di particolare importanza, set in fiandra e apparecchiatura elegante.

Saranno concordati colore e dimensioni del tovagliato. La fornitura comprende il noleggio, la consegna ed il ritiro, il lavaggio e la stiratura del tovagliato stesso.

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

Il tovagliato deve essere sempre in numero sufficiente all'espletamento del servizio e in perfette condizioni di manutenzione e non presentare macchie, aloni o rotture.

Dovranno essere forniti inoltre stoviglie, complementi di arredo, decorazioni, composizioni floreali e ogni altra attrezzatura necessaria e funzionale all'espletamento di ogni attività del servizio, adeguati in quantità e qualità alla tipologia di servizio richiesto di volta in volta.

Il personale addetto al servizio provvede di volta in volta all'allestimento delle zone di consumo.

Nel caso in cui il servizio di distribuzione venga effettuato al tavolo, l'o.e.a. deve provvedere anche alla fornitura delle sedie e di copri sedie, se richiesti, ed effettuare l'apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità richieste dalla Scuola.

Al termine del servizio, l'operatore economico aggiudicatario deve provvedere al ritiro di tutte le attrezzature utilizzate e al completo riordino e pulizia degli spazi di consumo così come erano stati concessi in uso.

PERSONALE ADDETTO

L'operatore economico dovrà impegnarsi in sede di gara, a pena di esclusione, a garantire, nel caso di aggiudicazione, la presenza presso il centro di cottura almeno delle seguenti figure professionali:

- n. 1 cuoco diplomato presso istituto alberghiero o titolo equipollente, quale responsabile del centro di cottura, addetto alla preparazione dei pasti previsti per la colazione, il pranzo e la cena, con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva debitamente documentata;
- n. 1 aiuto cuoco diplomato presso istituto alberghiero con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva debitamente documentata a supporto del cuoco per la preparazione di tutti i pasti;
- n. 1 unità di personale al momento della somministrazione della prima colazione;
- n. 2 unità di personale al momento della somministrazione del pranzo e della cena.

La documentazione comprovante la presenza delle figure professionali sopra indicate dovrà essere prodotta nei tempi e con le modalità indicate nella comunicazione di aggiudicazione provvisoria. La documentazione da produrre consiste nella copia del contratto per ciascun addetto. Per il cuoco e per l'aiuto cuoco si dovranno produrre copia del diploma o titolo equipollente unitamente a curriculum vitae ed ogni altra documentazione attestante il possesso dei requisiti richiesti.

Il personale dovrà indossare apposita divisa completa di copricapo, mascherina, guanti e ogni dispositivo di protezione individuale conforme alle disposizioni in materia igienico-sanitaria, con distintivo dell'o.e.a. e tessera personale di riconoscimento, preventivamente vistata dalla Direzione dell'esecuzione del contratto, con fotografia e con le generalità. La tessera verrà appesa sulla divisa in modo ben visibile. Il personale, all'interno della Residenza, dovrà rispettare i regolamenti imposti dalla Scuola Superiore di Catania. L'o.e.a. avrà cura di mettere a disposizione del proprio personale dispenser con soluzione idroalcolica in punti facilmente accessibili che consentano la corretta e frequente igiene delle mani.

L'o.e.a. si impegna a garantire la partecipazione del proprio personale alle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, in occasione delle quali dovranno essere affrontate le seguenti tematiche:

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

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

L'o.e.a. si impegna, altresì, a impartire un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

ART. 12 UTENZE ENERGETICHE

Le utenze energetiche (elettricità, gas, acqua, ecc...) saranno a carico della Scuola, la quale si assumerà il relativo onere economico.

E' fatto obbligo dell'o.e.a. di mettere in atto tutte le misure necessarie per evitare gli sprechi energetici.

ART. 13 OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE - RESPONSABILITÀ

L'o.e.a., nell'assumersi l'esclusiva responsabilità inerente la gestione del centro di cottura nell'esecuzione del servizio, sottoscrivendo il presente capitolato, oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, si impegna a:

- a) in applicazione del piano di manutenzione da presentare prima dell'avvio del servizio, provvedere alla manutenzione ordinaria ed alla pulizia, siccome innanzi specificato, dei locali e di tutte le attrezzature in dotazione consegnate dalla stazione appaltante e integrate dallo stesso appaltatore, così da mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, fatta salva la normale usura, i locali, tutti gli impianti, le attrezzature, stoviglie etc. provvedendo al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale e/o da terzi;
- b) dovrà provvedere alla tutela delle strutture e degli impianti di mensa e cucina della Scuola dall'intrusione di insetti, roditori e altri parassiti e da eventuali danni a cose e persone che gli stessi potrebbero causare. A questo fine, dovrà effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività in appalto e poi con la periodicità prevista dal proprio Piano di Autocontrollo e comunque almeno a cadenza trimestrale, salvo casi di comprovata necessità. Gli interventi dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. Qualsiasi eventuale danno a persone e cose causato da insetti, roditori e altri parassiti, in conseguenza della non corretta esecuzione del servizio, sarà quindi a carico dell'o.e.a.;

