Consiglio regionale della Calabria in Reggio Calabria

Settore Provveditorato Economato e Contratti

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar e buvette

CAPITOLATO SPECIALE E TECNICO DI CONCESSIONE

CIG: _____

Sommario

PREMESSE 4
Art. 1 Oggetto, valore e durata della concessione 4
Art. 2 Applicazione principi e criteri ex D.M. 10 marzo 2020 e D.M. 9 aprile 2025 4
Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi 7
Art. 4 Locali e spazi in concessione 8
Art. 5 Divieto di cessione del contratto 11
Art. 6 Valore della concessione dei servizi di mensa e bar e buvette 12
Art. 7 Oneri del Concessionario e dell'Amministrazione 13
Art. 8 Personale impiegato dal Concessionario - Personale addetto ai servizi 13
Art. 9 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale 15
Art. 10 Clausole sociali del bando di gara 16
Art. 11 Altre disposizioni in materia di personale 18
Art. 12 Responsabili e referenti del Concessionario 18
Art. 13 Igiene del servizio e obblighi normativi 19
Art. 14 Manuale di autocontrollo HACCP 21
Art. 15 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti 21
Art. 16 - Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro 23
Art. 17 – Verifiche, Controlli e Penali 24
Art. 17.1 Controllo delle attività 25
Art. 17.2 Customer satisfaction 25
Art. 17.3 Gestione delle non conformità e penali 25
Art. 18 Relazione sull'andamento del servizio - reportistica 26
Art. 19 – Disciplina delle penali e risoluzione 26
Art. 20 Attività, contenuti e modalità di esecuzione servizio di mensa 27
Art. 20.1 Obblighi e Oneri del Concessionario 27
Art. 20.2 Organizzazione e gestione 28
Art. 20.3 Approvvigionamento e preparazione dei pasti 28
Art. 20.4 – Parametri minimi del servizio e modalità di somministrazione 29
Art. 21 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari 30
Art. 22 Distribuzione dei pasti 31
Art. 23 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi (bar, mensa e buvette) 31
Art. 24 Pagamenti dell'utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto 32

Art. 25 Gestione di particolari situazioni di emergenza 33
Art.26 – Attività, contenuti e modalità di esecuzione servizio bar 33
Art. 27 Attività, contenuti e modalità di esecuzione del servizio Buvette 35
Art. 28 Prezzi del servizio Bar. Listino base. 35
Art. 29 Specifiche Tecniche – Clausole Contrattuali 35
Art. 30 Assicurazioni e responsabilità. 51
Art. 31 Garanzia definitiva 51
Art. 32 Canone di Concessione 52
Art.33 - Controversie 53
Art. 34 - Trattamento dei dati personali e designazione dell'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati personali 53
Art. 35 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali 55
Art. 36 - Disposizioni finali 55
ELENCO ALLEGATI 56

PREMESSE

Il presente capitolato disciplina l'affidamento in concessione del servizio di mensa, bar e buvette, da svolgersi nei locali messi a disposizione dal Consiglio regionale nella sede di Reggio Calabria in via Cardinale Portanova snc.

Il Concessionario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché dei "*Criteri Ambientali Minimi*" (CAM).

Si fa presente che, nelle more della presente procedura di gara, presso la sede dell'Ente sono stati installati n. 7 (sette) distributori automatici di bevande e alimenti; il relativo servizio in concessione è stato affidato per la durata di anni 1 (uno), con scadenza il 26 novembre 2026.

Art. 1 Oggetto, valore e durata della concessione

Oggetto della concessione è la gestione del servizio di mensa, bar e buvette, da svolgersi nei locali messi a disposizione dal Consiglio regionale nella sede di Reggio Calabria in Via Cardinale Portanova snc.

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

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

Per servizio buvette si intende la predisposizione di un servizio ristorante alla carta, quale opzione di ristorazione in cui i clienti scelgono e ordinano piatti individuali da un menù, pagando un prezzo separato per ciascun piatto scelto.

Il valore della concessione è stimato in euro 700.000,00 (settecentomila/00) Iva inclusa, quale corrispettivo del servizio oggetto della concessione, nonché per le forniture accessorie.

La concessione ha durata di anni 4 (quattro) con decorrenza dalla data della stipula contrattuale o del verbale di consegna.

Art. 2 Applicazione principi e criteri ex D.M. 10 marzo 2020 e D.M. 9 aprile 2025

I servizi in oggetto sono improntati a principi di qualità e rispetto dell'ambiente, nonché finalizzati a una

dieta equilibrata e ad uno stile alimentare volto alla tutela della salute di tutti gli utenti.

Il Concessionario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché dei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020) recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e del D.M. 9 aprile 2025 (pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 96 del 26 aprile 2025, in vigore dal 26 maggio 2025) recante "Aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili di cui al decreto 6 novembre 2023", elaborati nell'ambito del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale del 3 agosto 2023, pubblicato su G.U.R.I. Serie Generale n.193 del 19 agosto 2023).

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, con il menzionato decreto del 10 marzo 2020 i criteri sono stati fissati con riguardo alle seguenti fasi:

a) ***Specifiche tecniche***.

1. Menù.

b) ***Clausole contrattuali***.

1. Requisiti degli alimenti.
2. Comunicazione.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.
8. Formazione del personale addetto al servizio.
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

c) ***Criteri premianti (****da utilizzare per l'offerta economicamente più vantaggiosa)*

1. **Varietà e modularità dei menù**.

   Si assegnano punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.

2. **Chilometro zero e filiera corta**.

   Si assegnano punti tecnici se si rispetta il concetto di 'filiera corta', inteso sia quale vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia quale vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0);

   Si assegnano punti tecnici se si rispetta il concetto di 'chilometro zero' (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») inteso quale distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.

Per quanto riguarda il servizio di ristoro (servizio bar) con il D.M. 9 aprile 2025, i criteri sono stati fissati con riguardo alle seguenti fasi:

a) ***Clausole contrattuali.***

1. Relazione di applicazione dei CAM
2. Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi
3. Prevenzione e gestione dei rifiuti
4. Prevenzione degli sprechi alimentari
5. Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili
6. Efficienza energetica
7. Riduttori del flusso idrico
8. Arredi per punti ristoro
9. Comunicazione.

b) ***Criteri premianti (da utilizzare per l'offerta economicamente più vantaggiosa)***

1. **Criteri di ecodesign delle apparecchiature**

   Sono attribuiti punti tecnici premianti agli offerenti che si impegnano ad installare apparecchiature per la preparazione del caffè, per l'erogazione di spremute o di altre bevande o simili alimenti liquidi o semiliquidi alla spina, o altre fattispecie di macchine, progettate e realizzate sulla base di criteri di ecodesign, vale a dire in possesso delle seguenti caratteristiche o almeno delle caratteristiche di tre dei quattro punti elenco nel seguito riportati:

   a) le parti soggette ad usura o a malfunzionamenti sono riparabili e/o sostituibili; le parti di ricambio sono facilmente accessibili o riproducibili (ad esempio possono essere realizzate con i sistemi di stampa tridimensionale);
   b) i componenti realizzati in materiali diversi sono facilmente separabili per essere avviati a riciclo;
   c) i componenti in plastica presentano un contenuto di plastica riciclata complessivamente almeno pari al 30%;
   d) hanno funzionalità o soluzioni tecnologiche utili a ridurre i consumi energetici, il consumo di materia (esempio gli imballaggi) e/o altri impatti ambientali lungo il ciclo di vita.
   e) Il punteggio va assegnato in funzione della quota di apparecchiature con tali caratteristiche installate rispetto al totale. Verifica: indicare la denominazione commerciale del produttore, il codice identificativo della o delle apparecchiature offerte ed allegare la documentazione tecnica contenente anche uno schema di disassemblaggio, con le informazioni utili a dimostrare i requisiti di ecodesign propri dell'apparecchiatura, necessari all'ottenimento dei punteggi.

Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Le erogazioni dei servizi di mensa, bar e buvette sono ad uso esclusivo del personale dipendente del Consiglio regionale, dei Consiglieri regionali, del personale assegnato alle strutture speciali, del Presidente della Giunta e degli Assessori regionali, nonché dei visitatori preventivamente autorizzati all'accesso nella sede dell'Ente e di altre eventuali utenze esterne appositamente autorizzate dall'Ente concedente.

I dati relativi alla presenza media giornaliera e alla fruizione dei servizi, forniti a fini meramente indicativi e presuntivi, sono i seguenti:

Soggetti mediamente presenti nella sede	circa: 200 unità/giorno
Altro personale autorizzato	(Principalmente convegnistica, visite scolastiche, ecc.)

