



**Al Coordinatore del Servizio
Approvvigionamenti e Contratti**

E, p.c. Al Dirigente Area Affari legali

**Al Dirigente Area Ristorazione e
Residenze**

RELAZIONE DI DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL’ARTICOLO 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023 DELL’APPALTO DI SERVIZIO DI PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI CONFEZIONATI (CD MODALITA’ DELIVERY) PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DEL TURISMO E PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI TURISTICI MEDITERRANEI DI LUCCA

La sottoscritta Franca Puntoni, dipendente dell’Azienda assegnato al Servizio Ristorazione, nella sua qualità di Responsabile Unico del Progetto,

PREMESSO CHE:

- vi è la necessità di procedere all’affidamento del servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti il corso di Laurea in scienze del Turismo e Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici Mediterranei, sede di Lucca;
- tali studenti attualmente non possono usufruire del servizio anche a seguito dell’emergenza generata dalla pandemia da covid-19 e dai DPCM che sono stati emanati per il contenimento della stessa, che ha portato alla chiusura definitiva del locale interno precedentemente adibito a ciò, senza che dopo la conclusione della fase emergenziale una tale situazione sia stata modificata;
- a seguito di apposite verifiche si è appurata la possibilità di procedere all’affidamento del servizio di produzione e consegna di pasti in legume refrigerato e confezionati (cd modalità “delivery”); la consegna dei pasti, previa prenotazione da parte degli studenti attraverso l’apposita piattaforma del DSU Toscana, avverrà presso la Fondazione Campus in Via del Seminario I 79, Lucca, sede dei corsi di Laurea sopra menzionati;
- alla luce dell’istruttoria svolta l’importo della del servizio è inferiore a € 140.000,00 al netto di IVA;
- il presente intervento è stato inserito nel Programma annuale dell’attività contrattuale dell’Azienda anno 2023, approvato dal Consiglio di Amministrazione con Deliberazione n. 2/23 del 31/01/2023 e variato con Deliberazione n. 19/23 del 8/05/2023;

- il presente appalto non ha un interesse transfrontaliero certo a norma dell'art. 48, comma 2 del D.Lgs. 36/2023, avuto riguardo:

all'importo contenuto dell'affidamento

alle caratteristiche tecniche dell'appalto

al suo luogo di esecuzione

alla considerazione che procedure di gara per la stessa tipologia di servizio esperite dall'Azienda negli anni precedenti anche di rilevanza comunitaria non hanno mai visto la partecipazione di operatori economici di altri stati,

cosicché è possibile ricorrere alla procedura di affidamento definita dalla Parte I del Libro II del citato D.Lgs. 36/2023;

- il servizio deve svolgersi nel rispetto dei criteri ambientali minimi ai sensi dell'art.57 del D.DLG 36/2023 e al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 adottato nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione¹;
- l'art. 50, co. 1, lett. b) del D.Lgs.31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" dispone che le stazioni appaltanti procedono all'affidamento diretto di forniture e servizi, compresi i servizi tecnici afferenti all'architettura e all'ingegneria di importo inferiore a Euro 140.000,00 al netto di IVA anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- ai sensi dell'art. 58 del D.lgs. n.36/2023, l'appalto, peraltro già accessibile, dato l'importo non rilevante, per le microimprese, le piccole e le medie imprese, non è suddivisibile in lotti aggiudicabili separatamente in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa e di costi con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del D.lgs. n. 36/2023;
- è stata accertata l'assenza di convenzioni stipulate da CONSIP o da soggetti aggregatori regionali ai sensi dell'articolo 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, relative alla fornitura/servizio di cui trattasi e che l'oggetto del presente affidamento non ricade tra le categorie merceologiche per le quali l'Azienda è obbligata ad utilizzare le convenzioni CONSIP, o degli altri soggetti aggregatori (art. 1, comma 7, del d.l. 95/2012, art. 9, comma 3, del d.l. 66/2014, come individuate dai d.P.C.M. del 2016 e del 2018);
- in considerazione dell'importo stimato per la presente acquisizione contenuto entro il limite di € 140.000,00 è stata effettuata dal sottoscritto RUP una istruttoria informale finalizzata all'individuazione dell'operatore economico in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali a cui affidare l'appalto, svolta mediante richiesta informale di preventivi mediante mail;
- l'esito dell'istruttoria di cui sopra, ritenuta adeguata e sufficiente in relazione al principio del risultato di cui all'art.1 del D.lgs. n.36/2023, ha consentito di individuare, quale soggetto affidatario del presente appalto, il seguente operatore economico Del Monte Ristorazione Collettiva SRL, con sede in Lucca C.F. e P.IVA. 01171020462, che si è dichiarato disponibile ad eseguire il servizio oggetto di affidamento e ha presentato con mail in data 25/07/2023, acquisito al protocollo aziendale nr. 8214 del 25/07/2023 e successiva integrazione acquisita al protocollo