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

- c) provvedere all'acquisto e al trasporto in loco dei viveri e delle materie prime, all'acquisto o nolo di tovagliati, pentolame e stoviglie, all'acquisto dei detersivi occorrenti per la pulizia della cucina e dei servizi igienici e a fornire di sapone e carta i servizi igienici medesimi;
- d) mantenere i locali e le attrezzature affidati nelle migliori condizioni di sicurezza e di igiene, di decoro e di fruibilità, restituendoli alla fine della gestione nelle medesime condizioni di cui al verbale di consegna e di constatazione dello stato d'uso, che verrà redatto in contraddittorio al momento di avvio dell'appalto. Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario e compresi nel prezzo dell'appalto tutti gli oneri concernenti il mantenimento delle condizioni di sicurezza dei locali concessi in comodato (cucine e servizi igienici attigui) e del personale. L'o.e.a. dovrà indicare all'Amministrazione i nominativi del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, della figura del "preposto" e dell'eventuale medico competente e dovrà, inoltre, presentare per il tramite del S.P.P.R il documento di valutazione dei rischi (D.V.R.) integrato, a propria cura e spese, della parte inerente il servizio di cui all'oggetto. Lo stesso dovrà rispettare ogni disposizione contrattuale, di legge o regolamentare, anche interna alla stazione appaltante, riguardanti l'igiene e la sicurezza;
- e) adottare nella esecuzione del servizio tutte le cautele necessarie ad evitare danni a persone e/o cose ed a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, degli operatori, dell'utenza e di chiunque altro presente all'interno dei locali adibiti al servizio;
- f) garantire, anche in caso di gravi imprevisti (guasti alle cucine in uso, ecc.), la preparazione in un proprio centro di cottura e la successiva tempestiva consegna presso la residenza della Scuola Superiore con mezzi di trasporto idonei ed all'uopo autorizzati. La preparazione dei pasti presso il centro di cottura dell'o.e.a. ed il trasporto presso la sala refettorio della Scuola Superiore, da effettuarsi limitatamente ai tempi occorrenti per il ripristino dei guasti verificatisi al centro di cottura interno alla residenza della Scuola Superiore, non comporterà alcun onere aggiuntivo per la S.A. L'o.e.a. dovrà tuttavia garantire che i pasti provenienti dal centro di cottura esterno abbiano le medesime caratteristiche merceologiche, nutrizionali, organolettiche e qualitative dei pasti preparati presso il centro di cottura interno di Villa San Saverio;
- g) provvedere autonomamente, a proprie spese, allo smaltimento dei rifiuti solidi di qualunque specie e provenienza e alla raccolta differenziata secondo le indicazioni fornite della Direzione dell'esecuzione del contratto e nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale;
- h) rilevare, di concerto con la Direzione dell'esecuzione del contratto, le presenze giornaliere degli utenti, mediante apposito sistema di gestione informatizzato messo a disposizione dall'o.e.a.;
- i) attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. applicabile, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località ove viene eseguito il servizio; dovrà inoltre, rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località e che venga successivamente stipulato per la categoria. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche nel caso che egli non abbia aderito ad associazioni sindacali o abbia receduto da esse;
- j) osservare tutta la vigente normativa regionale, nazionale ed europea in materia di igiene dei prodotti alimentari e dotarsi del piano di autocontrollo HACCP e consegnare il relativo manuale alla stazione appaltante;

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

- k) stipulare, con primaria compagnia, polizza assicurativa per la responsabilità civile terzi con massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00), nonché altra polizza assicurativa a garanzia incendio e furto per arredi ed attrezzature con massimale non inferiore ad € 100.000,00 (euro centomila/00) indicando quale beneficiario la S.A.;
- l) richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del servizio, tutte le licenze e/o necessarie autorizzazioni per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato. Con particolare riferimento a quella rilasciata dall'autorità preposta presso il Comune di Catania al controllo degli scarichi, l'o.e.a. nella persona del suo legale rappresentante, di concerto con gli Uffici preposti dell'Amministrazione, con la massima diligenza e a sua totale cura e spese, dovrà inoltrare la richiesta di autorizzazione nella quale si potrà prevedere che, a valle dell'impianto di pre-trattamento incluso nell'arredo della cucina, gli scarichi ricondotti a reflui civili siano consegnati all'impianto di depurazione della Scuola ed attraverso questo al punto recettore finale già autorizzato dal Comune di Catania.