Utenza media servizi mensa (Massimo 240 giornate annue)	circa: 40 unità/giorno
Bar	circa: 250 scontrini fiscali/giorno
Buvette	Circa: 60 giornate apertura/anno a richiesta

Il numero degli accessi al bar risulta maggiore rispetto alla mensa in considerazione dell'intrinseca struttura dei servizi e delle abitudini dell'utenza.

L'eventuale aumento dei fruitori di tale servizio potrà avvenire tramite convenzioni con Enti o istituzioni, previa autorizzazione da parte dell'Ente concedente.

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

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

Eventuali periodi di chiusura della mensa o del bar saranno preventivamente concordati con il Settore Provveditorato, Economato e Contratti e dallo stesso autorizzati.

Art. 4 Locali e spazi in concessione

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione mette a disposizione i locali, meglio descritti alle planimetrie di cui all'*Allegato **6**,* a norma con le disposizioni di legge, già muniti di arredi ed impianti fissi (elettrico, idrico, condizionamento, etc.), banchi bar e banchi per la consumazione dei pasti con sistema *self-service* per la mensa, nonché appositi locali retrostanti da adibiti a cucina, stoccaggio e preparazione degli alimenti, spogliatoi del personale e servizi igienici.

La concessione dei locali avviene a titolo di uso funzionale all'esecuzione del servizio, senza costituzione di diritti reali, né riconoscimento di indennità di avviamento o assimilabili.

I locali, gli arredi e le attrezzature di proprietà del Consiglio regionale nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dall'operatore economico aggiudicatario al momento dell'assunzione del servizio.

Si specifica che il Concessionario dovrà adempiere a tutti gli obblighi di legge relativi all'apertura e a11a gestione della mensa (es. comunicazioni ASL ed Enti vari, HACCP, ecc.)

La consegna dei locali, degli arredi e delle attrezzature, avverrà previa redazione di apposito verbale che, debitamente sottoscritto dalle parti, formerà parte integrante e sostanziale del contratto che si andrà a

stipulare. Al verbale sarà allegato un analitico inventario descrittivo dello stato dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'operatore economico Concessionario per l'espletamento del servizio. Il verbale costituirà, inoltre, elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione dei locali redatto al termine del periodo di concessione.

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

Qualora durante lo svolgimento del servizio e affinché lo stesso risulti sempre efficiente ed ottimale, si renda necessario sostituire delle attrezzature, diverse da quelle oggetto della fornitura iniziale, elencate nell'Allegato 7, in quanto definitivamente non idonee al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso previsto dalle vigenti norme, i relativi costi di sostituzione saranno a carico dell'Amministrazione, tranne per cause dovute ad incuria da parte del Concessionario nell'utilizzo delle stesse.

Resta ferma la piena assunzione di responsabilità nell'utilizzo delle stesse da parte del Concessionario.

Le apparecchiature, eventualmente acquistate dal Concessionario, saranno di sua proprietà fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di acquisire in proprietà le stesse nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

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

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

Il Concessionario è tenuto a segnalare immediatamente all'ufficio competente ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose, nonché eventuali danneggiamenti agli arredi non imputabili allo stesso; dovrà evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

Eventuali contratti di noleggio o di leasing delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica

stipulati dal Concessionario non saranno in alcun caso opponibili all'Amministrazione, che rimane indenne anche per i canoni non riscossi o per il recupero del residuo dell'investimento.

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

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

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

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

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a:

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

L'Amministrazione, sulla scorta di tali variazioni, effettuerà le opportune verifiche; quelle eccedenti il normale degrado d'uso, formeranno oggetto di contestazione e valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggior danni. In tal caso l'operatore economico è tenuto a reintegrare la garanzia fideiussoria.

Si precisa, pertanto, che lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro 60 (sessanta) giorni dalla scadenza contrattuale o dall'effettiva cessazione del servizio, previa emanazione del certificato di corretta esecuzione dello stesso o documento equipollente, corredato da apposito verbale recante le

effettive condizioni delle attrezzature e degli arredi. La riconsegna deve risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente saranno a carico dell'Ente medesimo, tranne le ipotesi di incuria, negligenza o altre ipotesi comunque imputabili al Concessionario anche per mancata osservanza dell'obbligo di custodia degli stessi.

Spetterà al Concessionario redigere ed inviare al Rup e/o al Dec, una relazione annuale sullo stato di conservazione di arredi e attrezzature.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria e negligenza nell'adempimento degli obblighi sopra descritti, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute all'operatore economico aggiudicatario.

L'accesso del personale addetto al servizio (staff per la gestione), di cui all'elenco descritto al successivo art. 10, dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all'ingresso della sede. A tal fine, al personale impiegato nel servizio sarà consegnato un tesserino identificativo non cedibile o utilizzabile da terzi. Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà altresì comunicare all'Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il Rup, il Dec o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizia e gli addetti alla manutenzione edile e impiantistica dell'Amministrazione.

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

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

Art. 5 Divieto di cessione del contratto

Il Concessionario è tenuto a eseguire in proprio tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato.

È fatto espresso divieto di cedere, anche parzialmente, la concessione, senza preventiva autorizzazione scritta dell'Ente concedente. La cessione non autorizzata è inefficace nei confronti dell'Amministrazione e costituisce grave inadempimento, rilevante ai fini della risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del

Codice civile, fatta salva ogni ulteriore conseguenza di legge.

In caso di risoluzione per fatto imputabile al Concessionario, l'Amministrazione potrà procedere all'escussione della garanzia definitiva, nei limiti necessari a coprire i danni subiti, restando salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

È altresì fatto espresso divieto di cedere a terzi eventuali crediti derivanti dal contratto e di conferire procure all'incasso, salvo preventiva autorizzazione dell'Ente concedente nei casi consentiti dalla normativa vigente.

Il subappalto non è consentito, stante la natura del servizio e l'esigenza di garantire l'esecuzione diretta delle prestazioni da parte del Concessionario.

Art. 6 Valore della concessione dei servizi di mensa e bar e buvette

Il valore della concessione è effettuato nel rispetto dell'art. 179 del d.lgs. 36/2023 ed è calcolato tenendo conto del fatturato stimato per i servizi di mensa, bar e buvette per la durata di **4 (quattro) anni**, stimato in euro 700.000,00 (settecentomila/00) Iva inclusa.

Servizio	**Fatturato annuo stimato**	**Fatturato totale stimato in 4 anni**
Mensa /Buvette	*euro 100.000,00*	*euro 400.000,00*
Bar	*euro 75.000,00*	*euro 300.000,00*

Il rischio operativo, ai sensi dell'articolo 177 del d.lgs. 36/2023, è integralmente posto a carico del Concessionario, con riferimento sia alla domanda sia all'offerta del servizio, senza alcuna garanzia di risultato economico né possibilità di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

I valori sopra indicati sono meramente presuntivi e prudenziali e non costituiscono impegno o garanzia per l'Amministrazione, che non assume alcuna obbligazione in ordine ai ricavi effettivamente conseguibili dal Concessionario.

Per la determinazione degli incassi si è tenuto conto di circa 240 giornate annue lavorative e della durata quadriennale dell'appalto di concessione.

Il valore stimato della concessione comprende i costi della manodopera che l'Ente concedente ha stimato in euro 350.845,20 (trecentocinquantamilaottocentoquarantacinque/20) determinati sulla base delle tabelle ministeriali relative al costo orario del lavoro per i dipendenti di aziende dei Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo - gennaio 2026).

Il contratto collettivo applicato è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo Codice alfanumerico H05Y.

Art. 7 Oneri del Concessionario e dell'Amministrazione

Il Concessionario si assume i seguenti obblighi ed oneri, indicati a titolo esemplificativo, senza pregiudizio per ulteriori obblighi derivanti dalla legge, dal capitolato e dal contratto:

a) oneri sottesi alla stipula del contratto, compresa la registrazione, imposte e bolli;
b) oneri di sottoscrivere le assicurazioni derivanti da leggi, regolamenti o contrattazione collettiva, nonché il pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
c) oneri di adottare tutti i provvedimenti le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
d) oneri relativi all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
e) oneri relativi all'acquisto, trasporto e immagazzinamento dei generi alimentari, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, ecc.;
f) oneri derivanti dall'acquisizione o dal rinnovo delle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
g) oneri derivanti dall'acquisto o dal rinnovo di attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio (come da offerta).

Le utenze (consumi di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento, linea telefonica urbana, wi-fi) e la tassa rifiuti rimangono invece in carico all'Amministrazione, fermo restando l'obbligo del corretto utilizzo da parte del Concessionario, che potrà essere sempre verificato dall'Amministrazione stessa.