¹ L'elenco dei CAM in vigore è disponibile al seguente link <https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>

aziendale nr. 17344 del 09/8/2023, il preventivo di euro 6,50 a pasto, oltre IVA che, a seguito di specifica analisi, si ritiene congruo e conveniente per l'Azienda in relazione alle attuali condizioni del mercato;

- il preventivo di cui sopra risulta altresì congruo rispetto al costo della manodopera in esso indicato dall'affidatario e adeguato quanto al contratto collettivo nazionale di lavoro applicato ai lavoratori dallo stesso impiegati nell'appalto;
- si ritiene di derogare al principio di rotazione di cui all'articolo 49 del D.Lgs. 36/2023 in quanto:

la società Del Monte ha eseguito accuratamente e in modo soddisfacente il precedente contratto, il cui affidamento è peraltro intervenuto oltre la soglia temporale che assume rilevanza per l'operatività del suddetto principio, come stabilita dal richiamato art. 49 del D.Lgs.36/2023; inoltre, a seguito dell'istruttoria condotta, la ditta in questione risulta specializzata nel settore e dotata di struttura e attrezzature adeguate allo scopo; l'importo offerto risulta altresì più vantaggioso rispetto a quello formulato da altri fornitori interpellati, tra i quali ha manifestato disponibilità CNS, che ha offerto un prezzo nettamente superiore (8,50 a pasto);

- l'Operatore economico a cui si propone l'affidamento ha attestato di essere in possesso dei requisiti di ordine generale e speciale minimi richiesti per essere affidatario dell'appalto in parola e tale attestazione risulta confermata in considerazione della circostanza che lo stesso risulta affidatario di un altro appalto di rilevanza comunitaria;
- in relazione alla non elevata rilevanza economica dell'affidamento, alle modalità di adempimento delle prestazioni e alla comprovata solidità e affidabilità dell'Operatore economico affidatari, non si richiede la costituzione della cauzione definitiva ai sensi dell'art. 53, co. 4 del D.Lgs. 36/2023;
- la copertura economica dell'onere derivante dalla presente acquisizione, come definita nel relativo Quadro economico allegato, è prevista nel budget approvato con Deliberazione del CdA n. 2 del 31/01/2023;
- per l'acquisizione in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 260 del 09/08/2023

Tanto premesso

Il sottoscritto RUP propone l'affidamento, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs.31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" dell'appalto del servizio di produzione e consegna di pasti in legume refrigerato e confezionati (cd modalità "delivery"), a favore dell'operatore economico Del Monte Ristorazione Collettiva SRL, alle condizioni economiche di cui al preventivo del 25/7/2023 allegato alla presente Relazione, previo esperimento a cura della competente struttura del controllo sul possesso dei requisiti in capo al sopraddetto operatore economico, a norma dell'art. 52 del D.lgs. 36/2023.

L'importo di affidamento è di **€ 24,050,00 IVA 4% esclusa**.

Prescrizioni a cui dovrà attenersi l'appaltatore:

1- Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto il servizio di produzione e consegna di pasti confezionati in legume refrigerato (modalità delivery) per gli studenti universitari frequentanti il CORSO DI LAUREA IN

SCIENZE DEL TURISMO E PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI TURISTICI MEDITERRANEI, Lucca(pranzo dal lunedì al venerdì giorni feriali).

I pasti dovranno essere prodotti in locali in disponibilità dell'Impresa con proprie modalità organizzative della prestazione e consegnati in Via del Seminario I 79, Lucca, presso la Fondazione Campus, sede accademica dei corsi suddetti.

2 – Durata

La durata dell'affidamento del servizio è fissata in **9 (nove) mesi** decorrenti dalla data di stipulazione del contratto di appalto o altra data indicata dalla Stazione Appaltante.

3 –Importo stimato del l'appalto

Al fine di determinare l'imposto posto a base di gara il numero di pasti presunti per la durata contrattuale di cui al punto 2 è pari a 3.700, per un importo complessivo di **€ 24.050,00** = al netto dell' I.V.A di legge.

La definizione della sopraddetta tipologia di pasto è contenuta nel successivo punto 17.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza.

L'Operatore aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente Capitolato Speciale d'Appalto e all'offerta presentata in sede di gara.