L'o.e.a. dovrà altresì:

- m) assicurare la corretta gestione e manutenzione degli impianti di pre-trattamento comunicati all'autorità competente per il rilascio della suddetta autorizzazione, effettuando gli interventi di spurgo e pulizia volti alla rimozione di accumuli che potrebbero danneggiare il funzionamento degli stessi e compromettere la qualità del refluo in uscita;
- n) dimostrare all'Università degli Studi di Catania di aver effettuato sullo scarico prodotto gli accertamenti analitici semestrali previsti dalla vigente normativa, campionando a monte della confluenza con lo scarico proprio della Scuola, consegnando alla S.A. l'attestazione di avvenuta verifica;
- o) attuare l'osservanza delle norme che si intendono tutte richiamate derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro (D.Lgs.81/2008 e ss.mm.ii.), all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori;
- p) garantire, ai sensi dell'art. 50 del D. lgs. 50/2016 ss.mm., la stabilità occupazionale nei confronti del personale impiegato dall'impresa uscente, compatibilmente con la propria organizzazione d'impresa;
- q) rispettare le "specifiche tecniche di base" previste dal documento elaborato dal Ministero dell'Ambiente "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (CAM), di cui all'art. 1 del presente capitolato.

Il mancato rispetto anche di un solo obbligo tra quelli innanzi elencati costituirà grave inadempimento e potrà dare luogo a risoluzione contrattuale.

ART. 14 CONTROLLI E PRELIEVI

La sorveglianza, per quanto riguarda la buona esecuzione del servizio è affidata alla Direzione dell'esecuzione del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per gli interventi di altri organi tutori preposti alla salute pubblica previsti dalle leggi e regolamenti in materia di igiene e sanità.

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

La Direzione dell'esecuzione del contratto, pertanto, potrà far eseguire, in qualsiasi momento, sopralluoghi e controlli, nei modi di legge, per verificare le modalità con cui viene effettuato il servizio, nonché la qualità, quantità e conformità dei prodotti utilizzati rispetto al presente capitolato.

I controlli potranno essere effettuati in qualsiasi momento, senza obbligo di preavviso, e consisteranno, anche, nel prelievo di alimenti, sia allo stato di origine che manipolati o cotti.

La stazione appaltante, per il tramite della Direzione dell'esecuzione del contratto, inoltre, effettuerà delle verifiche periodiche al fine di:

- valutare le condizioni igieniche dei luoghi;
- controllare il rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù previsti e delle relative risposdenze ponderali;
- sottoporre ad analisi campioni di alimenti.

I prelievi sono effettuati dalla Direzione dell'esecuzione del contratto in modo da garantire tre campioni per derrata e/o prodotto manipolato e devono essere perfettamente sigillati in appositi contenitori.

La Direzione dell'esecuzione del contratto redigerà un verbale in duplice copia di ogni prelievo o gruppo di prelievi. L'originale del verbale, debitamente sottoscritto dal prelevatore, sarà consegnato all'o.e.a. od alla persona da questi incaricata a partecipare alle operazioni di prelievo; la copia, firmata per ricevuta dall'o.e.a. o suo delegato, sarà conservata dalla Direzione dell'esecuzione del contratto. In caso di assenza dell'o.e.a. o di suo delegato, il verbale sarà trasmesso allo stesso con posta certificata o altro modo che provi la ricezione delle contestazioni.

E' facoltà dell'o.e.a. designare propri esperti che presenzino all'esecuzione dei prelievi e delle analisi.

Ad analisi avvenute, la Direzione dell'esecuzione del contratto provvederà a comunicare all'o.e.a. mediante la consegna del referto delle analisi, eventuali risultati che possono dar luogo alla comminazione di penali o che possono testimoniare uno stato di irregolarità della fornitura.

La Direzione dell'esecuzione del contratto potrà procedere a rilevare:

- mancato rispetto del menù e delle tabelle merceologiche;
- mancato rispetto delle condizioni di igiene ambientale e delle attrezzature;
- carenze ponderali;
- mancato rispetto della equipollenza delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative dei pasti forniti da centro di cottura esterno (nel caso di fermo tecnico del centro di cottura interno) rispetto alle caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative dei pasti preparati presso il centro di cottura interno di Villa San Saverio.

Ogni irregolarità rilevata sarà verbalizzata.

Il verbale viene sottoscritto dai verbalizzanti e dall'operatore economico aggiudicatario o da persona da questi incaricata a cui viene consegnata copia dello stesso. In caso di rifiuto a riceverla, la copia del verbale deve essere trasmessa presso la sede legale dell'operatore economico aggiudicatario mediante posta certificata o altro modo che provi la ricezione delle contestazioni.

L'o.e.a. deve far pervenire alla Direzione dell'esecuzione del contratto, entro 7 giorni dalla ricezione della comunicazione, eventuali giustificazioni rispetto a quanto contestato. Trascorso tale termine, senza che siano state fornite giustificazioni o qualora le giustificazioni non dovessero ritenersi sufficientemente

motivate e condivisibili, si darà luogo alla irrogazione delle penali che saranno trattenute sul primo pagamento utile di fattura.