Il Concessionario rimane responsabile, anche successivamente alla scadenza della concessione, per debiti, accertamenti fiscali o sanzioni amministrative derivanti dall'esecuzione del servizio nel periodo contrattuale.

Art. 8 Personale impiegato dal Concessionario - Personale addetto ai servizi

Personale qualificato:

Il Concessionario dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente specializzato, ovvero di collaboratori utilizzati in via esclusiva per l'esecuzione del servizio, in numero adeguato alle prestazioni da

eseguire, garantendo un'organizzazione coerente con le diverse attività di ristorazione (servizio mensa, bar, buvette).

Organico minimo e figure professionali:

L'organico minimo per la gestione del servizio dovrà obbligatoriamente prevedere le seguenti figure professionali:

a) Cuoco con qualifica rilasciata da scuola alberghiera legalmente riconosciuta e con esperienza specifica documentata di almeno tre (3) anni (livello 6s);
b) Addetti ai servizi mensa/bar/buvette, anche part-time, adeguati per numero e competenze, con un minimo di due (2) unità, distribuiti in modo da garantire copertura per tutte le linee di servizio e turni (livello settimo);
c) Addetto servizio bar/cassiere (settimo livello), eventualmente dedicato anche alla cassa.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e somministrazione dei pasti dovrà essere formato secondo la normativa vigente in materia di igiene alimentare (HACCP).

Il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione, almeno 10 (dieci) giorni prima della stipula del contratto, i nominativi del personale addetto, corredati da curriculum vitae e certificato attestante il possesso della formazione HACCP per ciascuna figura professionale indicata.

Continuità del servizio e sostituzioni:

Il personale indicato dovrà essere mantenuto per tutta la durata del servizio, sia come numero sia come mansioni e livello.

Il Concessionario dovrà garantire la sostituzione immediata di eventuali assenze (ferie, malattie, permessi o altre cause), senza arrecare disservizio all'Amministrazione o all'utenza.

La sostituzione del personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione con preavviso minimo di n. 1 (uno) giorno lavorativo. In casi di assenze impreviste, la comunicazione dovrà avvenire almeno 2 (due) ore prima dell'inizio del turno, garantendo comunque la continuità del servizio.

Idoneità e approvazione del personale:

L'Amministrazione potrà richiedere, con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata di personale non idoneo o non gradito.

In caso di sostituzione non temporanea, il Concessionario dovrà fornire il curriculum vitae del nuovo personale, equivalente per esperienza e competenze a quello sostituito, per ottenere l'autorizzazione dell'Amministrazione.

Condotta e obblighi normativi:

Il personale dovrà mantenere un comportamento corretto e non potrà svolgere attività estranee al servizio oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà assicurare che il personale sia a conoscenza e rispetti il Codice di Comportamento del personale dipendente del Consiglio regionale della Calabria, approvato con deliberazione dell'Ufficio di Presidenza n. 35 del 14 giugno 2024.

Il Concessionario dovrà essere in regola con tutti gli adempimenti contrattuali, fiscali, assicurativi e previdenziali.

Documentazione da fornire:

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio, il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione:

a) elenco nominativo del personale con dati anagrafici, numero di matricola, estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, data di assunzione, tipologia di contratto, qualifica professionale e mansioni, monte ore settimanale;
b) copia degli estratti del libro matricola e libro unico del lavoro;
c) documentazione comprovante l'ultima denuncia contributiva telematica all'INPS (UNIEMENS Individuale o equipollente).

La stessa documentazione dovrà essere aggiornata in caso di variazioni dell'organico.

Controlli e sanzioni:

L'Amministrazione potrà effettuare controlli diretti o avvalersi dell'Ispettorato del Lavoro e di altre autorità competenti per verificare la regolarità del Concessionario.

In caso di inadempienze, l'Amministrazione invierà una contestazione scritta con termine di 7 (sette) giorni lavorativi per l'adempimento.

Solo in caso di persistenza dell'inottemperanza, anche parziale, si applicheranno penali e, se necessario, la risoluzione del contratto, con incameramento della garanzia definitiva e eventuale richiesta di risarcimento danni.

Il Concessionario dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente specializzato, ovvero di collaboratori utilizzati in via esclusiva per l'esecuzione del servizio, in relazione alle prestazioni da eseguire ed in numero adeguato, garantendo un'organizzazione coerente con le diverse attività di ristorazione (servizio mensa, bar, buvette).

Art. 9 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

In conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. XII – "Formazione") e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 ("Informazione ai lavoratori") e 37 ("Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti") del d.lgs. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi (*staff*) sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza e rispetto dell'ambiente.

La formazione dovrà includere, a titolo indicativo ma non esaustivo, i seguenti aspetti:

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

Il Concessionario deve assicurare che il personale sia addestrato ad utilizzare in sicurezza i macchinari e le attrezzature presenti nei locali destinati all'esecuzione del servizio, documentando le attività di formazione in apposito registro. Il Concessionario è l'unico responsabile di eventuali danni a persone o cose derivanti da un uso non corretto delle attrezzature.

Art. 10 Clausole sociali del bando di gara

L'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al paragrafo 3. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Al fine di promuovere la parità di genere e le pari opportunità generazionali e di inclusione lavorativa, ai

sensi dell'articolo 57, comma 1, del d.lgs. 36/2023, l'aggiudicatario, per tutta la durata della concessione, è tenuto a rispettare le seguenti condizioni di esecuzione:

a) qualora in sede di offerta sia stata dichiarata la certificazione della parità di genere ai sensi della UNI/PdR 125:2022, l'aggiudicatario si impegna a mantenerne la validità per l'intera durata del contratto di concessione; qualora la certificazione di cui alla lettera a) non sia stata dichiarata in sede di offerta, l'aggiudicatario si impegna ad adottare, nel corso dell'esecuzione del contratto, misure organizzative e gestionali coerenti con i principi e gli standard previsti dalla UNI/PdR 125:2022, finalizzate al miglioramento delle politiche aziendali in materia di parità di genere, senza che ciò comporti l'obbligo di conseguire la certificazione;

b) qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, si renda necessario procedere a nuove assunzioni di personale aggiuntivo rispetto a quello già impiegato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, l'aggiudicatario si impegna ad adottare misure volte a favorire, in modo non discriminatorio e compatibilmente con le esigenze organizzative e con l'effettiva reperibilità delle professionalità sul mercato del lavoro, l'occupazione femminile, l'inserimento lavorativo delle persone con disabilità e l'occupazione giovanile, perseguendo in via tendenziale l'obiettivo di destinare a tali categorie una quota complessiva non inferiore al 30% delle nuove assunzioni effettuate nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'adempimento degli impegni di cui al presente articolo sarà oggetto di verifica da parte dell'Ente concedente in fase di esecuzione del contratto, mediante strumenti di monitoraggio proporzionati alla natura e alla durata della concessione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario occupi un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, lo stesso è tenuto a consegnare all'ente concedente, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta nonché a trasmettere la predetta relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Nel caso in cui l'aggiudicatario occupi un numero di dipendenti pari o superiore a quindici, lo stesso è tenuto a consegnare all'ente concedente, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte, nonché a trasmettere la predetta relazione alle rappresentanze sindacali aziendali.

In caso di subentro di un nuovo Concessionario nella gestione del servizio di mensa, bar e buvette, l'aggiudicatario si impegna a valutare prioritariamente l'impiego del personale già utilizzato dal precedente gestore, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale, con il piano economico-finanziario e nel rispetto delle disposizioni del CCNL di settore applicato.

Resta ferma la facoltà dell'aggiudicatario di organizzare il servizio secondo la propria autonomia imprenditoriale, nel rispetto della normativa vigente e delle esigenze funzionali del servizio.

Art. 11 Altre disposizioni in materia di personale

Il personale impiegato dal Concessionario dovrà prestare servizio munito di apposita divisa, recante il logo e la denominazione del Concessionario, nonché di tessera di riconoscimento ben visibile; le divise indossate per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere chiaramente distinte e visibilmente diverse da quelle adoperate per le operazioni di pulizia, lavaggio locali e attività analoghe.

Durante l'erogazione dei servizi oggetto della concessione, il Concessionario, inoltre, dovrà:

a) garantire che tutte le fasi di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande avvengano nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente;
b) garantire che il personale addetto ai servizi sia in possesso dell'idoneità sanitaria prescritta, nonché indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto stato di pulizia o ordine;
~~c)~~ assicurare che il personale acceda ai locali nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza e di accesso fornite dall'Amministrazione.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a fornire al proprio personale i dispositivi di protezione individuale (DPI) indicati nel documento di valutazione dei rischi, nonché a rispettare integralmente le prescrizioni contenute nel DUVRI (*Allegato 8*).