4 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari frequentanti il Campus di Lucca, da studenti di altri Atenei, dal personale dipendente dell'Azienda o dal personale che presta servizio presso la medesima, dal personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Pisa, da eventuali utenti esterni autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

5 – Specifiche del servizio

Le attività costituenti il servizio sono così sintetizzabili:

- Produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione) in locali in disponibilità dell'impresa con proprie modalità organizzative della prestazione;
- Consegna dei pasti in legame refrigerato presso la Fondazione Campus in Via del Seminario I 79, Lucca, previa prenotazione attraverso l'utilizzo della piattaforma "Ricarichiamoci" del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

6 - Orario del servizio

Il servizio dovrà essere fornito con il seguente orario:

- a pranzo dal lunedì al venerdì, con consegna entro le ore 12.00

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda DSU Toscana, in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo, nonché altri periodi di sospensione del calendario accademico da concordare con l'Azienda.

E' ammessa per gli studenti borsisti *fuori sede* la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

7 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda DSU Toscana, da utilizzare per la prenotazione del pasto attraverso la piattaforma Ricarichiamoci

del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

La registrazione dei pasti è a cura dell'Azienda DSU Toscana, attraverso l'applicativo in uso presso l'Azienda (SIR).

Ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

8 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "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, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso la mensa deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

I servizi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei requisiti minimi ambientali recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) come modificato dal Decreto del 24 settembre 2021.

9 – Oneri a carico dell' Operatore aggiudicatario

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di produzione e consegna di cui al presente Capitolato.

L'Impresa al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Impresa.

10- Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

- la registrazione attraverso l'applicativo in uso presso l'Azienda (SIR).

11– Interruzione del servizio

Non sono consentite interruzioni del servizio al di fuori dei periodi di sospensione concordati con l'Azienda, fatti salvi i seguenti casi:

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Operatore economico aggiudicatario. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Operatore economico aggiudicatario, la Stazione Appaltante deve esserne informata con 48 (quarantotto) ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda, oltre ad applicare la penale specifica prevista dal successivo punto 23, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati;

- b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Operatore economico aggiudicatario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

12- Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre che 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, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013) anche ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente Capitolato.

Le quantità indicate si intendono sia a crudo che "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile, escluso quanto prescritto per le insalate crude, e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

Si precisa che, nel caso in cui qualche prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio insindacabile dell'Azienda, il gusto degli utenti, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

13- Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione e la consegna delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione, di preparazione e consegna dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Operatore economico aggiudicatario.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

14- Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

15- Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato.

E' a carico dell'Operatore economico aggiudicatario la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Operatore economico aggiudicatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la

denominazione del medesimo Operatore economico aggiudicatario.

16- Indicazioni per la formulazione del menù

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, deve essere declinato sulle 4 varianti stagionali autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione.

Deve, inoltre, essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc. in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di preassemblati di carne e pesce ricomposti, prepanati, prefritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradevoli all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana.

I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, deve essere garantita la presenza di:

- almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo,secondo, contorno), considerando i legumi secchi come possibile alternativa di secondo;
- eliminazione di burro e parmigiano dalla mantecatura della maggior parte dei risotti ed eliminazione della panna dalle creme di verdura;
- presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- assenza di derivati animali nei contorni;
- presenza di pasti senza glutine.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/servizi/ristorazione/dove-e-cosa-mangiare/i-menu/>.

In caso di aggiudicazione del servizio la comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale dovrà avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:

- ✓ denominazione della singola portata;
- ✓ denominazione dei singoli ingredienti;
- ✓ relativi allergeni;

- ✓ ulteriori attribuiti alimentari (es. piatto vegetale, vegetariano ecc.);

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo ristorazione.pi@dsu.toscana.it.

Sui piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato; dovranno essere impiegati idonei contenitori mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure nel caso di panini, focacce e/o pizze, idoneo preincarto.

E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena, fatte salve diverse disposizioni, anche per determinati periodi, del Dirigente Responsabile del Servizio.

E' consentita, in via temporanea, una variazione al menù nei seguenti casi:

- ✓ Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- ✓ Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ✓ Avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.

17 –Struttura del pasto

Il pasto oggetto del servizio si articola nelle seguenti tipologie di menù:

PASTO TIPOLOGIA A
un primo, un secondo e un contorno in legume refrigerato
PASTO TIPOLOGIA B
nr. 1 focaccia farcita + nr.1 panino farcito + barretta di cioccolato + Yogurt + frutta fresca o in alternativa nr. 1 trancio pizza + insalatona + barretta di cioccolato + frutta fresca
PASTO COMPLETO VEGETARIANO
un primo, un secondo e un contorno a scelta tra i piatti previsti dal menù del giorno, in legume refrigerato

Sono da ritenersi compresi nel pasto completo acqua in bottiglia da 500 ml, pane, posate, tovagliolo, condimenti, frutta/dessert

L'utente potrà scegliere in fase di prenotazione un pasto fra le tipologie di cui sopra.

18– Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Operatore economico aggiudicatario, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, volesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta all'Azienda e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole dell'Azienda.

19–Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione.

20- Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

L'Operatore economico aggiudicatario deve attenersi alla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e

integrazioni.

21- Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto:

- a) Ad applicare al proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative impiegato nell'esecuzione dell'appalto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai C.C.N.L. di categoria vigenti alla data di affidamento dell'appalto e dagli eventuali contratti integrativi di comparto o aziendali;
- b) Ad osservare le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali e ad applicare tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;
- c) Ad osservare le disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;

L'Azienda non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale impiegato dall'Operatore economico aggiudicatario che, per lo svolgimento della propria attività, si trovi nei locali interessati dal servizio.

Il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere accuratamente documentata.

L'Operatore economico aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

22- Attività di controllo e contenuti dei controlli

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Operatore economico aggiudicatario alle prescrizioni del presente Capitolato.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Operatore economico aggiudicatario 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 da questi indicato nell'offerta tecnica, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali di cui al successivo articolo 23.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al DEC, al RUP e al personale da esso incaricato 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:

- ✓ La corretta applicazione delle prescrizioni derivate dalla normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi
- ✓ L'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta;

- ✓ Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- ✓ Il rispetto dei menù e delle grammature previste da Capitolato;
- ✓ La corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- ✓ La conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc.;
- ✓ La conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- ✓ Le modalità di presentazione delle portate;
- ✓ Le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- ✓ Lo stato igienico delle toilettes;
- ✓ Lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato;
- ✓ Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- ✓ Il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- ✓ Il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- ✓ I controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

I controlli di cui sopra sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale della Stazione Appaltante, certificato secondo gli standard ISO 9001:2015, che prevede per il Servizio Ristorazione apposita istruzione operativa e compilazione di *check-list* controfirmata sia dall'incaricato dell'aggiudicatario che dal personale incaricato dall'Azienda.

23 - Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, l'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di non conformità enunciate all'articolo 22 in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al regolare funzionamento del servizio ristorazione rilevate sede di verifica attraverso la compilazione di apposita *check-list*:

PUNTI RILEVATI IN FASE DI VERIFICA	PENALITÀ
da 0 a 4 punti	Nessuna penale
Da 5 a 9 punti	Da 0,8 a 1,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale
Da 10 a 19 punti	Da 1,6 a 2,4 per mille dell'ammontare netto contrattuale
≥ 20 punti	3 per mille dell'ammontare netto contrattuale

La stazione appaltante si riserva, inoltre, di applicare le seguenti penalità:

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui al punto 11;
- c) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui al punto 7, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- d) € 400,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;

- e) € 200,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.
- f) Euro da 500,00 a 2.000,00 a per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni di Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica e che costituisce oggetto contrattuale, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- g) Euro da 1.000,00 a 5.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato al punto 22;
- h) Euro da 500,00 a 2.000,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- i) Euro 500,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui al Capitolato, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato.

Qualora l'importo complessivo delle penali da applicare superi il 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale dei lavori, la stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali relative alla fase di esecuzione dei lavori non pregiudica il risarcimento di eventuali danni o ulteriori oneri sostenuti dalla stazione appaltante a causa dei ritardi.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario tramite PEC; questo entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario, operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente dell'Azienda la risoluzione del contratto.

24- Metodologia del controllo di conformità

Il RUP e i soggetti da esso incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall'Operatore economico aggiudicatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

Gli incaricati dell'Azienda non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Operatore economico aggiudicatario. Il personale dell'Operatore economico aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Operatore economico aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

Il Responsabile Unico del Progetto

.....

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO		
A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO		
a)	Importo di esecuzione fornitura/servizio	€24.050,00
	di cui	
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio soggetto a ribasso	€11.225,60
a.2)	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€12.824,40
a.3)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€
a.4)	Incremento del quinto d'obbligo	€
a.5)	Opzione di proroga	€
a.6)	Proroga tecnica	€
a.7)	Opzione di rinnovo	€
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE		
b.1)	Imprevisti	€
b.2)	Revisione prezzi	€
b.3)	Incentivi art. 45	€
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€
b.6)	Spese per pubblicità	€
b.7)	Contributo ANAC	€
b.8)	I.V.A. 4 % ed eventuali altre imposte sulla fornitura/servizio	€ 802,16
b.9)	I.V.A.% ed eventuali altre imposte su altre voci	€
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE		€
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€24.852,16