A richiesta, una persona incaricata dall'o.e.a. dovrà mettersi a disposizione della Direzione dell'esecuzione del contratto per i sopralluoghi necessari.

La Direzione dell'esecuzione del contratto potrà, con ampia libertà di forme, eseguire controlli periodici da verbalizzare su apposito registro alla presenza del personale dell'operatore economico aggiudicatario così come effettuare contestazioni sulla base dei questionari di gradimento e/o su precise e circostanziate contestazioni da parte degli utenti.

Anche in queste ipotesi, provvederà ad inoltrare presso la sede legale dell'o.e.a. mediante posta certificata o altro modo che provi la ricezione delle contestazioni, le proprie deduzioni assegnando termine per eventuali giustificazioni secondo le modalità dei precedenti commi.

ART. 15 CAUZIONI E REponsabilità PER DANNI

L'operatore economico concorrente, per partecipare alla gara dovrà costituire un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'ammontare del prezzo a base d'asta, secondo le modalità previste dal bando (art. 93 D. Lgs n. 50/2016). L'operatore economico aggiudicatario, prima della stipula del contratto è obbligato a costituire garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione, secondo le modalità previste dal bando, oppure il diverso importo di cui all'art. 103 del Codice.

Sarà a totale carico dell'operatore economico aggiudicatario, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio ed alla gestione e custodia del centro di cottura, dovessero derivare alla stazione appaltante e/o a terzi, sia a cose che a persone. A tal uopo l'operatore economico aggiudicatario, oltre le garanzie di legge conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto, si impegna alla stipula delle polizze assicurative per la responsabilità civile terzi, incendio, furto, innanzi indicate all'art.13 lett. k) del presente capitolato.

Le precitate polizze assicurative dovranno essere operanti a favore dell'o.e.a. e della S.A. per tutta la durata contrattuale e dovranno contenere tutte le indicazioni relative alle attività principali, complementari, preliminari ed accessorie oggetto dell'appalto.

Copia di tale polizza dovrà essere fornita alla S.A. prima della stipula del contratto di appalto.

ART. 16 DIVIETO DI SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del Codice.

Non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'o.e.a. le prestazioni relative all'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione base.

Ai sensi dell'art. 105, commi 1 e 2, del Codice, tale scelta è motivata dalla rilevanza che le suddette prestazioni assumono rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, costituendo il nucleo centrale delle prestazioni di ristorazione erogate all'utenza destinataria e tenuto anche conto che trattasi di servizio ad elevata intensità di manodopera soggetto alla clausola sociale. L'aggiudicatario costituisce

l'operatore selezionato in sede di gara sulla base del possesso dei previsti requisiti di idoneità professionale, di capacità tecnico-organizzativa e gestionale, quali indicatori di affidabilità e garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara, incluso quanto espresso nel proprio Piano di riassorbimento del personale.

E' vietato cedere, anche parzialmente, il contratto derivante dall'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato, a pena di nullità.

Il mancato rispetto dei sopracitati divieti da parte dell'o.e.a. darà luogo alla risoluzione del contratto nonché all'incameramento della cauzione ed al risarcimento degli eventuali danni.

Tali provvedimenti saranno adottati dall'Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, con semplice provvedimento amministrativo.

ART. 17 ANTICIPAZIONI DELL'AMMINISTRAZIONE

Trovano applicazione le disposizioni contenute nell'art. 35, comma 18, del Codice e pertanto sul valore del contratto di appalto sarà corrisposta una **anticipazione pari al 20%** subordinatamente alla costituzione di polizza fideiussoria bancaria o assicurativa nei modi e nei termini indicati nel precitato art. 35, comma 18, del Codice.

ART. 18 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO

L'o.e.a. è tenuto all'osservanza del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e del D.Lgs. 3 agosto 2009 n. 106 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Amministrazione, ai sensi dei suddetti decreti, fornirà all'o.e.a. tutte le informazioni sui rischi per la salute e la sicurezza, esistenti negli ambienti delle strutture interessate dal presente appalto, e le misure di prevenzione adottate (DUVRI). Prima dell'inizio del servizio, l'o.e.a. dovrà redigere il Piano di Sicurezza, del quale consegnerà copia alla S.A.; inoltre comunicherà il nominativo e il curriculum del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dai Rischi, il quale coopererà con il Servizio Prevenzione e Sicurezza della S.A. per l'attuazione di tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dall'esecuzione dell'appalto.

ART. 19 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'operatore economico aggiudicatario dovrà individuare un "Responsabile del Servizio" il cui nominativo e recapito telefonico mobile dovrà essere comunicato alla Direzione dell'esecuzione del contratto.