Per tutta la durata del contratto, il personale impiegato dovrà essere nel numero e con le caratteristiche dichiarate in sede di gara. Eventuali variazioni strutturali dell'organico dovranno essere adeguatamente motivate e preventivamente comunicate all'Amministrazione, che si riserva di approvarle.

La difformità rispetto alle presenti disposizioni, formalmente contestata dall'Amministrazione, comporta la costituzione in mora e l'applicazione di una penale giornaliera pari a euro 250,00 (duecentocinquanta/00). In caso di perdurante inadempimento oltre il termine di 15 (quindici) giorni lavorativi, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto ai sensi di legge.

Art. 12 Responsabili e referenti del Concessionario

Il Concessionario è tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, almeno 10 (dieci) giorni prima della stipula del contratto, il nominativo di un responsabile del servizio di gestione mensa, bar e buvette, individuato tra il proprio personale.

Il responsabile dovrà assicurare la pronta reperibilità telefonica per esigenze urgenti connesse all'esecuzione del servizio, feriali e festive, e dovrà possedere i seguenti requisiti:

a) piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
b) adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
c) possesso dei poteri necessari per l'organizzazione e il coordinamento del servizio.

Il responsabile potrà essere delegato dal Concessionario alla predisposizione e all'invio della reportistica prevista dal presente capitolato.

Art. 13 Igiene del servizio e obblighi normativi

Il Concessionario, in tutte le fasi di svolgimento del servizio (produzione, cottura, preparazione, conservazione dei campioni, somministrazione, igiene del personale e degli indumenti di lavoro, pulizia dei locali e delle attrezzature), è tenuto ad operare nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, nonché della normativa specifica relativa ai materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Il Concessionario è altresì tenuto a adeguarsi tempestivamente a eventuali modifiche o integrazioni normative in materia di igiene e sicurezza alimentare ed è responsabile per eventuali danni arrecati agli utenti qualora derivanti da accertate violazioni delle norme igienico-sanitarie concernenti la conservazione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del servizio si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio oggetto della concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste, attenendosi, in particolare, alle seguenti prescrizioni:

a) dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
b) non dovrà indossare monili (anelli, braccialetti, orologi) durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
c) dovrà lavare accuratamente le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un

alimento all'altro, dopo l'uso di prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC, ecc.;

d) astenersi dal fumare all'interno dei locali di produzione e somministrazione
e) garantire la protezione degli ambienti da insetti ed altri vettori;
f) provvedere al frequente allontanamento dei rifiuti;
g) assicurare la pulizia e sanificazione quotidiana degli utensili;
h) utilizzare piani di lavoro separati per alimenti crudi e cotti, separando le carni dal pesce; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati.

L'Amministrazione potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti ai servizi, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
b) espletamento dei servizi in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti agli stessi;
c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei generi da bar e tavola calda e dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
g) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
h) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti;
i) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
l) verifica dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) ;
m) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
n) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);
o) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in

plastica, ecc.).

L'Amministrazione può impartire ordini scritti riguardo alle prescrizioni di dettaglio sull'esecuzione del servizio.

Art. 14 Manuale di autocontrollo HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio oggetto della concessione, in conformità al Reg. (CE) 852/2004.

Il Concessionario dovrà adottare misure idonee a garantire adeguate condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, attuando le necessarie procedure di monitoraggio e correttive e compilando tutta la documentazione prevista dal sistema di autocontrollo, atta a dimostrare la corretta esecuzione delle attività.

Le eventuali non conformità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e le relative misure correttive adottate dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione, che potrà richiedere l'adeguamento o l'integrazione del Manuale qualora ritenga le misure adottate insufficienti o inefficaci.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedenti alla stipula del contratto, il proprio Manuale di Autocontrollo HACCP, che sarà eventualmente integrato entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio e aggiornato ogniqualvolta intervengano modifiche rilevanti, quali, a titolo esemplificativo, l'introduzione o la sostituzione di attrezzature e macchinari, variazioni del personale, dei locali, dei processi produttivi, delle linee di servizio, dei menù o della normativa di riferimento.

Art. 15 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione per l'esecuzione del servizio di mensa, bar e buvette, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili, nonché delle procedure di autocontrollo.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche nonché quelle straordinarie che si rendano necessarie in relazione all'attività oggetto della concessione, da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

a) alla pulizia della cucina, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;

b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;

c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;

d) alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;

e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi a servizio dei locali adibiti a bar e della cucina;

f) alla prevenzione/disinfestazione da blatte, formiche o similari e alla prevenzione/disinfestazione da ratti.

Le attività di cui alle precedenti lettere a), b), c), d), e) ed f) dovranno essere eseguite con frequenza tale da garantire l'ottimale livello di igiene, come da *Piano di programmazione* giornaliero, settimanale e mensile che dovrà essere consegnato all'Amministrazione entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedente alla sottoscrizione del contratto e che sarà oggetto di specifica verifica.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura EU Ecolabel o di altra etichetta ambientale di tipo I conforme alla norma UNI EN ISO 14024, o requisiti equivalenti, con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", in coerenza con i Criteri Ambientali Minimi vigenti per i servizi di ristorazione collettiva.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare tutti gli interventi straordinari che si rivelino necessari in relazione all'attività svolta. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta o altra data concordata preventivamente con l'Ente. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, e sempre dopo

l'orario di chiusura al pubblico dei locali adibiti ai servizi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall'attività oggetto della concessione, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dal Comune competente e dei Criteri Ambientali Minimi vigenti, provvedendo al trasporto degli stessi negli appositi spazi allestiti dall'Amministrazione all'interno del perimetro della sede. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi.

Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, etc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi svolti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

I rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nel rispetto della normativa nazionale ed europea vigente. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Art. 16 - Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

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

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

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla

inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

a. all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà presentare il proprio Documento Valutazione dei Rischi aziendali da trasmettere, entro 10 (dieci) giorni dalla data di formale inizio del servizio; in tale documento sono definite anche le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza. L'Amministrazione organizza immediatamente l'apposita riunione di coordinamento.
b. al rispetto degli obblighi di cui al d.lgs. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – *Allegato 8*) e stimato gli oneri relativi alla sicurezza necessari per la riduzione dei rischi da interferenze;
c. ad affiggere cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica presso i locali di svolgimento dei servizi;
d. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, a seconda della tipologia giuridica del Concessionario, per il proprio personale dipendente, collaboratori o soci lavoratori, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
e. ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il Rup e il Dec o eventuali funzionari delegati dell'Amministrazione.

Art. 17 – Verifiche, Controlli e Penali

Art. 17.1 Controllo delle attività

L'Amministrazione si riserva di controllare, in qualsiasi momento e alla presenza del Concessionario, il rispetto delle seguenti condizioni:

a) qualità del cibo somministrato;

b) quantità delle grammature indicate;

c) corretta conservazione degli alimenti;

d) integrità e decoro delle divise del personale;

e) osservanza delle prescrizioni contenute nel presente capitolato e nel manuale HACCP;

f) rispetto delle procedure igienico-sanitarie, di sicurezza e ambientali previste.

Il Concessionario sarà obbligato a facilitare tutti i controlli senza limitazioni di giorni, ore o modalità di accesso, fornendo tutte le informazioni e i documenti utili al corretto svolgimento delle verifiche.

Le ispezioni e le verifiche potranno essere effettuate anche sulla base di check-list di valutazione, che fungeranno anche da verbale. Detti verbali saranno notificati al Concessionario al termine di ogni ispezione.

Art. 17.2 Customer satisfaction

L'Amministrazione potrà rilevare periodicamente la soddisfazione degli utenti del servizio mediante questionari, interviste o sistemi di feedback elettronico.

Il Concessionario sarà tenuto a fornire supporto logistico e informazioni utili per consentire la corretta rilevazione dei dati, senza interferire con l'attività ordinaria del servizio.

Eventuali criticità evidenziate dai rilevamenti di customer satisfaction saranno comunicate al Concessionario, che dovrà attuare entro il termine massimo di 7 (sette) giorni lavorativi le azioni correttive documentabili, salvo casi che richiedano interventi tecnici più complessi.

Art. 17.3 Gestione delle non conformità e penali

Gli inadempimenti o le violazioni riscontrate, relativamente agli articoli precedenti, saranno formalmente contestati mediante rapporto di non conformità.

Il Concessionario dovrà provvedere alla loro gestione entro il termine massimo di 24 ore per le azioni immediate, salvo casi che richiedano interventi tecnici documentabili.