Il "Responsabile del Servizio" dovrà essere sempre reperibile per via telefonica dalle ore 08:00 alle 22:00 tutti i giorni comprese le domeniche e i festivi.

ART. 20 COORDINAMENTO, VIGILANZA E CONTROLLO DEL SERVIZIO

Ogni disposizione di servizio, direttiva e contestazione sarà impartita all'Operatore economico aggiudicatario dell'appalto dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e/o dalla Direzione dell'esecuzione del contratto indicati dalla S.A.

A tal uopo l'o.e.a. è obbligato a comunicare, prima dell'avvio del servizio, i recapiti per l'invio delle comunicazioni e le disposizioni di servizio e precisamente:

- a. indirizzo e-mail aziendale e del "Responsabile del servizio"
- b. indirizzo di posta elettronica certificata (pec) aziendale
- c. numero di telefonia mobile del "Responsabile del servizio"

ART. 21 DISSERVIZI – PENALI

L'o.e.a., nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di uniformarsi al presente capitolato e a quanto riportato nell'offerta tecnica presentata per la partecipazione alla gara, nonché a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti l'esecuzione del servizio stesso, ed alle istruzioni che gli saranno comunicate per iscritto dalla Direzione dell'esecuzione del contratto.

Qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero ritardi o inadempienze, l'o.e.a. ne riceverà contestazione, a mezzo pec, a cui dovrà rispondere **entro 7 giorni consecutivi** decorsi i quali la contestazione si riterrà accettata e confermata.

La S.A., fermo restando il diritto al risarcimento dei maggiori danni, per le inadempienze contestate e confermate saranno comminate all'o.e.a. le penali di seguito elencate:

per la sostituzione non concordata di una o più derrate con altre non previste dal menù	per ogni sostituzione accertata e contestata	€ 200,00 (duecento/00)
per evidenti carenze nella preparazione, presentazione, trasporto e consegna dei cibi, mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura della sala refettorio o ritardo nella consegna del pranzo al sacco	per quanto contestato	5% dell'importo fatturato nel mese di riferimento della contestazione
per la mancata dotazione, da parte del personale impiegato nel servizio, di idoneo abbigliamento sul lavoro, dei dispositivi di protezione individuale per rischi specifici secondo gli standard previsti dal presente capitolato ed in conformità alla normativa vigente in materia	per ogni dipendente riscontrato non in regola	€ 200,00 (duecento/00)
per mancata corrispondenza del peso a crudo degli alimenti previsti nel menù alle grammature contrattuali	per ogni singola difformità	€ 200,00 (duecento/00)
per ogni campione di alimento, cotto o crudo, che dovesse essere giudicato avariato e/o non conforme	per ogni singola difformità	€ 1.800,00 (milleottocento/00)

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente, secondo il giudizio espresso dai competenti laboratori di analisi istituzionalmente preposti		
per mancata corrispondenza tra qualifica posseduta e la funzione (<i>In tal caso la qualifica del personale oggetto di verifica dovrà essere attestata dal relativo contratto di lavoro svolta del personale impiegato</i>)	per ogni unità non in regola	€ 1.000,00 (mille/00) e formale richiesta di immediata eliminazione della difformità riscontrata
interruzione del servizio per responsabilità dell'o.e.a. (<i>E' assimilata all'interruzione del servizio l'ipotesi di fornitura di pasti provenienti da centro di cottura esterno (nel caso di fermo tecnico del centro di cottura interno) con caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative differenti rispetto ai pasti preparati nel centro di cottura interno di Villa San Saverio</i>)	per ogni giorno di sospensione	€ 1.800,00 (milleottocento/00) fatto salvo il diritto di rivalsa della S.A. nei confronti dell'o.e.a. per tutti gli oneri scaturenti dall'inadempimento di quest'ultimo
per la mancata esecuzione degli interventi di pulizia ordinaria quotidiana (pavimento non adeguatamente pulito, servizi igienici non adeguatamente puliti e completi della dotazione di salviette e carta igienica, stoviglie non adeguatamente pulite, etc.)	per ogni inadempimento accertato e contestato	€ 500,00 (cinquecento/00)
per la mancata esecuzione degli interventi di pulizia straordinaria o pulizia del disoleatore	per ogni inadempimento accertato e contestato	€ 500,00 (cinquecento/00)
per la mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria previsti nel piano da presentare prima dell'avvio del servizio	per ogni inadempimento accertato e contestato	€ 500,00 (cinquecento/00)

Le penali sopra indicate, anche nel caso di più violazioni, non potranno comunque mai superare il limite massimo di € 2.000,00 (duemila/00) giornalieri.

L'o.e.a. è tenuto a comunicare ogni fatto od avvenimento da cui possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali entro il termine di tre giorni precedenti al loro verificarsi.

In caso di inosservanza contrattuale, rimane salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere all'esecuzione in danno del servizio non eseguito dall'o.e.a. ferma restando l'applicabilità delle penali di cui sopra.

La S.A. provvederà a far eseguire il servizio non eseguito nel modo che riterrà più opportuno, a rischio e spese dell'o.e.a. stesso.

PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL'INADEMPIMENTO E DEL DISSERVIZIO

Gli inadempimenti contrattuali e i disservizi che dovessero verificarsi nel periodo di durata contrattuale saranno contestate all'o.e.a. per iscritto dalla Direzione dell'esecuzione del contratto e/o dal RUP con l'indicazione dell'ammontare delle penali che saranno comminate.

L'o.e.a. nel termine massimo di sette giorni consecutivi dalla ricezione della contestazione dovrà comunicare al RUP, per iscritto inviata mediante pec, le proprie deduzioni supportate da idonea ed esaustiva documentazione.

Qualora nel termine perentorio di cui sopra

ovvero

pur essendo pervenute entro il termine, risultino, ad insindacabile ed esclusivo giudizio del RUP, non idonee e/o non sufficientemente esaustive a giustificare la contestazione, il RUP con apposito provvedimento confermerà l'applicazione delle penalità ed il relativo ammontare.

L'eventuale domanda di disapplicazione delle penalità nelle quali fosse incorso dovrà essere presentata, pena la decadenza, entro 30 (trenta) giorni decorrenti dal giorno successivo a quello di ricezione della pec con la quale sarà stato comunicato il provvedimento del RUP di applicazione della penale.

Detta domanda corredata dagli eventuali documenti giustificativi o contenente l'espressa riserva della loro presentazione appena possibile, dovrà essere indirizzata al RUP.

MODALITA' DI IRROGAZIONE DELLE PENALI, MISURA MASSIMA E CLAUSOLA RISOLUTIVA

L'ammontare delle penali, senza obbligo di diffida e/o ulteriore accertamento o procedimento giudiziario, sarà compensato, con i corrispettivi maturati dall'o.e.a. per l'espletamento del servizio affidato, il mese successivo nel quale è stata notificata la contestazione, ovvero avvalendosi della garanzia definitiva rilasciata dall'o.e.a., conformemente alle disposizioni legislative vigenti.

Ai fini della compensazione sui corrispettivi maturati l'o.e.a. dovrà emettere apposita nota di debito di pari importo delle penali con l'indicazione del provvedimento comminatorio adottato dal RUP.

Le penali potranno essere irrogate sino a concorrenza della misura massima pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. Resta inteso che, in ogni caso, l'irrogazione delle penali non preclude per la S.A. il diritto a richiedere eventuali azioni giudiziarie per il risarcimento degli eventuali maggiori danni patiti in conseguenza dell'inadempimento.

L'irrogazione e il pagamento delle penali non esonera in nessun caso l'o.e.a. dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente

L'o.e.a. non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata effettuazione del servizio, la momentanea deficienza del personale e/o dei materiali d'uso – pezzi di ricambio – forniture e quant'altro necessario per la regolare esecuzione del servizio.

Nel caso in cui l'importo delle penali irrogate durante il periodo di durata contrattuale raggiunga complessivamente il limite del 10% dell'importo contrattuale, la S.A. si riserva il diritto di risolvere il contratto, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C.

ART. 22 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

E' facoltà della S.A. risolvere di diritto il contratto nelle ipotesi di violazione da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al precedente art. 13 del presente capitolato, nonché nelle ulteriori seguenti ipotesi, da considerarsi per patto espresso costituenti grave inadempimento:

- a) interruzione (per più di tre giorni consecutivi) del servizio senza che ricorrano ipotesi di forza maggiore. All'interruzione è assimilata l'ipotesi di fornitura di pasti provenienti da centro di cottura esterno (nel caso di fermo tecnico del centro di cottura interno) con caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative anche solo leggermente differenti rispetto ai pasti preparati nel centro di cottura interno di Villa San Saverio;
- b) reiterata difformità (almeno 5 volte anche non consecutive) della rispondenza dei pasti ai menu ed alle tabelle dietetiche allegate, con particolare riferimento alle grammature previste ed alla qualità.

La S.A. ha facoltà di provvedere d'ufficio, a spese dell'o.e.a., ad assicurare la regolare esecuzione del servizio ove lo stesso, appositamente diffidato, non ottempererà agli obblighi contrattuali nel termine assegnato.

In tal caso, sarà addebitato alla ditta inadempiente il danno economico scaturente da tale anticipata risoluzione contrattuale e tutti gli eventuali maggiori costi che la stazione appaltante dovesse sopportare per la continuazione, in ogni caso, del servizio in questione anche con l'incameramento della cauzione nei limiti del danno provocato.

Nelle ipotesi sopra indicate la risoluzione si verificherà di diritto quando la S.A. dichiarerà all'o.e.a., a mezzo lettera a/r, che intende valersi della clausola risolutiva espressa.