Ogni violazione o inosservanza formalmente contestata determina l'applicazione di una penale giornaliera di euro 100,00 (cento/00).

In caso di mancato adempimento entro 15 (quindici) giorni lavorativi, il contratto sarà automaticamente risolto, con eventuale incameramento della garanzia definitiva, in conto di eventuali maggiori danni.

Art. 18 Relazione sull'andamento del servizio - reportistica

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

A seguito della relazione, l'Amministrazione potrà convocare riunioni di confronto con il Concessionario, finalizzate alla definizione e attuazione di eventuali obiettivi a breve termine.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di apportare modifiche e varianti al contratto di concessione, su proposta motivata del Rup, nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 189, d.lgs. 36/2023.

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

Art. 19 – Disciplina delle penali e risoluzione

Le penali previste nel presente documento costituiscono misura atta a garantire il corretto, puntuale e integrale adempimento degli obblighi contrattuali. La loro applicazione avviene in via amministrativa, previo riscontro formale della circostanza che ne giustifica l'irrogazione.

L'importo della penale è prelevato dalla garanzia definitiva in corso e fa sorgere l'obbligo per il Concessionario di reintegrarla entro 15 (quindici) giorni dall'avvenuta corresponsione da parte del garante.

L'irrogazione di almeno tre penali nell'arco dell'anno solare, indipendentemente dalla causa, conferisce all'Amministrazione il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., con incameramento della garanzia in conto di eventuali maggiori danni.

Il contratto di concessione è risolto automaticamente per inadempimento nei seguenti casi:

a) rifiuto di eseguire il servizio;

b) gravi omissioni, vizi o ritardi nell'esecuzione del servizio;

c) frode o malafede del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;

d) applicazione di prezzi difformi da quelli contrattuali;

f) inadempimento di obblighi contrattuali, previdenziali, assistenziali o assicurativi verso i lavoratori;

g) mancato reintegro della garanzia definitiva;

h) mancato rinnovo della polizza assicurativa RCT o cessazione della copertura assicurativa.

Il contratto è altresì risolto in caso di fallimento, liquidazione volontaria, sospensione dell'attività, amministrazione controllata, concordato preventivo o altre circostanze che comportino una significativa diminuzione della capacità tecnico-finanziaria o patrimoniale del Concessionario.

Art. 20 Attività, contenuti e modalità di esecuzione servizio di mensa

Art. 20.1 Obblighi e Oneri del Concessionario

Per lo svolgimento del servizio mensa, il Concessionario si obbliga a:

a) acquistare, trasportare e immagazzinare i generi alimentari, con l'impegno a non accantonare derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
b) fornire il vasellame, le posate, i bicchieri, il pentolame, i vassoi da forno, gli utensili e accessori da cucina e quant'altro, comprese le attrezzature necessarie per il corretto espletamento del servizio di ristorazione;
c) preparare, cuocere e distribuire gli alimenti;
d) somministrare le bevande;
e) fornire le tovagliette sotto vassoio, i bicchieri, i tovaglioli di carta e le posate;
f) dotarsi di registratori di cassa, muniti di software per la gestione delle carte elettroniche di pagamento e dei buoni pasto elettronici;
g) fornire idonei cassonetti a tenuta ermetica, per il deposito temporaneo dei rifiuti;
h) fornire ed utilizzare prodotti per la pulizia e relativi dispenser e accessori per le stoviglie, per le attrezzature, per i locali cucina, impianti e sala mensa;
i) munire il personale di indumenti da lavoro, sempre in ordine, e di dispositivi di protezione individuale;
l) riassortire quanto occorra, in caso di consumo;
m) assicurare la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
n) individuare, nelle attività oggetto del servizio, ogni fase, circostanza o fatto che potrebbe rivelarsi

critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, aggiornare e mantenere le procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP;

o) obbligarsi a manlevare il Consiglio Regionale in relazione alle sanzioni o alle pretese di terzi che perverranno e riferiti alla gestione del servizio, fatta salva l'applicazione delle relative penali;
p) adempiere a tutti gli ulteriori oneri derivanti dall'offerta e attenersi alle migliorie;
q) assolvere a qualsiasi altro onere derivante dall'attività svolta.

Art. 20.2 Organizzazione e gestione

Il servizio di mensa dovrà essere garantito di norma per tutto l'anno e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nella fascia oraria **13:00 - 15:00,** considerando che **gli orari di apertura del locale devono essere garantiti dalle ore 8:00 alle ore 16:30,** tranne nelle giornate in cui sono previste sedute del Consiglio regionale o di Commissioni o attività dell'Ente che presuppongono un'articolazione differenziata degli orari di lavoro (l'Ente concedente comunicherà almeno 24 ore prima tale esigenza al Concessionario).

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

Le quantità di cibo servito dal Concessionario sono specificate nel documento allegato (*Allegato 1 "Principali alimenti e loro grammatura minima"*).

In occasione delle festività natalizie e pasquali, il Concessionario potrà proporre piatti speciali alternativi i cui costi dovranno rientrare in quelli previsti nel listino di cui all'allegato 3 e/o offerti in sede di gara.

All'avvio del servizio, il Concessionario è tenuto a stilare un menù "stagionale tipo" e a consegnarlo all'Amministrazione.

Art. 20.3 Approvvigionamento e preparazione dei pasti

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

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

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa. Su espressa autorizzazione dell'Amministrazione e per casi eccezionali

preventivamente rappresentati, e per un arco temporale limitato, sarà consentita la preparazione dei pasti in un centro di cottura esterno.

Il Concessionario presenta una proposta di un piano alimentare articolato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale che tenga conto della stagionalità e con particolare riguardo al "pasto completo" e procederà ad affiggere giornalmente il menù nello spazio appositamente predisposto.

Art. 20.4 – Parametri minimi del servizio mensa e modalità di somministrazione

La somministrazione del servizio di mensa deve assicurare giornalmente:

a) un primo piatto fra minimo tre scelte di cui una minestra o zuppa (inverno) oppure una pasta fredda o insalata di riso (estate); inoltre, tutti i giorni, in aggiunta, deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso) e uno al pomodoro (pasta e/o riso);
b) un secondo piatto caldo fra minimo tre scelte (di cui uno esclusivamente vegetariano);
c) carne o pesce in tranci ai ferri, espressi;
d) affettati vari;
e) formaggi vari;
f) un piatto freddo composto da affettati e formaggi misti quali prosciutto crudo e/o cotto e mozzarella e/o stracchino, rucola e pomodoro, involtini di fior di latte, ecc.;
g) insalatona mista porzionata con ingredienti variabili (ad es. insalata, pomodoro, tonno e mais oppure insalata, carote, olive, salmone, ecc., con inserimento di farro o similari);
h) un contorno caldo fra minimo due scelte, e un contorno freddo tra minimo tre scelte (fra crudi e cotti);
i) pane o grissini con possibile scelta fra almeno tre tipi di pane, di cui almeno uno integrale;
j) una macedonia di frutta, frutta fresca porzionata con possibile scelta tra almeno due tipi di frutta;
k) uno yogurt e un dolce fresco e/o confezionato (anche al cucchiaio quale budino/creme caramel).

I precedenti punti da a) sino a k) costituiscono parametri minimi inderogabili del servizio in oggetto. L'utenza potrà orientare la propria scelta su tre principali tipologie di somministrazione:

1. acquistare un menù "pasto completo" composto da un primo, un secondo, un contorno e il pane, somministrati al *self-service*;
2. acquistare i piatti singoli, scegliendoli tra quelli presenti nell'offerta giornaliera;
3. acquistare i piatti singoli preparati in modalità "espressa".

Per il menù "pasto completo", l'aggiudicatario predispone un piano alimentare che prevede varianti giornaliere nella scelta dei piatti proposti per i cinque giorni di ogni settimana.

L'aggiudicatario in sede di offerta tecnica presenta una proposta di alimenti e grammature da somministrare per il menù "pasto completo".

Per quanto riguarda i prezzi dei singoli piatti invece si fa riferimento all'elenco di cui all'allegato 1 "Principali alimenti e loro grammatura minima" e/o ai prezzi offerti in sede di gara.

L'utenza potrà acquistare i piatti singoli scegliendoli tra quelli presenti nell'offerta giornaliera.

Il pane (di peso pari a 100 grammi) è compreso nel prezzo del pasto completo o nel pasto che preveda un secondo con contorno; ogni panino aggiuntivo di peso pari o superiore a 50 grammi verrà pagato dall'utenza al prezzo stabilito nell'Allegato 3 o dal Concessionario in sede di offerta economica.