ART. 23 PAGAMENTI

Le liquidazioni saranno eseguite mensilmente, sia per il servizio di ristorazione base che per quello di catering, sulla base del numero dei pasti effettivamente prenotati e consumati moltiplicati per il costo unitario di ogni singolo pasto.

I servizi di catering verranno pagati in ragione delle prestazioni effettuate, in base alla tipologia di servizio di volta in volta richiesto ed erogato e al numero di ospiti presenti. Per la determinazione del corrispettivo spettante al servizio di catering saranno applicati per analogia gli stessi prezzi contrattuali offerti per le tipologie di pasto indicate nell'art. 3 del presente capitolato, secondo il rapporto di corrispondenza di seguito descritto:

- 1) *caffè break, cocktail e brindisi* = Prima colazione
- 2) *light lunch* = Pranzo e/o la Cena Ridotti o "piatto unico
- 3) *pranzo e cena a buffet* = Pranzo e/o la Cena completi

Il pagamento sarà effettuato a mezzo bonifico bancario sul C/C dedicato, indicato dall'o.e.a., entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura in formato elettronico, previa verifica della regolarità contributiva mediante l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, del DURC.

La fattura elettronica deve essere intestata:

Capitolato Speciale D'Appalto
Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

Università degli Studi di Catania

piazza Università n. 2 - 95131 Catania

P.I. 02772010878

Struttura ordinante: Scuola Superiore di Catania, Via Valdisavoia, 9 -95123 Catania

La fattura elettronica dovrà obbligatoriamente contenere le seguenti informazioni:

codice univoco Ateneo di Catania: UFYX1G

codice di riferimento amministrazione: SCUOLASUPERIORE

CIG:

Impegno:

centro di costo: E9920511022

struttura richiedente: SDS SSC: Piano biennale servizi e forniture 2023-2024

Inoltre, la predetta fattura dovrà riportare il numero del contratto di riferimento.

L'o.a.a. è tenuto, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza degli obblighi di condotta previsti dal Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, in applicazione dell'art. 2, comma 3, dello stesso Regolamento.

L'o.e.a. è, altresì, tenuto al rispetto di quanto previsto dall'art. 53, comma 16 ter del d.lgs 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42, lett. l, della legge 190/2012, riguardante la prevenzione del rischio di situazioni di corruzione connesse all'impiego del dipendente successivamente alla cessazione del rapporto di lavoro.

L'o.e.a. si obbliga sin d'ora a conformarsi alle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n 136/2010 comunicando al momento della stipula del contratto i dati identificativi del conto corrente dedicato alla presente commessa sul quale verranno effettuati i mandati di pagamento.

ART. 24 SPESE CONTRATTUALI E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Qualsiasi spesa inerente e consequenziale al contratto sarà a carico dell'operatore economico aggiudicatario, comprese le spese di registrazione e quanto altro previsto dal disciplinare di gara. Saranno altresì a carico esclusivo dell'o.e.a. tutte le imposte e tasse comunque derivanti dall'appalto ad eccezione dell'IVA che resta a carico dell'Amministrazione come per legge.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione e l'o.e.a. si riconosce, in via esclusiva, la competenza del Foro di Catania.

ART. 25 CODICE ETICO – MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE EX D.LGS. N. 231/2001 – P.T. PER LA PREV. DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, l'o.e.a. dovrà uniformarsi ai principi e doveri etici richiamati nel codice Etico, nonché a quanto previsto nel Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza ai sensi della L. 190/2012 adottato dall'Università degli Studi di Catania.

A tal fine, a seguito della comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'o.e.a. di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti, a disposizione presso gli uffici dell'Amministrazione e, comunque, disponibili in rete sul sito www.unict.it

ART. 26 REVISIONE DEI PREZZI

La revisione del prezzo contrattuale in aumento o in diminuzione sarà operata sulla base di una apposita istruttoria del R.U.P., esclusivamente per gli anni di durata contrattuale successivi al primo anno, nei casi seguenti:

- 1) variazione del costo medio orario del lavoro per il personale della manodopera rilevata con riferimento alle tabelle pubblicate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali successivamente alla data di stipula del contratto per il C.C.N.L. applicato ai lavoratori dell'operatore economico aggiudicatario;
- 2) variazione dell'indice FOI dell'ISTAT, riferita al periodo compreso tra la data di avvio del contratto di appalto e la data d'inizio del secondo anno di durata contrattuale e relativa a tutti i costi complementari diversi dalla manodopera, se la stessa risulta superiore all' 1%.

L'adeguamento dell'importo contrattuale sarà riconosciuto distintamente per i casi di cui ai superiori p.ti 1) e/o 2).

ART. 27 VERIFICA DI CONFORMITÀ

Le prestazioni oggetto del presente appalto richiederanno un'esecuzione continuativa per l'intera durata contrattuale e pertanto sarà necessaria una verifica di conformità in corso d'opera dell'attività svolta.

È facoltà della Scuola effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'o.e.a. alle prescrizioni del presente capitolato, sia con proprio personale che con personale da essa a ciò delegato.

Qualora i prodotti utilizzati dall'o.e.a. non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente capitolato e/o da quanto indicato dall'o.e.a. in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per la Scuola di applicare le penali previste.

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

L'o.e.a. dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto, agli altri componenti dell'Ufficio di direzione dell'esecuzione del contratto e al RUP in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli potranno essere articolati in:

- controlli a vista del servizio
- controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente capitolato ed a quanto offerto dall'operatore economico aggiudicatario in sede di gara.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- a) corretta applicazione delle prescrizioni derivate dalla normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi;
- b) l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta;
- c) le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- d) il rispetto dei menù e delle grammature previste da capitolato e dai suoi allegati;
- e) la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- f) la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, equo e solidale, ecc.;
- g) la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio;
- h) la verifica di conformità delle derrate in riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- i) le modalità di presentazione delle portate;
- j) le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- k) lo stato igienico dei servizi igienici;
- l) lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato e suoi Allegati;
- m) lo stato di pulizia delle scale e dei pavimenti (anche da eventuali liquidi/cibi sversati dagli utenti) ai fini della prevenzione del rischio di scivolamento in piano;
- n) il controllo delle porte di emergenza e che le vie di esodo siano libere e fruibili, anche con riferimento ai passaggi tra i tavoli nella sala al piano 1° e nei gazebo al piano terra;
- o) il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- p) il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- q) il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza.

Il soggetto incaricato della verifica redigerà idoneo processo verbale dei controlli effettuati, rilevando eventuali mancanze riguardo all'esecuzione delle prestazioni avvenute, ovvero verbalizzando la positiva verifica.

Solo al termine del periodo contrattuale sarà rilasciato il certificato di verifica di conformità, fermo restando l'assolvimento di tutti gli obblighi ed eventuali oneri previsti per la riconsegna dei beni concessi in uso dalla Scuola.

L'o.e.a., in caso vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Resta inteso che nessun compenso spetterà all'o.e.a. per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Inoltre, gli utenti del servizio potranno costituire apposite Commissioni con funzioni propositive rivolte alla Scuola.

Le attività di dette Commissioni potranno avere per oggetto la verifica delle prestazioni offerte in merito agli standard che definiscono le caratteristiche del servizio, gli indicatori di qualità e la trasparenza dei servizi pubblici. Nelle loro funzioni rientrano in via esemplificativa e non esaustiva:

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del Servizio di ristorazione (da presentare alla Scuola);
- verifica del gradimento del pasto attraverso indagini rivolte agli utenti;
- formulazione di proposte specifiche sul menu;
- proposta ed organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione;
- partecipazione a manifestazioni organizzate dalla Scuola.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato dell'o.e.a. e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali saranno comunicati all'ufficio di Direzione dell'esecuzione del contratto.

In nessun caso saranno ammesse contestazioni dirette da parte degli utenti al personale dell'o.e.a. Resta fermo che l'o.e.a. deve garantire che la fornitura del servizio di ristorazione collettiva avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previsto dalla normativa vigente.

L'o.e.a. predisporrà ed attuerà un sistema di monitoraggio e di misurazione sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nella cucina della Scuola. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

ART. 28 ALLEGATI E DISPOSIZIONI FINALI

1. Piano alimentare mensa, tabelle merceologiche e analisi costi
2. Tabelle menù estivo e invernale
3. Planimetria locali concessi in uso gratuito
4. Elenco attrezzature e macchinari

Capitolato Speciale D'Appalto

Servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale
destinato alla SCUOLA SUPERIORE DI CATANIA

5. Elenco del personale impiegato nei servizi attualmente affidati
6. D.U.V.R.I.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato di gestione e nel disciplinare di gara, inclusi tutti i loro allegati.

In tutti i casi di contestazione o di contenzioso, che dovessero sorgere tra la l'o.e.a. e la S.A. a causa di possibili indeterminazioni o contraddizioni tra le condizioni espresse dal presente capitolato di gestione, dal disciplinare di gara e dai loro allegati, rispetto al contenuto della documentazione d'offerta presentata dall'o.e.a. in sede di gara, è sancita la prevalenza di quanto previsto nel presente Capitolato di gestione, nel Disciplinare di gara e nei loro allegati, con la sola eccezione delle condizioni migliorative che la Scuola potrà pretendere dall'o.e.a. con riferimento a quanto proposto ed offerto in sede di gara.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato e nel disciplinare di gara e loro allegati, si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs.50/2016) e ad ogni altra disposizione vigente in materia.

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