Per buona regola igienica è comunque vietato offrire in formula gratuita il pane in cassetta o il pane sfuso, quale parte del pasto completo o del secondo con contorno. Il pane dovrà, quindi, essere servito ed esposto in confezioni sigillate.

Le bevande in bottiglia costituiscono un prezzo supplementare ed il corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'aggiudicatario.

Al fine di contrastare gli sprechi alimentari, dovrà essere possibile acquistare dopo la chiusura della mensa, sempre in modalità take – away, le pietanze non vendute e ben conservate a un prezzo simbolico (sconto non inferiore al 50% del prezzo di listino offerto dall'operatore economico).

Il Concessionario dovrà prevedere, inoltre, bevande analcoliche alternative all'acqua, che saranno a pagamento da parte dell'utenza.

Il Concessionario potrà prevedere, in via sperimentale, l'introduzione di piatti unici e completi sotto il profilo nutrizionale, utilizzando per la loro preparazione farine speciali alternative a quelle tradizionali (farine integrali, farine di grani antichi, farine proteiche) e altri prodotti reperibili in commercio, privilegiando l'impiego di condimenti a base vegetale.

La somministrazione di prodotti non inseriti nel listino ed il relativo corrispettivo dovranno essere preventivamente autorizzati con provvedimento espresso dell'Amministrazione; analogamente dovrà essere preventivamente autorizzata l'eliminazione o la sostituzione di prodotti già previsti.

Art. 21 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, con riferimento alle "*linee guida in materia di produzione di alimenti non confezionati senza glutine per la vendita diretta*", predisposte dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia) e a tutti quegli alimenti che non devono venire in contatto con prodotti allergizzanti quali latte, soia, uova, arachidi, etc...

In particolare, dovranno essere predisposti piatti dietetici per i commensali affetti da celiachia, su

espressa richiesta dell'Amministrazione. I suddetti piatti dovranno essere somministrati alle stesse condizioni e agli stessi prezzi previsti per il servizio mensa e bar.

In tali casi dovrà essere garantito almeno un primo, un secondo e un contorno somministrati con l'obbligo della non contaminazione con cibi allergizzanti, nonché serviti in stoviglie non contaminate, anche monouso.

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

Art. 22 Distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una linea di self-service, attrezzata con appositi contenitori per il servizio, e con l'assistenza di un numero adeguato di addetti, almeno due unità contemporaneamente presenti sulla linea di distribuzione. Nella cucina dovrà essere presente il cuoco e il numero minimo di addetti dovrà essere costantemente garantito durante l'orario di servizio.

Occasionalmente, e per esigenze documentate, sarà consentito il ricorso a prodotti monouso. Le posate in acciaio inox dovranno essere collocate negli appositi contenitori presenti nel banco self-service, sigillate in kit trasparenti contenenti coltello e forchetta o solo cucchiaio, secondo le esigenze.

Il Concessionario dovrà, a richiesta dei commensali, predisporre pasti da asporto, utilizzando presidi monouso idonei, e dovrà altresì provvedere a:

a. Pulire i tavoli e ritirare i vassoi, che l'utenza dovrà riporre sui carrelli messi a disposizione in numero idoneo;

b. Rigovernare tempestivamente e mettere in ordine pentolame, stoviglie, posateria, vetreria e ogni altro materiale necessario per l'espletamento del servizio, al termine delle attività;

c. Assicurare tutte le attività necessarie per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicate nel presente documento.

Art. 23 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi (bar, mensa e buvette)

I corrispettivi applicati all'utenza per le consumazioni di bar, mensa e buvette sono quelli indicati nell'offerta economica e restano fissi per tutta la durata della concessione. Tali corrispettivi non sono soggetti a revisione, nemmeno in relazione all'andamento dei costi o alla stagionalità, trattandosi di rischio operativo

integralmente posto a carico del Concessionario.

Non trova applicazione l'art. 60 del d.lgs. 36/2023 in materia di revisione dei prezzi, trattandosi di concessione di servizi.

Resta ferma la possibilità di modificare il contratto di concessione esclusivamente nei casi e nei limiti previsti dall'art. 192 del d.lgs. 36/2023, in presenza di circostanze straordinarie, imprevedibili e non imputabili al Concessionario che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario della concessione.

Tali eventuali modifiche potranno riguardare esclusivamente il riequilibrio del Piano Economico-Finanziario e non potranno in alcun caso comportare la modifica dei corrispettivi applicati all'utenza né il trasferimento del rischio operativo in capo all'Amministrazione.

Art. 24 Pagamenti dell'utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto elettronico ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito. Per ogni tipologia di menù e per ogni pietanza è dovuto l'importo indicato nell'offerta economica, che si intende onnicomprensivo e vincolante per tutta la durata della concessione. Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, fatto salvo quanto di seguito riportato.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto riconosciuti al personale dipendente dell'Amministrazione, attualmente del valore facciale di euro 7,00 (sette/00), ovvero del diverso valore facciale tempo per tempo vigente.

Qualora nel corso della concessione intervengano modifiche del valore facciale del buono pasto, il servizio continuerà a essere erogato alle medesime condizioni qualitative e quantitative, ferma restando la possibilità per il Concessionario di attivare strumenti di pagamento alternativi o integrativi, quali schede o supporti ricaricabili, nel rispetto della normativa vigente.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, qualora siano attive convenzioni Consip ovvero analoghi strumenti di acquisto relativi ai buoni pasto, il Concessionario è obbligato a convenzionarsi con l'emittente e ad accettarne i buoni pasto. I buoni pasto possono essere accettati in pagamento anche per il servizio di buvette.

In caso di mancata osservanza anche di una sola delle prescrizioni di cui al presente articolo, l'Amministrazione contesta formalmente l'inadempimento, assegnando un termine non inferiore a 7 (sette) giorni lavorativi per la regolarizzazione.

Art. 25 Gestione di particolari situazioni di emergenza

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno 1 (uno) giorno, al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i prevedibili disagi.

In altre situazioni di emergenza, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la mancanza di acqua o di energia elettrica, saranno adottate, previa autorizzazione dell'Amministrazione, le seguenti precauzioni:

- nel caso di carenza di acqua, il Concessionario avrà cura di riempire i contenitori che verranno eventualmente utilizzati per la cottura e quelli destinati alle pulizie;
- in caso di mancanza d'acqua, compatibilmente con le scorte di magazzino, il Concessionario opererà come segue:

  sostituzione 1° piatto (a scelta tra):

  - insalate preconfezionate
  - formaggio
  - zuppe precotte
  - panini farciti/tramezzini/rosticceria
  - frutta
  - budino e/o pasticceria fresca

  sostituzione 2° piatto (a scelta tra):

  - affettati (bresaola, prosciutto, salame)
  - formaggio
  - mozzarella
  - tonno in scatola
  - caprese contorni:
  - legumi in vasetto o surgelati.

Le altre componenti del pasto restano invariate. Il tutto servito in contenitori monouso.

Art.26 – Attività, contenuti e modalità di esecuzione servizio bar

Il servizio bar, svolto nei locali dedicati anche ai servizi di mensa e buvette, è garantito dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria dalle ore 8:00 alle ore 16:30.

Per esigenze istituzionali dell'Amministrazione, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la

prosecuzione delle sedute consiliari o di commissione, lo svolgimento di convegni, cerimonie, conferenze o altri eventi, l'Amministrazione può richiedere l'estensione dell'orario del servizio:

- oltre la fascia ordinaria, con preavviso di norma non inferiore a 24 ore;
- nei giorni prefestivi e festivi, con preavviso scritto di almeno 24 ore;
- in casi di comprovata urgenza, anche con preavviso inferiore, nel rispetto dei principi di collaborazione e buona fede.

Tali estensioni sono ricomprese nell'equilibrio economico-finanziario della concessione entro limiti ragionevoli e predeterminati.

L'estensione dell'orario non comporta il riconoscimento di corrispettivi aggiuntivi, salvo che la durata o la frequenza delle estensioni eccedano i limiti ordinariamente previsti, incidendo in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario della concessione.

Gli orari del servizio bar possono essere modificati, anche per singole giornate, previo accordo scritto tra le parti, in funzione delle esigenze dell'Amministrazione.

Durante l'orario di apertura del servizio, il Concessionario assume la custodia dei locali, delle pertinenze e dei beni affidati, nei limiti della diligenza professionale e senza assunzione di responsabilità oggettiva.

Al di fuori dell'orario di apertura non è consentito l'accesso ai locali, fatto salvo quanto previsto all'art. 4 del presente Capitolato.

Il Concessionario fornisce, a propria cura e spese, le attrezzature, le stoviglie e ogni altro materiale necessario al corretto svolgimento del servizio.

Salvo casi particolari, non è consentito l'utilizzo di materiali monouso; ove consentito, questi devono essere conformi alla normativa ambientale vigente.

Il Concessionario provvede alla sostituzione delle attrezzature e stoviglie rotte, deteriorate o obsolete con materiali nuovi, di buona qualità.

Particolare cura è dedicata alla fornitura del tovagliato per la buvette e per il servizio mensa. Tessuti e colori sono proposti in sede di offerta tecnica e, successivamente all'aggiudicazione, concordati con l'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Il servizio bar comprende la somministrazione e la vendita, a titolo oneroso, di generi tradizionalmente afferenti al servizio di bar, in conformità alle vigenti disposizioni in materia di dosi, quantità e igiene.

L'acquisto dei generi da bar e dei materiali di consumo avviene a cura, nome e spese del Concessionario, che assume ogni responsabilità nei confronti dei fornitori e dell'Amministrazione in ordine alla qualità, alla sicurezza igienico-sanitaria, alla conservazione e al magazzinaggio dei prodotti.

In caso di inadempimento, l'Amministrazione procede alla contestazione scritta, assegnando un termine non inferiore a 10 (dieci) giorni lavorativi per la regolarizzazione.

Art. 27 Attività, contenuti e modalità di esecuzione del servizio Buvette

Per servizio buvette si intende la predisposizione di un servizio ristorante alla carta, quale opzione di ristorazione in cui i clienti scelgono e ordinano piatti individuali da un menù, pagando un prezzo separato per ciascun piatto scelto.

Il servizio, erogato con le modalità di ristorazione, viene prestato con cadenze e orari preventivamente concordati con l'Amministrazione e svolto durante l'ora di pranzo, dalle ore 13,00 alle ore 15,00, salva diversa indicazione dell'Amministrazione, nei giorni di sedute del Consiglio regionale o, comunque, per chiunque voglia usufruire di tale servizio dietro pagamento del relativo corrispettivo.

Il Concessionario presenta una proposta di un piano alimentare articolato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale che tenga conto della stagionalità; il menù è composto da più antipasti (massimo: tre), più primi piatti a scelta (massimo: tre), più secondi piatti (massimo: tre; obbligatorio almeno uno a base di pesce ed uno vegetariano), più contorni crudi e cotti (massimo: tre), frutta, dolci e bevande (con separata scelta di vini, bianchi, rossi e da dessert e amari), ma anche da piatti freddi, precotti o preparati al momento, in base alla tipologia. Il corrispettivo complessivo del pasto non potrà superare la somma di euro 45,00 (quarantacinque/00), escluse le bevande diverse dall'acqua.

Il corrispettivo è quello indicato nel listino allegato all'offerta economica presentata dall'aggiudicatario sull'elenco di pietanze proposte.

Art. 28 Prezzi del servizio Bar. Listino base.

Il listino base deve essere esposto ben visibile all'interno del locale. Non sono ammesse variazioni o riduzioni di componenti, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

Il Concessionario deve aggiungere un ulteriore listino per generi di gastronomia e per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.).

Art. 29 Specifiche Tecniche – Clausole Contrattuali

Ai sensi dell'art. 57 comma 2, del d. Lgs. 36/2023 l'Ente concedente introduce, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche e clausole contrattuali:

1) D.M. 10 marzo 2020 – RISTORAZIONE COLLETTIVA

a) Specifiche Tecniche

<u>Menù</u>

I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui ai documenti UNI - PdR25-2016 – UNI – PdR 170 e inoltre:

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

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

b) Clausole Contrattuali

Requisiti degli alimenti e delle bevande (DM 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 1):

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

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

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

d) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 67/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il rombarello o biso (Auxis tharzard thazara), il pesce serra (Pomatomus saltattix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate

negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

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

Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

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

l) vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

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

Comunicazione (DM 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 2)

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.) deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM; dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve

fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere la family bag per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 3)

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate assicurando che:

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

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

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 4)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

È consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma

UNI EN 13432, solo in caso di guasto della lavastoviglie, da risolvere entro giorni due.

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

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

Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 5):

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a, punto 5 dei Criteri ambientali di cui al Decreto 10 marzo 2020.

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

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

Tovaglie, tovaglioli. (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 6)

Le tovaglie non devono essere monouso, pertanto, possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti

da cellulosa non sbiancata.

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

Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. B, punto 7)

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 7 del Decreto 10 marzo 2020.

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

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

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Formazione del personale addetto al servizio (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 8)

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 8 del Decreto 10 marzo 2020.

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

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

Verifica: entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

2) D.M. 9 aprile 2025 – SERVIZI DI RISTORO (SERVIZI BAR)

Relazione di applicazione dei CAM (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.1)

L'aggiudicatario deve elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni clausola contrattuale di cui al presente capitolo descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.2)

I prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del capitolo «2.2 Clausole contrattuali» di seguito riportati.

2.2.2.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti. Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti).

2.2.2.2 Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114. Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a

base di thè e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato. Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

2.2.2.3 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta o ortaggi, questi devono essere freschi di stagione di IV gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, e biologici per almeno il 30%, durante ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.). La frutta tropicale deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO) o equivalenti. Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate deve essere messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

2.2.2.4 Insalate

Se presenti insalate, tra queste, almeno un tipo tra quelle disponibili, deve essere biologica. Se presenti, in particolare, insalate contenenti cereali, almeno un tipo tra quelle disponibili deve essere biologica oppure i cereali in essa contenuti devono essere integrali.

2.2.2.5 Panini e prodotti da forno

Indicazioni all'Ente concedente. Questo tipo di servizio richiede la presenza quotidiana dell'operatore sulla macchina. Pertanto, si può richiedere solo per una utenza minima di cinquecento persone. Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, ecc.), questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi. Il pane e, se

presenti, altri prodotti da forno quali tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale. Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

2.2.2.6 Prodotti esotici

Se presenti (ananas, banane, zucchero di canna), questi devono essere biologici oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair trade organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

2.2.2.7 Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

2.2.2.8 Merende (snack) salate

Le merende o snack salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati. Almeno un prodotto su tre deve essere biologico. Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 g) o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 g) contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo

contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

2.2.2.9 Merende (snack) dolci

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.
b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade labelling organizations (FLO-cert), il World fair trade organization (WFTO).»

2.2.2.10 Uova

Indicazioni all'Ente concedente. Per ridurre gli impatti ambientali dovuti al sistema di allevamento delle galline, sarebbe auspicabile approvvigionarsi solo di prodotti con uova biologiche o da allevamento all'aperto (categoria 1) e solo secondariamente da allevamento a terra in capannoni (categoria 2). Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio, utilizzate all'interno delle pietanze, nei panini e altri prodotti da forno, escluse le merende/snack, devono avere un codice di allevamento tra i seguenti: «0 - Allevamento biologico» oppure «1 - Allevamento di galline all'aperto», oppure «2 - Allevamento a terra». Sono escluse le uova con codice di allevamento «3 - Allevamento nelle gabbie».

2.2.2.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio. Le

informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR-code o indirizzo internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Il Concessionario deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

I sacchi (buste) possono essere:

- di carta;
- di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226 -bis , comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226 -ter , comma 2 del decreto legislativo 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

- preparazioni presenti nel menù: ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;
- acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004. Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

Prevenzione e gestione dei rifiuti (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.3)

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione

normativa. Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei. Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina. Nel locale del punto ristoro devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

Prevenzione degli sprechi alimentari (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.4)

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa «to good to go ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della « Shelf-life» ossia entro il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc. Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le family o doggy bag oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale. Il Concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.5)

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali

equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: il rispetto del requisito deve essere verificato in situ e su base documentale. Il Concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto

Efficienza energetica. (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.6)

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign, non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: il Concessionario comunica, al direttore dell'esecuzione del contratto, l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Riduttori del flusso idrico (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.7)

Il Concessionario deve installare, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

Arredi per punti ristoro (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.8)

Nel caso in cui fosse previsto l'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali

e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana 8 agosto 2022, n. 184 - Serie generale - rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Verifica: l'offerente, nella relazione CAM, deve riportare e descrivere la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio. Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

Comunicazione (Decreto 9 aprile 2025, 3.1.8)

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari.

In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 30 Assicurazioni e responsabilità

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'operatore economico aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Tale copertura dovrà avere un massimale unico di garanzia non inferiore a euro 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro e per persona. In ogni caso, i massimali delle polizze non rappresentano i limiti del danno da risarcire, poiché il Concessionario risponde di qualsiasi danno nel suo valore complessivo.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto della presente concessione con esclusione di polizze generali dell'Aggiudicatario già attive.

Il Concessionario si impegna a fornire all'Amministrazione le polizze all'atto della firma del contratto. Al Concessionario fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'operatore economico o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La copertura assicurativa, di cui al presente articolo, cessa alla data di sottoscrizione del verbale di restituzione dei locali e delle attrezzature tra Concessionario ed Ente concedente.

Art. 31 Garanzia definitiva

A garanzia del puntuale adempimento degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria pari al 10 per cento del valore della concessione, da costituire ai sensi di quanto previsto dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023, applicando le eventuali riduzioni di cui all'art. 106,

comma 8, del medesimo decreto.

La garanzia è costituita, a scelta del Concessionario, sotto forma di cauzione o di fideiussione di durata non inferiore a quella della concessione, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del c.c., nonché la sua operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta dell'Ente concedente.

In caso di opzione per la cauzione, la stessa è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria, ovvero Banca Monte dei Paschi di Siena S.p.A., IBAN: IT 38 G 01030 16300 000063598752.

In caso di opzione per la fideiussione, la stessa può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte del Concessionario, l'Ente concedente ha diritto di valersi di propria autorità della suddetta garanzia. Il Concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione nel termine che verrà fissato, qualora l'Ente concedente abbia dovuto, durante l'esecuzione della concessione, valersi in tutto o in parte di essa.

La garanzia sarà svincolata o restituita solo dopo che sia stato sottoscritto il verbale di restituzione dei locali e delle attrezzature tra il Concessionario e l'Ente concedente.

Nel caso in cui il contratto venisse dichiarato risolto per colpa dell'operatore economico Concessionario, questo incorrerà automaticamente nella perdita della garanzia, che verrà incamerata dall'Ente concedente.

Ai sensi dell'art. 117, comma 6, del d.lgs. 36/2023, la mancata costituzione e/o integrazione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'Ente concedente, che aggiudicherà la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 32 Canone di Concessione

Per l'utilizzo dei locali, delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione e necessari allo svolgimento del servizio in concessione, il Concessionario deve corrispondere un canone comprensivo dei

costi di energia elettrica, gas, acqua oltre agli oneri dovuti per lo smaltimento dei rifiuti.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Amministrazione un canone annuo fisso pari ad euro 1.000,00 (mille/00) annui, volto a remunerare in maniera forfettaria gli oneri per l'occupazione dei locali di proprietà dell'Ente. Inoltre, l'Amministrazione concede in uso al Concessionario gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, necessari e funzionali al servizio. Il canone annuale pari a 1.000,00 (mille) relativo alla concessione dovrà essere versato in un'unica rata, entro tre mesi dall'avvio del servizio in concessione e, per gli anni successivi, entro il 31 marzo di ciascun anno.

Art. 33 - Controversie

In caso di controversie di qualsiasi natura relative al contratto, la competenza, in via esclusiva spetta al Foro di Reggio Calabria.

Art. 34 - Trattamento dei dati personali e designazione dell'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati personali

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

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 ("GDPR"), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, si informa che i dati personali raccolti saranno trattati dall'Ente concedente, in qualità di Titolare del trattamento, per le seguenti finalità:

1. gestione delle domande di partecipazione;
2. valutazione e verifica dei requisiti dei concorrenti/partecipanti ai fini dell'affidamento dei servizi oggetto del bando di gara;
3. instaurazione e gestione del rapporto contrattuale in caso di aggiudicazione dei servizi oggetto del bando di gara;
4. gestione degli adempimenti amministrativo-contabili e adempimenti di obblighi previsti dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria applicabile in relazione a ciascuna delle suindicate attività.

La base giuridica dei trattamenti di cui alle suindicate finalità è fondata:

- sull'adempimento degli obblighi precontrattuali e contrattuali derivanti dalle richieste formulate in maniera volontaria e spontanea da parte dei soggetti interessati alla partecipazione al bando

(art.6, par. 1, lett. b) del Reg. UE 2016/679);

- sull'adempimento degli obblighi legali cui è soggetto il Titolare del trattamento per effetto dell'attività connessa alla gestione del bando (art. 6, par. 1, lett. c) del Reg UE 2016/679);
- sull'esecuzione di un compito di rilevante interesse pubblico (art. 6, par. 1, lett. e), art. 9, par. 2, lett. g) del Reg. UE 2016/679 e art. 2–sexies, co. 2, lettera m) del D. Lgs. 10/8/2018
- n. 101).

I dati giudiziari (dati personali relativi a condanne penali e reati) sono richiesti ai sensi degli articoli 94 e 95 del D.lgs. 36/2023 e vengono trattati in conformità al disposto dell'art. 10 del Reg. UE 2016/679.

Il conferimento dei dati personali deve considerarsi presupposto necessario per la partecipazione alla gara e per il perseguimento delle suindicate finalità; il mancato conferimento comporta l'impossibilità per il Titolare del trattamento di svolgere le predette attività con la conseguente esclusione dalla gara o la decadenza dell'aggiudicazione.

Nel perseguimento delle finalità già indicate, i dati personali acquisiti potranno essere comunicati ad enti pubblici, pubbliche amministrazioni, organi dell'autorità giudiziaria, soggetti aventi titolo ai sensi della Legge 241/1990; il Titolare del trattamento potrà, inoltre, comunicare i dati raccolti ai soggetti dei quali si avvale per lo svolgimento di attività necessarie per il raggiungimento delle finalità sopra indicate e descritte. Tali soggetti, che trattano i dati per conto del Titolare, sono stati appositamente designati Delegati del trattamento dei dati.

I dati personali saranno conservati per l'intera durata della gara e dall'eventuale contratto da stipulare con il titolare. Successivamente alla cessazione del rapporto contrattuale i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

In relazione al trattamento dei dati personali sopra descritto, potranno essere esercitati, in ogni momento, i seguenti diritti:

- diritto di accesso, cioè il diritto di ottenere conferma o meno dell'esistenza di un trattamento di dati personali che riguardano l'interessato e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai predetti dati, di riceverne una copia nonché le ulteriori informazioni previste dall'art. 15, Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di rettifica, cioè il diritto di ottenere la rettifica dei dati personali inesatti e l'integrazione dei dati personali incompleti, nella misura in cui ciò sia compatibile con le finalità del trattamento, ai sensi dell'art. 16 del Reg. (UE) 2016/679;
- diritto di limitazione di trattamento, cioè di ottenere la limitazione del trattamento di dati personali riferibili all'interessato, al ricorrere delle condizioni previste dall'art. 18 Reg. (UE) 2016/679;
- diritto alla cancellazione (c.d. "diritto all'oblio"), cioè il diritto dell'interessato di ottenere la cancellazione dei propri dati presenti all'interno degli archivi del Titolare qualora non rilevanti o

necessari per obbligo di legge, ai sensi dell'art. 17 del Reg. (UE) 2016/679;

- diritto di reclamo, cioè il diritto di proporre reclamo presso l'autorità di controllo competente.

Ai sensi dell'art. 2-bis, D. Lgs. 196/2003, l'autorità di controllo competente è il Garante per la Protezione dei Dati Personali;

diritto di opposizione: l'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano effettuato nell'esecuzione di un compito connesso con i pubblici poteri di cui è investita l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 21 Reg. (UE) 2016/679. In tal caso il Titolare si asterrà dal trattare ulteriormente tali dati personali, salvo che ritenga sussistenti motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che siano ritenuti prevalenti sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell'interessato.

I diritti sopramenzionati possono essere esercitati rivolgendosi all'Amministrazione:

Consiglio regionale della Calabria, con sede legale in Reggio Calabria, Via Cardinale Portanova snc, C.F. 80001350802, indirizzo pec: consiglioregionale@pec.consrc.it

Maggiori informazioni in merito al trattamento dei dati personali possono essere richieste inviando una comunicazione all'indirizzo di posta elettronica rpd@pec.consrc.it .

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

Art. 35 – Stipulazione del contratto e spese contrattuali

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

Art. 36 - Disposizioni finali

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

Per tutto quanto qui non espressamente previsto si rinvia alla disciplina civilistica della concessione di

servizio ed alla normativa di riferimento.

ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Principali alimenti e loro grammatura minima

ALLEGATO 2 - Qualità e caratteristiche organolettiche dei generi alimentari

ALLEGATO 3 – Elenco prodotti servizio mensa

ALLEGATO 4 – Elenco prodotti servizio bar

ALLEGATO 5 – Elenco prodotti servizio buvette

ALLEGATO 6 – Planimetrie

ALLEGATO 7 - Elenco attrezzature

ALLEGATO 8 – Tabella ministeriale costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo