



**ISTITUTO ROMANO DI SAN MICHELE**  
**Azienda Pubblica di Servizi alla Persona**  
**Piazzale Antonio Tosti n. 4**  
**00147 Roma**

**CAPITOLATO TECNICO**  
**E**  
**SPECIALE DI APPALTO**

**AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI CUCINA E MENSA**  
**PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO E DELLA R.S.A. "TOTI"**

**CIG N. 9763357114**

**ALLEGATI:**

- A) TABELLA DIETETICA DEI GENERI ALIMENTARI
- B) REQUISITI PRINCIPALI DEGLI ALIMENTI
- C) PLANIMETRIA LOCALI

## **TITOLO I – NORME GENERALI**

### **PREMESSE**

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il contratto tra l'Istituto Romano di San Michele (di seguito per brevità: Ente, Istituto od Amministrazione) e l'operatore economico di cui all'art. 45 comma 1 e 2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito per brevità: operatore economico, aggiudicatario o appaltatore) risultato aggiudicatario della procedura di gara per per l'affidamento del servizio di cucina e mensa per gli ospiti della Casa di Riposo e della R.S.A. "Toti".

### **1 OGGETTO DELL'APPALTO ED UBICAZIONE DEL SERVIZIO**

L'appalto ha per oggetto tutte le operazioni e prestazioni necessarie per il corretto svolgimento, in tutti i giorni della settimana compresi i festivi, del servizio di cucina e mensa in favore degli ospiti della Casa di Riposo e della RSA gestite dall'Istituto Romano di San Michele, nonché delle suore e del cappellano impegnati nell'opera di assistenza spirituale in favore degli anziani ospiti.

Le attività socio-sanitarie-assistenziali sopra indicate sono esercitate all'interno di una unica unità immobiliare, denominata palazzina Toti, sita nel Comprensorio Istituzionale di Piazzale A. Tosti 4 – Roma.

Il servizio, salvo quanto diversamente indicato nei successivi articoli del presente capitolato, dovrà essere svolto presso i locali cucina e mensa messi a disposizione dall'Ente, ubicati al piano terra della stessa palazzina Toti.

### **2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di 36 mesi, con decorrenza presumibile dal 01.10.2023, ovvero dalla data di effettivo avvio del servizio in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto, e scadenza presunta il 30.09.2026. La decorrenza effettiva del servizio sarà determinata da apposito verbale di consegna dell'appalto sottoscritto tra le parti.

L'Ente si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, ai sensi dell'art. 32 commi 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

Ai sensi dell'articolo 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito Codice) l'Ente si riserva la facoltà di affidare i servizi oggetto di appalto all'aggiudicatario del contratto iniziale anche per il periodo 01.10.2026 - 30.09.2029, alle medesime condizioni del contratto originario o migliorative.

L'Ente esercita tale facoltà di rinnovo del servizio comunicandola all'aggiudicatario mediante PEC almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

Nel caso in cui l'Istituto non intenda avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio, l'aggiudicatario rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

Qualora alla scadenza del contratto l'Ente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, potrà avvalersi dell'opzione di proroga di cui all'articolo 106, comma 11, del Codice per assicurare continuità nell'erogazione dei servizi nella misura strettamente necessaria per il completamento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, e comunque per un periodo massimo di sei mesi.

In tal caso l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

I primi sei mesi di servizio avranno comunque valore di prova.

Pertanto, è facoltà insindacabile dell'Istituto, per prova negativa, interrompere il rapporto con l'aggiudicatario alla scadenza del periodo di prova.

L'esito dell'esperimento sarà comunicato mediante PEC entro trenta giorni dal compimento del sesto mese del servizio.

In caso di mancata comunicazione, l'esperimento si intenderà favorevolmente compiuto.

In caso di esito negativo il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto.

Se nel frattempo l'aggiudicatario fosse incorso anche in penali, il compenso di cui sopra, se la cauzione non fosse sufficiente a coprire eventuali crediti vantati dall'Istituto, sarà ridotto nella misura del credito stesso.

Rimane peraltro in obbligo all'aggiudicatario, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo l'Ente potrà decidere l'indizione di una nuova gara, oppure l'affidamento del servizio alla ditta seconda classificata.

Anche la nuova ditta affidataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

### **3 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA**

L'esecuzione del servizio di cucina e mensa in favore degli ospiti della Casa di Riposo e della RSA gestite dall'Istituto deve essere assicurato tutti i giorni dell'anno.

Il numero medio di ospiti che usufruiscono del servizio ristorazione è di 85 (ottantacinque).

A titolo puramente indicativo e non vincolante per l'Ente ai fini dell'appalto, si prevede l'erogazione di 31.025 giornate alimentari annue e quindi 93.075 giornate alimentari nel triennio di durata dell'appalto.

Il numero di dette giornate alimentari deve ritenersi indicativo e non tassativo, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e che, pertanto, per la determinazione dell'effettivo corrispettivo dovuto all'aggiudicatario si rimanda a quanto stabilito nel successivo art. 6.

### **4 VALORE DELL'APPALTO**

L'importo a base d'asta per giornata alimentare erogata nei confronti degli ospiti della Casa di Riposo e della RSA Toti, IVA esclusa, è stabilito in € 14,80 oltre € 0,16 per il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale, non soggetto a ribasso d'asta.

Il valore triennale presunto dell'appalto è quindi stimato in € 1.377.510,00 IVA esclusa, oltre ad € 14.892,00 relativi agli oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) IVA esclusa, e così per complessivi € 1.392.402,00 IVA esclusa.

Il valore dell'appalto ai fini della creazione della gara nel SIMOG di ANAC, per l'ottenimento del CIG, deve includere l'eventuale rinnovo del servizio per ulteriori 36 mesi e la proroga tecnica di sei mesi ed ammonta quindi ad € 2.984.605,00 oltre ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 32.266,00 per un totale complessivo di € 3.016.871,00 oltre ad IVA nella misura di legge.

Gli importi a base di gara sopra espressi hanno carattere presuntivo e il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite come meglio precisato al successivo art. 6.

## **5 STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipula del contratto ha luogo entro sessanta giorni da quando diverrà efficace l'aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 32 commi 8 e 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. fatto salvo quanto previsto al comma 11 del medesimo articolo.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Ove il termine per la stipula contrattuale sopra indicato non venga rispettato per cause dipendenti dall'aggiudicatario, l'Ente può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione con automatica escussione della garanzia provvisoria.

## **6 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO ED ADEGUAMENTO ISTAT**

Ai fini della stipula del contratto, i corrispettivi dell'appalto, in ragione della durata dello stesso, saranno quelli relativi all'offerta economica presentata dall'aggiudicatario in sede di partecipazione alle procedure di gara.

L'importo effettivo che verrà corrisposto all'appaltatore corrisponde al prodotto del numero dei pasti realmente forniti per il prezzo unitario indicato nell'offerta economica sopra richiamata.

I costi della sicurezza, non ribassabili, verranno corrisposti in misura proporzionale alle giornate alimentari erogate.

In base a quanto disposto dall'art. 106 del D. Lgs.50/2016, dopo il primo anno di servizio, è prevista la clausola di revisione dei prezzi in base alla variazione annuale dell'indice nazionale ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI).

## **7 PAGAMENTO CORRISPETTIVI**

Il pagamento del corrispettivo avverrà, ai sensi della legge 24 dicembre 2007, n.244 e s.m.i. e del D.L. 24 aprile 2014 n. 66 convertito in legge dall'art. 1, comma 1, della Legge 23 giugno 2014 n. 89, in base a fatturazioni elettroniche a cadenza mensile che saranno emesse dall'appaltatore previa attestazione di regolarità e conferma del servizio svolto da parte del Responsabile Unico del Procedimento nominato dall'Ente.

A tal proposito si precisa che il Codice IPA assegnato all'Istituto, da indicare dall'appaltatore sulle fatture, è UF91JC.

Il numero dei pasti riportato nelle fatturazioni mensili dovrà corrispondere al totale del numero di pasti effettivamente erogati giornalmente.

Alle fatture dovranno essere allegati, se non trasmessi anticipatamente, i relativi riepiloghi mensili attestanti il numero dei pasti effettivamente erogati.

Le fatture dovranno essere redatte secondo le norme fiscali al momento in vigore.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni data fattura fine mese con mandato di pagamento in favore dell'aggiudicatario, salvo verifica della regolarità del servizio svolto e la correttezza della fatturazione.

In questo ultimo caso il termine suddetto si intende sospeso.

Con il corrispettivo di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i pasti, servizi accessori, le provviste, le prestazioni del personale, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in parola.

Dal corrispettivo mensile sarà detratto l'importo di eventuali servizi o interventi eseguiti d'ufficio, delle eventuali penalità applicate ai sensi dell'art. 11 "Penalità previste per inadempienze nello svolgimento del servizio" e quant'altro non dovuto.

L'appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo (acquisizione DURC ecc.).

## **8 VARIAZIONI DEL CONTRATTO**

Il numero dei pasti indicato al precedente art. 4, essendo un dato stimato, potrà subire delle variazioni nel corso di vigenza del rapporto contrattuale.

Pertanto, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, sarà obbligato a fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima pari ad un quinto dell'importo del contratto, sia in aumento che in diminuzione rispetto alle giornate alimentari complessive inizialmente determinate, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazioni e del prezzo stabilito.

Tuttavia, detta percentuale complessiva di variazione, sia in negativo che in positivo, potrà essere superata senza che ciò dia diritto all'aggiudicatario di pretendere alcun indennizzo o risarcimento per qualsivoglia titolo.

## **9 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

L'aggiudicatario assumerà a proprio carico ogni responsabilità sia civile che penale, per eventuali danni arrecati a persone e/o beni di proprietà dell'Ente o di terzi, imputabili direttamente o indirettamente all'appaltatore stesso o alle persone di cui debba rispondere, per eventi e comportamenti conseguenti all'esecuzione del servizio.

E' obbligo dell'appaltatore stipulare con compagnia di assicurazioni autorizzata dall'IVASS all'esercizio del ramo RCG e regolarmente in vigore alla data del presente appalto, specifica polizza assicurativa di RCTO (Responsabilità Civile verso Terzi e verso prestatori d'Opera), avente per oggetto e richiamando espressamente nella "Descrizione del Rischio", l'oggetto del presente appalto, con massimale RCT unico e per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 e con massimale RCO unico e per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00, e con validità non inferiore alla durata del servizio.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza di RCG con sezione RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa (appendice di precisazione), nella quale si espliciti che la polizza in questione è efficace anche per il servizio oggetto del presente appalto, richiamandone l'oggetto, tutte le specifiche ed il massimale.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'aggiudicatario. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'aggiudicatario.

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La polizza e/o l'appendice di precisazione, dovrà essere posta in visione prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto in originale o copia conforme e debitamente quietanzata dall'assicuratore per conferma di avvenuto pagamento.

Le quietanze di rinnovo della copertura dovranno essere consegnate in originale o in copia conforme all'Istituto nei 30 giorni successivi il termine di ogni periodo assicurativo, debitamente quietanzate dall'assicuratore per conferma di pagamento.

Le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence".

## **10 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa ad eccezione dell'I.V.A., per l'esecuzione del servizio in oggetto sono a carico dell'aggiudicatario così come tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto.

## **11 PENALITÀ E RILIEVI**

L'Istituto potrà effettuare periodici controlli nei locali destinati allo svolgimento del servizio e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee come meglio indicato al successivo art. 36. Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, l'aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. All'aggiudicatario saranno addebitate le spese inerenti agli oneri sostenuti per gli eventuali controlli e le analisi effettuate.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'aggiudicatario, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici competenti dell'Ente o dal Direttore dell'esecuzione del contratto mediante verbali di contestazione dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore stesso.

Il verbale di contestazione riporterà la descrizione dell'anomalia rilevata e tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.), le norme contrattuali violate ed il termine per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Si riporta di seguito l'entità delle penali da applicare per determinate tipologie di inadempienza:

a) Standard merceologici:

€ 500,00 per ogni prodotto rilevato in caso di:

- prodotto alimentare non conforme al capitolato;
- prodotto alimentare non conforme alle schede merceologiche presentate dall'appaltatore;
- mancato riscontro alla richiesta di modifica del prodotto dichiarato nelle schede merceologiche (tipologia, marca, composizione);

€ 1.000,00 per:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- forniture con carica microbica superiore al consentito;
- eventuale etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- mancata trasmissione delle schede tecniche dei prodotti;
- mancata trasmissione delle schede di acquisto dei prodotti (quando richieste);

b) Quantità - da applicare per ogni rilievo effettuato:

- non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli ordinati, non seguita da immediata produzione/reintegrazione: € 100,00 per singolo pasto mancante;
- mancata consegna di una portata prevista dal menù del giorno: € 1.000,00 per giornata di mancata consegna;
- mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali rispetto a quelli ordinati: € 500,00 per giornata per pasto;

mancato rispetto delle grammature: € 300,00 per pietanza e per giornata.

c) Preparazione pietanza - da applicare per ogni rilievo effettuato nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, da € 300 a € 1.000,00 per:

preparazione delle pietanze con modalità non conformi e/o non previste dal capitolato;  
 cottura insufficiente o cottura eccessiva, bruciatura o eccesso di condensa nei contenitori tale da alterare la consistenza, la gradevolezza e le proprietà dei cibi (anche su segnalazione degli utenti);

d) Tempistica: € 100,00 per ogni 10 (dieci) minuti di ritardo rispetto all'orario stabilito per la consumazione del pasto, da applicare nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera; ad esempio, per 30 (trenta) minuti di ritardo penale di € 300,00.

e) Personale - da applicare per ogni rilievo effettuato nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera:

€ 1.000,00 per:

utilizzo non autorizzato di personale in misura ridotta rispetto alla consistenza risultante dagli impegni contrattuali (in termini di numero di unità lavorative e/o di monte-ore di lavoro settimanale);

mancata sostituzione del personale non idoneo nei termini previsti dal presente capitolato;

mancato rispetto dei rapporti numerici previsti per l'esecuzione del servizio;

mancata reperibilità del Responsabile dell'Impresa nelle fasce orarie indicate;

mancata reperibilità del dietista nelle fasce orarie indicate in sede di gara € 200,00;

mancato aggiornamento dell'elenco del personale: € 500,00;

utilizzo di personale privo in tutto o in parte dei requisiti richiesti dal capitolato;

mancata realizzazione dei corsi formazione e aggiornamento dichiarati e documentati come previsto da capitolato;

negligenza del personale nella conduzione dei locali e delle attrezzature;

negligenza del personale nell'esecuzione dei compiti/disposizioni inerenti al servizio.

f) Igienico sanitari – da applicare per ogni rilievo effettuato nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera:

da € 250,00 a € 3.000,00 per:

non corretta gestione delle procedure di autocontrollo;

mancato rispetto del piano di campionamento;

rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, compresi i parassiti, nei pasti erogati;

rinvenimento di prodotti scaduti;

inadeguata igiene delle attrezzature e utensili;

conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento, distribuzione, pulizie, trasporto, preparazione pietanze;

uso di contenitori per la veicolazione non corrispondente a quanto previsto dal capitolato; fino a € 5.000,00, in base alla gravità dell'inadempimento;

ogni altra inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/prodotti, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.

g) Attività aggiuntive:

€ 3.000,00 per mancata realizzazione attività/proposte migliorative da rendere come espresso in sede di offerta:

h) Sciopero:

€ 1.000,00 in caso di preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge;

i) Inosservanza degli obblighi in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e igiene sul lavoro:

€ 3.000,00

Qualora gli inadempimenti fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come sopra indicato, saranno raddoppiate.

Le penali sono cumulabili tra loro e rimane comunque salvo il diritto dell'Istituto ad ottenere il risarcimento degli ulteriori danni subiti.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Le contestazioni verranno formulate dall'Ente per iscritto, a mezzo PEC (Posta Elettronica Certificata). L'aggiudicatario potrà produrre con le stesse modalità le proprie controdeduzioni entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Ente provvederà a determinare la relativa penale.

L'Istituto si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa all'aggiudicatario.

L'Ente provvederà al recupero della penalità mediante emissione di note di addebito e scontate mediante decurtazione del corrispettivo convenuto sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'aggiudicatario. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che l'Istituto proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dall'appaltatore risultino superiori. Il totale delle penali non potrà superare il 10% (dieci per cento) del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione in danno dell'aggiudicatario.

## **12 RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto stabilito al precedente art. 11, l'Istituto potrà risolvere di diritto il contratto di appalto ai sensi dell'art. 1456 c.c., con le modalità stabilite dall'art. 108 del D. Lgs. 50/2016, nei seguenti casi:

1. fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto;

2. intervenuto provvedimento definitivo che dispone a carico dell'aggiudicatario l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 del Codice. In ogni caso, l'Ente potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.



3. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie vigenti nella preparazione e nella somministrazione dei pasti e casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'aggiudicatario o dei suoi fornitori;
  4. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto;
  5. mancata reintegrazione del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituto;
  6. sub-appalto nei casi non previsti nel successivo art. 13 "Subappalto e cessione del contratto";
  7. cessione del contratto;
  8. inadempienze reiterate che l'Ente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
  9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
  10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utenza;
  11. violazione alle norme di igiene vigenti, qualora tale violazione costituisca reato;
  12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
  13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'aggiudicatario;
  15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
- Per qualsiasi ragione si giunga alla risoluzione del contratto, l'aggiudicatario, oltre all'immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali l'Ente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto del servizio di ristorazione, sia in caso di nuovo appalto.

La risoluzione del contratto nei casi sopra indicati, esercitata ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016, fa sorgere a favore dell'Ente il diritto di affidare ad altro operatore economico il servizio di cui in oggetto con le modalità previste dall'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'aggiudicatario per il fatto che ha determinato la risoluzione.

L'aggiudicatario può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo disposizioni del Codice Civile (artt. 1218, 1256, 1463 cod. civ.). La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

Infine l'Istituto ha diritto a recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, ai sensi e con le modalità stabilite dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.

L'eventuale esercizio del diritto di recesso sarà preceduto da una formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali l'Ente prende in consegna il servizio.

### **13 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. È ammesso il subappalto, solo se richiesto in sede di presentazione dell'offerta, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 105 del Codice, fermo restando che la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario.
2. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di

tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dall'Ente per i controlli di competenza.

3. L'appaltatore deve comunicare all'Istituto le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. L'Ente controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.
4. L'appaltatore deve comunicare all'Istituto i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'affidatario/aggiudicatario, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.
5. È fatto divieto all'Appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva. La cessione, anche parziale, del contratto fatta in violazione del presente divieto è inefficace nei confronti dell'Ente.  
La successione nel contratto conseguente a fusione, scissione, trasformazione o cessione d'azienda o di ramo di azienda è efficace nei confronti dell'Ente solo qualora sia notificata all'Ente appaltante e venga da esso accettata, previa verifica del possesso dei necessari requisiti in capo al soggetto risultante dalle suddette operazioni.  
Sono parimenti vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dall'Ente.

#### **14 CLAUSOLA COMPROMISSORIA**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Ente e l'aggiudicatario, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Roma

#### **15 CLAUSOLE AGGIUNTIVE**

L'aggiudicatario, a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'aggiudicatario deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche:

“Art. (...) (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).

I. L'appaltatore (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con ....., identificato con il CIG n. ...., assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

II. L'appaltatore (...) in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...), si impegna a dare immediata comunicazione a ..... della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

III. L'appaltatore (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'appaltatore (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto a .....”.

3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4. L'Istituto verifica i contratti sottoscritti tra l'aggiudicatario ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

5. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal presente contratto.

L'appaltatore comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

La comunicazione all'Istituto deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche.

In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.

6. Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG)

## **16 DOMICILIO LEGALE**

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto, l'aggiudicatario è obbligato ad eleggere domicilio legale nel territorio del Comune di Roma ed a comunicarlo all'Istituto prima dell'attivazione del servizio.

## **17 RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale.

Saranno applicabili, inoltre, le leggi ed i regolamenti che dovessero essere eventualmente emanati nel corso del contratto, in particolare modo quelli riguardanti l'igiene e gli appalti pubblici e comunque tutti quelli aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

## **18 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 30/06/03 n. 196 così come modificato dal D.Lgs. 101/2018, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dagli operatori economici saranno raccolti presso l'Ente per le finalità inerenti alla gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento all'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della

stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui alla normativa sopra richiamata.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui al Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 30/06/03 n. 196 così come modificato dal D.Lgs. 101/2018, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno esser esercitati nei confronti dell'Istituto Romano di San Michele con sede in Roma – P. le Antonio Tosti n. 4 - titolare del trattamento.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Procedimento.

## **19 SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY**

Il personale dipendente dell'appaltatore è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 30/06/03 n. 196 così come modificato dal D.Lgs. 101/2018, e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'aggiudicatario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

## **TITOLO II INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

### **20 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto a perfetta regola d'arte allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie dei materiali ed attrezzature impiegate, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti a cui è destinato;
- incentivare il consumo di prodotti biologici, DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali da filiera corta e "a chilometro zero";
- garantire la tracciabilità delle derrate utilizzate;
- garantire elevati standard di sicurezza alimentare dei pasti.

Per la prestazione di detto servizio l'aggiudicatario dovrà quindi provvedere:

- alla predisposizione del diagramma di flusso e del programma di autocontrollo, previsti dal D.Lgs 193/2007 – H.A.C.C.P. e del Regolamento CE n. 852/2004;
- all'acquisto e stoccaggio delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti che dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti ed eventuali aggiornamenti successivi e risultare aderenti ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (di seguito "CAM"). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- alla comunicazione agli utenti secondo quanto previsto dall'allegato 1, lett. E - a.8 dei CAM;

- alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti presso le sale da pranzo ubicate al piano terreno della Pal. Toti;
- all'allestimento dei tavoli delle sale mensa sopra citate che dovranno essere apparecchiati con tovaglie e tovaglioli di tessuto. I bicchieri e i piatti saranno di vetro e ceramica e le posate in metallo inox. Si precisa che le tovaglie devono 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 il marchio 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;
- alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti presso i due nuclei di RSA ubicati al primo piano della palazzina, mediante vassoi e/o carrelli termici nonché per tutti gli anziani allettati per motivi di salute. In tale ultimo caso l'elenco degli ospiti allettati sarà comunicato entro le ore 9,30; il personale dell'aggiudicatario, nell'espletamento del servizio ai piani, sarà coadiuvato da una unità facente parte del personale dipendente dell'Ente. Inoltre la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dall'appaltatore, senza oneri per l'Amministrazione, nelle singole camere degli ospiti in caso di necessità derivante da disposizioni degli organi preposti in funzione delle attività di contrasto al diffondersi dell'emergenza epidemiologica da SARS Covid 19 o nei casi di insorgenza di altre emergenze sanitarie;
- alla preparazione ed alla confezione di eventuali diete speciali;
- all'esecuzione, coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente capitolato;
- ad assicurare la fornitura dei pasti richiesti, per numero e qualità, tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi;
- alla fornitura di articoli complementari monouso quali tovaglioli e bicchieri eventualmente necessari alla consumazione dei pasti, con espresso divieto di utilizzo di materiali in plastica. Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed 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;
- alla pulizia, lavaggio e riassetto delle aree di distribuzione, dei locali adibiti a cucina, delle celle frigorifere, dei magazzini, sale da pranzo e relative pertinenze, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, dei carrelli termici, degli utensili in genere, dei filtri delle cappe aspiranti di cucina;
- all'acquisto e stoccaggio in appositi locali degli attrezzi, dei materiali, prodotti, detergenti, sanificanti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie delle aree concesse in uso nonché per il lavaggio di tutte le stoviglie utensili e attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti;
- alla periodica disinfezione, derattizzazione e sanificazione locali con la frequenza necessaria ad assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni igieniche degli stessi, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili affidati per l'esecuzione del servizio alle vigenti disposizioni del regolamento locale d'igiene;
- alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche. Come previsto dai CAM riguardo la raccolta dei rifiuti, vanno osservate le disposizioni in vigore nel Comune di Roma. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima o dopo la preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte devono essere trattate come rifiuti speciali in conformità alle normative vigenti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari;

- allo smaltimento degli olii esausti di cucina in base alla legislazione vigente in materia;
- a tutte le altre necessità previste ed impreviste connesse alla gestione di cucina e sala da pranzo;
- all'eventuale integrazione dell'attrezzatura di cucina (macchine, stoviglie, suppellettili, etc.) fornendo a tale scopo dettagliato elenco all'Ente;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- alla manutenzione ordinaria dei locali ove viene svolto il servizio;
- a garantire l'espletamento del servizio, in caso di impossibilità tecnica temporanea da parte delle cucine di funzionare regolarmente, **mediante utilizzo di un centro cottura ubicato nel Comune di Roma o comuni immediatamente adiacenti.**

Più in generale l'aggiudicatario dovrà erogare un servizio di alta qualità per quanto concerne la preparazione dei cibi, ma anche prestare particolare attenzione ai gusti degli anziani, alla presentazione dei piatti e alla preparazione delle sale da pranzo, che devono essere allestite avvicinandosi il più possibile a sale ristorante piuttosto che a sale mensa.

## 21 DETERMINAZIONE DEI MENÙ

I menù sono articolati in: menu estivo (dal 01 aprile al 31 ottobre) e menu invernale (dal 01 novembre al 31 marzo).

I menù saranno stabiliti con cadenza settimanale in modo da consentire una larga scelta da parte degli utenti, sia in regime normale che in regime dietetico speciale e dovranno essere autorizzati dagli organi sanitari preposti dell'Istituto e della ASL di competenza.

L'appaltatore dovrà garantire il rispetto delle tabelle dietetiche allegate agli atti di gara e della quantità di ingredienti che dovranno corrispondere ai requisiti di 1° qualità e di 1° scelta.

Ad ogni controllo dovrà pertanto essere riscontrato il rispetto di quanto sopraindicato.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'approntamento dei pasti degli ospiti secondo i seguenti orari:

	Ospiti RSA ed allettati	Ospiti Casa di Riposo
COLAZIONE	7.30	8.00
PRANZO	12.00	12.30
MERENDA	16.00	16.30
CENA	18.00	18,30

nonché alla predisposizione dei relativi vassoi termici, thermos e carrelli trasporto del cucinato con le modalità necessarie ad impedire l'interruzione della continuità dei cibi caldi secondo le norme previste nel presente capitolato.

Gli orari sopra indicati potranno essere modificati dall'Ente, con formale comunicazione all'appaltatore, ogni qualvolta si renda necessario.

L'aggiudicatario dovrà conseguentemente adeguarsi ai nuovi orari senza ulteriori oneri rispetto alle pattuizioni contrattuali.

Dopo la consumazione dei pasti, il personale dell'appaltatore dovrà provvedere al ritiro riassetto delle sale mensa poste al piano terreno della palazzina Toti (con l'esclusione delle sale mensa ubicate presso i reparti RSA), per il successivo impiego.

## 22 DIETE SPECIALI

L'operatore economico dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico (volume di utenza valutata intorno al 50% degli ospiti). Il servizio dovrà essere predisposto da personale qualificato ed esperto nel confezionamento

di diete. Le direttive e la composizione qualitativa e quantitativa delle diete speciali verranno stabilite e comunicate di volta in volta dal personale sanitario a ciò preposto dall'Ente. L'operatore economico si impegna alla predisposizione di "diete in bianco" per gli ospiti qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

L'appaltatore mette a disposizione della commessa la figura di un dietista/nutrizionista, con adeguata esperienza professionale in servizio analogo a quello oggetto dell'appalto in favore di utenti anziani/disabili, chiamato a collaborare con il personale sanitario dell'Ente per tutti gli aspetti di competenza connessi all'esecuzione del servizio.

## **23 VARIAZIONE DEL MENÙ**

È consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione formale.

In caso di ripetuto non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'appaltatore predisporrà pietanze sostitutive.

## **24 GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI**

Il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione stabilite dall'Ente e in ordine alle esigenze alimentari degli anziani ospiti. Il menù proposto deve essere adeguato alla tipologia delle persone anziane, e soprattutto curato e controllato in ordine alle diete ordinarie o speciali:

- i prodotti alimentari devono essere di prima qualità;
- deve essere garantita all'interno del menù settimanale l'alternanza tra carni rosse e carni bianche nella proporzione di una volta le carni rosse e due volte quelle bianche, il pesce deve essere presente almeno due volte per settimana;
- le tecniche di cottura dei piatti devono garantire il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche delle materie prime utilizzate;
- la quantità delle porzioni deve rispettare la tabella dietetica, allegata agli atti di gara, in modo da coprire le esigenze nutritive degli anziani.
- deve essere data la massima attenzione e disponibilità alle richieste anche momentanee degli ospiti inerenti al servizio;
- la composizione dei menù dovrà essere tale da assicurare un'ampia varietà di scelta per gli ospiti e da evitare la riproposizione delle stesse voci nel breve periodo.

La giornata alimentare dovrà essere così articolata

### **colazione:**

- Bevande: latte, caffelatte, caffè, caffè d'orzo, cioccolata, the,
- Alimenti: pane o fette biscottate, biscotti, marmellate, miele, yoghurt.

### **pranzo:**

- il primo del giorno e in alternativa al primo piatto il menù dovrà proporre:
  - pastina in brodo di carne;
  - pasta o riso in bianco;
  - semolino o pastina glutinata in brodo vegetale.
- il secondo del giorno e in alternativa al secondo piatto il menù dovrà proporre:
  - polpette di carne in bianco
  - pollo lesso

- bollito di carne
- formaggi vari morbidi
- affettati a scelta tra 4 tipi.
- il contorno del giorno e in alternativa:
  - una verdura cruda di stagione;
  - due verdure cotte;
  - purè di patate
  - patate e carote lesse.
- frutta: a scelta tra frutta fresca di stagione e frutta conservata, in aggiunta a frutta cotta che dovrà essere sempre disponibile.
- Le domeniche dovrà essere servito a pranzo un dolce e nel periodo estivo dovrà essere servito il gelato almeno due volte alla settimana.

#### **merenda pomeridiana:**

- the caldo, succhi di frutta/spremute non dolci, cioccolata calda in inverno;
- the freddo, succhi di frutta/spremute non dolci, gelato in estate.

#### **cena:**

- il primo del giorno e in alternativa al primo piatto il menù dovrà proporre:
  - pastina in brodo vegetale;
  - pasta o riso in bianco;
  - semolino o pastina glutinata in brodo vegetale.
- il secondo del giorno (uova, pesce, pizza, etc.) e in alternativa al secondo piatto il menù dovrà proporre:
  - formaggi vari morbidi, tendenzialmente al magro e/o affettati a scelta fra 4 tipi, etc. Dovrà essere sempre presente un secondo caldo.
- il contorno del giorno e in alternativa:
  - una verdura cruda di stagione;
  - due verdure cotte;
  - purè di patate
  - patate e carote lesse.
- frutta: a scelta tra frutta fresca di stagione e frutta conservata, in aggiunta a frutta cotta che dovrà essere sempre disponibile.

#### **I due pasti principali dovranno altresì prevedere:**

- pane;
- acqua minerale naturale e gassata in bottiglie da 0,5 l. per la corretta idratazione degli anziani;
- vino bianco e rosso;
- aranciata - succo di frutta non dolce.

Dovranno altresì essere soddisfatte eventuali richieste particolari pervenute da parte degli ospiti nel corso della giornata.

L'appaltatore deve garantire una scorta di prodotti di pronto intervento quali ad esempio frutta, biscotti, fette biscottate, tovaglioli, posate etc, che possano essere distribuiti dal personale sanitario e OSS agli anziani ospiti in caso di necessità nei momenti di chiusura del servizio ristorazione.

Per gli anziani affetti da disturbi della masticazione, da disfagia o da altre limitazioni della capacità di assunzione, i pasti dovranno essere preparati sotto forma di frullati/omogeneizzati che, salvo diversa indicazione, devono essere preparati con il menù del giorno e serviti in piatti per cui ogni portata, nel carrello pasti, deve risultare separata e individuabile.



L'aggiudicatario dovrà, inoltre, garantire la preparazione di menù particolari senza ulteriori oneri da fornire in occasione delle principali feste quali Natale, Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, 29 giugno (San Pietro e Paolo Santi patroni della città di Roma), 25 aprile, 29 settembre (San Michele Arcangelo Santo Patrono dell'Ente), 01 novembre, 08 dicembre e della "Festa di compleanno" da offrirsi mensilmente agli anziani ospiti. Analogamente l'aggiudicatario dovrà fornire saltuariamente, al posto della frutta, dolci semplici quali torta allo yogurt, torta di mele, crostata di frutta preparate in loco e non confezionate.

## **25 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Successivamente alla verifica delle condizioni qualitative e sensoriali delle materie prime prelevate dai luoghi di conservazione, dovrà essere evitato lo stazionamento prolungato a temperatura ambiente delle materie prime, soprattutto se deperibili, mediante prelievi frazionati. Dopo la preparazione dei semilavorati e dei prodotti finiti, va previsto un adeguato mantenimento refrigerato, nel caso in cui i prodotti non vengano utilizzati immediatamente per la cottura o la somministrazione. Il ciclo di lavorazione dovrà essere programmato in modo da evitare comunque stazionamenti prolungati dei semilavorati e dei prodotti finiti, anche se a temperature controllate.

I pasti preparati devono rispondere ai dettami delle normative vigenti al momento per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'aggiudicatario deve uniformarsi alla normativa igienico sanitaria vigente al momento, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà uniformarsi a tutte le misure previste dalla normativa vigente.

In particolare

### **1 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto descritto dal presente capitolato. Le preparazioni al vapore dei contorni previsto nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale alla cottura per immersione in acqua.

### **2 CONSERVAZIONE DEI PIATTI FREDDI**

La conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art.31 del D.P.R. 26 marzo 1980 n.327 e s.m.i..

### **3 LINEA REFRIGERATA**

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio di abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° C e 6° C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

### **4 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito indicate:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e + 4° C;
  - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
  - il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato immediatamente prima del consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
  - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate immediatamente prima della cottura;
  - le porzionature di salumi e di formaggio dovranno essere effettuate immediatamente prima della distribuzione;
  - legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua;
  - sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
  - per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinti;
  - per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg.2/2.5;
  - il personale non deve effettuare operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
  - l'olio di oliva di provenienza nazionale o di arachide deve essere utilizzato una sola volta;
- L'Ente si riserva di ordinare, qualora si renda necessario, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti nella tabella dietetica.

## 5 CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano) andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti diversi dalle paste asciutte si dovrà utilizzare esclusivamente parmigiano grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Il sugo di pomodoro, comprensivo di odori, deve essere preparato senza soffritto.

Il fritto deve essere servito con spicchi di limone.

## 26 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti, là dove esistenti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione delle derrate il più possibile non promiscua.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Devono essere adottate tutte le attenzioni per non consentire miscele e contaminazioni tra prodotti biologici e

prodotti non biologici. È necessario prevedere la separazione tra alimenti ed il rispetto delle temperature di conservazione a norma di legge, in particolare:

- verdura fresca; salumi e formaggi; uova; latte pastorizzato; latticini freschi; carni; pollame; carni cotte; carne macinata; pesce surgelato.

Il personale dell'appaltatore deve costantemente verificare lo stato di conservazione delle derrate e in particolare di controllare le date di scadenza stampate sui prodotti confezionati. L'organizzazione del magazzino dovrà essere tale da minimizzare i tempi di stoccaggio delle derrate. Per prevenire il deterioramento dei prodotti e la perdita dei micronutrienti in esso contenuti, la conservazione deve essere effettuata in modo appropriato, mediante il puntuale mantenimento differenziato delle condizioni di conservazione delle referenze (in funzione della categoria merceologica di appartenenza), un attento sistema di rotazione, il monitoraggio continuo della durabilità residua e delle condizioni organolettiche.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio e in plastica.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc., dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti dovrà essere affissa nei locali cucina.

In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'appaltatore, dovrà essere affisso un cartello che segnali al personale l'obbligo di lavaggio delle mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su apposito carrello, adibito esclusivamente a tale impiego. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

## **27 FORNITURA DELLE DERRATE**

L'appaltatore deve garantire la *rintracciabilità della filiera* al fine di consentire l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di ogni singola unità di prodotto.

Le derrate alimentari utilizzate dall'operatore economico per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Compatibilmente con le indicazioni dei CAM, la corretta programmazione e consegna qualitativa degli ordini sono elementi determinanti per assicurare limitati tempi di stoccaggio e adeguate modalità di conservazione, per disporre sempre di materie prime in ottime condizioni di freschezza, per contenere sprechi e spese.

Per la preparazione giornaliera dei menù è previsto l'impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica nella misura non inferiore al 10% di tutti i prodotti consumati.

A tal proposito si precisa che nel bando di gara saranno stabilite specifiche premialità all'offerta tecnica presentata dagli operatori economici per uso di prodotti biologici sino alla misura del 50%

di tutti i prodotti consumati nonché per destinazione dei pasti non somministrati ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno frutta e verdura fresche, riso e cereali.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa obbligatoria autorizzazione preventiva dell'Ente.

L'Ente potrà procedere, con proprio personale responsabile, al controllo qualitativo di tutte le derrate acquistate dall'appaltatore, che dovranno risultare selezionate e di prima qualità, oltre ad eseguire controlli sul pasto preparato.

Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Ente della merce acquistata, le merci non conformi alle previsioni di capitolato devono essere isolate e restituite ai fornitori con estrema sollecitudine.

Qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, sì da legittimarne la svalutazione, l'Ente ne darà nota scritta all'aggiudicatario ed effettuerà, mediante trattenuta sui relativi importi fatturati, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi, fatto salvo il diritto di rivalsa per il maggior danno subito.

L'appaltatore dovrà costituire nei locali della dispensa un deposito di generi alimentari, a titolo di scorta, per sette giornate di presenza della forza media vettovagliata.

I generi non conservabili per molto tempo (frutta, verdura fresca, formaggi freschi, carne fresca, ecc.), saranno approvvigionati in quantitativi sufficienti, in rapporto alla natura e conservabilità dei generi stessi. Le derrate alimentari utilizzate dall'operatore economico per la preparazione dei pasti dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

## **28 LOCALI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI**

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Ente mette a disposizione dell'aggiudicatario i locali attualmente adibiti allo scopo, riguardanti la cucina, le sale da pranzo, il locale celle frigo ed il magazzino-dispensa nonché gli spogliatoi del personale e relativi servizi igienici.

L'Ente pone a disposizione dell'appaltatore le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati, allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento, come da inventario mobili ed attrezzatura posto in visione agli operatori economici in sede di sopralluogo locali.

I locali, le attrezzature e gli impianti vengono ceduti in comodato d'uso, con l'osservanza di tutte le disposizioni degli artt.1803 e ss. del codice civile.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto, in contraddittorio, un verbale di consegna dei locali, nel quale verranno indicate tutte le attrezzature consegnate.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

L'Amministrazione resta sollevata da qualsiasi spesa inerente alle eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'operatore economico.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario gli eventuali reintegri dell'utensileria e del vasellame.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente ed in ogni caso, ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione

di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'appaltatore sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Ente provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta all'operatore economico e addebitando alla stessa l'importo della spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

## **29 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

L'appaltatore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria ed il perfetto stato dei locali di proprietà dell'Ente ad essa affidati per assicurare le prestazioni contrattuali.

Sarà onere dell'aggiudicatario provvedere alla pulizia quotidiana dei locali e delle macchine ed alla loro periodica disinfezione, nonché al lavaggio e pulizia delle attrezzature utilizzate.

La fornitura e l'impiego dei prodotti occorrenti per la pulizia e la manutenzione ordinaria sono a carico dell'aggiudicatario, il quale avrà pure la responsabilità degli interventi effettuati.

Resteranno comunque a carico dell'operatore economico tutti gli eventuali danni ai locali che dovessero verificarsi a causa di negligenza da parte del personale dell'appaltatore.

L'aggiudicatario si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazione ai locali senza averne prima concordato modalità e tempi di esecuzione con l'Ente.

## **30 PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DEI LOCALI**

L'aggiudicatario è responsabile nei confronti dell'Istituto delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio. L'aggiudicatario si impegna pertanto ad effettuare la pulizia e l'igienizzazione dei locali concessi in uso per l'espletamento del servizio. L'aggiudicatario provvede altresì al lavaggio ed alla disinfezione del tovagliame, delle stoviglie, e di quant'altro utilizzato per la preparazione, la veicolazione e la distribuzione dei pasti (attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere). La pulizia ordinaria di tutti i locali del centro cottura deve essere eseguita quotidianamente, mentre pareti, infissi, vetrate, devono essere puliti con cadenza mensile e comunque tenendo presente quanto stabilito dal piano di autocontrollo. La fornitura e lo stoccaggio del materiale detergente, sgrassante e disinfettante necessario all'espletamento del servizio sono a carico dell'aggiudicatario.

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

I detersivi vanno conservati nei loro contenitori, ben chiusi, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a concentrazioni e temperature.

In particolare i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Per ciascun prodotto, inoltre, l'aggiudicatario deve conservare le schede tecniche di sicurezza. È fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione prodotti e materiali di pulizia. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono in alcun caso essere eseguite contemporaneamente alla preparazione e/o alla distribuzione dei pasti. Sono a carico dell'aggiudicatario:

- l'adeguamento del proprio programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti autorità sanitarie;
- il recupero e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme vigenti;
- la pulizia delle cappe di aspirazione e dei filtri del grasso;
- lo svuotamento dei pozzetti di raccolta del grasso con cadenza minima mensile.

L'aggiudicatario deve effettuare presso tutti i locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché presso gli spazi adibiti alla

raccolta rifiuti, interventi di disinfestazione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale. Essi comprendono la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti, e la deblattizzazione.

Per ogni tipo di infestazione l'operatore economico deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare qual è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi da eseguire. Tali interventi dovranno avere cadenza almeno trimestrale.

In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.

L'operatore economico dovrà comprovare l'effettivo svolgimento degli interventi previsti, mediante l'esibizione delle schede tecniche e/o verbali di controllo, predisposti dal personale che ha effettuato l'intervento. Il Direttore dell'esecuzione del contratto effettuerà sopralluoghi al fine di verificare il rispetto di quanto indicato nel presente articolo.

### **31 RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO**

Al termine del periodo contrattuale le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna dei locali e delle attrezzature di cui al precedente paragrafo 28, saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Ente e gli importi addebitati all'operatore economico verranno recuperati a conguaglio, anche, mediante l'incameramento, totale o parziale della cauzione definitiva.

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'aggiudicatario dovranno essere riconsegnati all'Ente in buono stato manutentivo e/o di conservazione.

Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, un verbale sia per i locali che per le attrezzature.

Saranno riconsegnate nella piena disponibilità dell'Ente ed a titolo completamente gratuito le eventuali migliorie ai locali apportate in sede di espletamento del servizio, nonché l'integrazione o sostituzione di tutte le attrezzature fornite e/o installate dall'operatore economico.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna e rispetto alle eventuali migliorie apportate ai locali ed autorizzate dall'Ente saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'Istituto e gli importi relativi saranno addebitati all'operatore economico.

### **32 ONERI A CARICO DELL'ENTE**

L'Ente mette a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio:

- i locali cucina, mensa;
- le attrezzature ivi presenti;
- acqua calda e fredda;
- energia elettrica;
- l'impianto di climatizzazione dei locali;
- l'impianto montacarichi posto all'interno del locale magazzino;
- una utenza telefonica abilitata al traffico telefonico interno.

### **33 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario deve trasmettere prima dell'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla legge 81/2008 e s.m.i.

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente capitolato;

- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto l'aggiudicatario prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dall'Ente ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Più in generale, l'aggiudicatario si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga comunque a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D. Leg.vo 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità.

L'aggiudicatario è inoltre obbligato ad utilizzare, per l'ingresso e l'uscita delle merci dai locali mensa e cucina, esclusivamente l'impianto montacarichi installato allo scopo nel locale magazzino.

Sono a completo carico dell'operatore economico gli oneri relativi all'impiego di:

- divise per il personale impiegato e relativo lavaggio e stiratura, da eseguirsi nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene che dovranno essere di foggia e colore diverso da quelle usate dal personale dell'Ente. È pure onere dell'aggiudicatario controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente;
- tessere di riconoscimento e distintivi;
- sacchi per raccolta rifiuti urbani;
- sapone liquido neutro, asciugamani, carta igienica, ecc., nei servizi igienici della cucina;
- materiali di pulizia: detersivi, detergenti (obbligatori quelli biodegradabili), disinfettanti, disincrostanti, cere antisdrucchiolevoli, dovranno essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, i mobili e gli arredi; essi dovranno essere prodotti da aziende altamente specializzate nel campo degli articoli per le pulizie e la sanificazione;
- tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione delle pulizie;
- alla voltura dell'utenza gas a servizio esclusivo del locale cucina, intestata alla Società attualmente affidataria del servizio;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario, inoltre:

- vigilerà (e ne risponderà direttamente all'Ente) affinché il proprio personale non si allontani, se non per motivi di servizio, dai locali ad essi assegnati e non interferisca con il lavoro del personale dell'Ente;
- vigilerà (e ne risponderà direttamente all'Ente) affinché il proprio personale:
- si astenga dal fumo nelle aree vietate;

-mantenga la riservatezza su fatti e circostanze concernenti l'andamento dei servizi dell'Ente e le situazioni personali e sanitarie degli anziani ospiti, di cui fossero, eventualmente, venuti a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

-economizzi l'uso d'acqua, vapore, forza motrice, in rapporto all'effettivo utilizzo degli impianti, che andranno disattivati quando non in uso (anomalie nei consumi saranno addebitate all'Impresa);

-lasci tempestivamente i locali dell'Ente al termine del servizio.

L'operatore economico deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, devono essere perfettamente compatibili con l'attività dell'Ente, non rumorose, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato di funzionamento.

Tutte le macchine impiegate per la pulizia devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

-essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;

-avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

All'aggiudicatario non è consentito:

-utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dei locali di proprietà dell'Ente, per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Ente stesso;

-l'utilizzo dei locali, neppure in via temporanea, per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsti nel presente Capitolato.

### **34 PERSONALE**

Il personale impiegato dall'aggiudicatario dovrà essere, per numero e per professionalità, idoneo a garantire l'esecuzione del servizio richiesto a perfetta regola d'arte.

Il personale impiegato dall'aggiudicatario deve essere, come limite minimo, quello indicato in sede di offerta per quanto riguarda il numero, la qualifica, il curriculum e il monte ore di presenza giornaliera; deve avere adeguata competenza e professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tale consistenza deve essere riconfermata all'Ente con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

L'aggiudicatario garantirà l'assorbimento delle unità lavorative attualmente impiegate dalla Società che al momento svolge il servizio di ristorazione, come meglio indicato nella documentazione di gara.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% dell'organico presentato in fase d'offerta, l'appaltatore deve provvedere entro un giorno al reintegro del personale mancante.

Sulla base di quanto previsto dai CAM l'aggiudicatario è obbligato ad impiegare personale in possesso di tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza a quanto stabilito dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007 e s.m.i. (attuativo dei Reg. CE 852, 853 e 854/2004), sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene alimentare nonché sulla normativa di sicurezza e prevenzione alimentare.

L'operatore economico deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 372/1980 concernenti i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.



Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti sanitari richiesti in relazione al servizio svolto.

L'Ente si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali.

I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

È onere dell'operatore economico provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale dipendente; in particolare dovrà essere fornita a ciascun dipendente la divisa destinata alle operazioni di ristorazione e quella destinata al servizio di pulizia.

Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante altresì il nome dell'operatore economico.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Ente ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'aggiudicatario.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'appaltatore, sia nei confronti dell'Ente che nei confronti di terzi.

L'operatore economico è sottoposto a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavori e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'aggiudicatario riconosce che l'Ente risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'appaltatore ed il proprio personale dipendente.

Pur tuttavia detto personale deve essere completamente sottoposto alla disciplina dell'Ente.

L'aggiudicatario si impegna per il fatto stesso di partecipare alla gara, ad esibire, entro 15 giorni dalla richiesta dell'Ente, la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi suddetti; in particolare deve redigere l'elenco nominativo dei dipendenti con l'indicazione delle qualifiche e delle mansioni ricoperte; tale elenco dovrà essere aggiornato per ogni sostituzione.

L'appaltatore dovrà evitare di variare continuamente il personale destinato allo svolgimento del servizio di mensa e cucina presso l'Ente per evidenti ragioni organizzative, oltre che di conoscenza degli anziani ospiti.

Qualora invece dovesse verificarsi tale evento, l'aggiudicatario dovrà rigorosamente informare preventivamente l'Ente motivandone le ragioni.

L'operatore economico è obbligato altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

All'Ente resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito opportuni accertamenti al competente Ispettorato Provinciale del Lavoro.

L'Istituto, nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, ad essa denunciati dall'Inps e/o Inail, previa comunicazione all'operatore economico, si riserva il diritto di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dagli Enti sopra citati, sino a quanto la vertenza non risulti definitiva.

L'aggiudicatario solleva da ogni e qualsiasi responsabilità l'Ente in dipendenza della mancata osservanza dell'impegno di cui ai precedenti commi, con particolare riferimento al puntuale e

conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi.

L'operatore economico, e per esso il suo personale dipendente, devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate dall'Ente per il proprio personale ed attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza del lavoro. Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro.

In particolare, deve:

- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possano venire a conoscenza in relazione ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'Ente;

- presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico. La divisa, di colore e foggia concordate con l'Ente, deve portare la scritta o il distintivo di riconoscimento dell'appaltatore e la targhetta con il nome del dipendente e, qualora il genere di prestazione lo richieda, dovrà indossare gli indumenti protettivi conformemente alle norme di igiene del lavoro (guanti, calzari, ecc.);

- curare scrupolosamente la propria igiene personale;

- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile di collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza;

- rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti medici, pazienti, terapie od altro;

- provvedere a consegnare nelle mani del Direttore del servizio ogni oggetto ritrovato durante le operazioni di sanificazione. Il Direttore del servizio provvederà a consegnare gli eventuali oggetti ritrovati ai Responsabili dell'Ente;

- lasciare immediatamente i locali dell'Ente al termine del servizio. Gli operatori prima di lasciare i locali dovranno accertare la chiusura della manopola del gas/metano, lo spegnimento di tutte le attrezzature elettriche o elettroniche, lo spegnimento delle luci e di quant'altro possa arrecare danno all'Ente ed infine dovrà provvedere alla chiusura delle porte dei locali sala da pranzo, cucina, locale celle frigo e magazzino-deposito.

L'Ente si asterrà dal fare alcuna osservazione diretta al personale dell'appaltatore, rivolgendo le osservazioni, verbali o scritte, esclusivamente al Direttore del servizio.

L'Ente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto quanto sopra riportato vale anche per gli eventuali subappaltatori.

Inoltre, l'aggiudicatario è obbligato in solido con l'eventuale subappaltatore a corrispondere ai lavoratori del subappaltatore medesimo i trattamenti retributivi e i connessi contributi previdenziali e assicurativi dovuti. Tale responsabilità è estesa anche all'effettuazione e al versamento delle ritenute fiscali dovute.

### **35 DIRETTORE DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario è obbligato a designare una persona con funzioni di "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio e il cui nominativo dovrà essere notificato all'Ente in sede di sottoscrizione del verbale di consegna dell'appalto.

Oltre al Direttore del servizio, l'aggiudicatario dovrà individuare anche un sostituto/supplente, parimenti qualificato, per le ipotesi di impedimento o assenza, temporanea o definitiva, del Direttore medesimo.

Il Direttore e il sostituto/supplente devono possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio, devono aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica ed eventualmente aver adempiuto agli obblighi formativi in materia di igiene degli alimenti in capo ai responsabili del sistema HACCP (corso formativo per responsabili HACCP).

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dall'Ente, al quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

La presenza del Direttore dovrà essere garantita per un congruo numero di ore al giorno, che dovranno essere indicate nella relazione tecnica presentata in sede di gara.

Detto Direttore deve, durante le ore di servizio, essere a disposizione dell'Ente ed essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle ore 20,00 di ogni giorno ferial e festivo, anche mediante telefono cellulare.

### **36 CONTROLLI DI CONFORMITÀ**

Oltre ai controlli previsti per legge in materia di sicurezza alimentare, l'Ente effettuerà tutti i controlli necessari per verificare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, l'esatto adempimento delle prestazioni fornite dall'aggiudicatario in riferimento alle obbligazioni normative e contrattuali

L'aggiudicatario deve rispettare gli standard qualitativi di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato nonché quelli migliorativi descritti in sede di gara per l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Ente, i certificati analitici e i documenti di trasporto in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Istituto per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, in conformità a quanto riportato nei CAM, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente si avvarrà per l'esecuzione dei controlli di:

- proprio personale;
- altri esperti, qualora se ne ravvisi la necessità;
- laboratori di analisi.

I controlli saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;

- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

b) controlli analitici.

I controlli effettuati dai delegati dell'Ente potranno dar luogo al "blocco di derrate".

Il responsabile indicato dall'aggiudicatario come Direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a 0/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appartati per eventuali verifiche". Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Qualora i referti relativi ai controlli di qualità diano esito negativo, all'aggiudicatario verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al precedente art. 12.

L'aggiudicatario dovrà comunque assicurare periodici autocontrolli microbiologici sui semilavorati e sui prodotti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi anche a laboratori di analisi esterni. Tali controlli, i cui esiti dovranno essere comunicati all'Ente, dovranno avere una periodicità minima di quattro volte all'anno su alimenti a maggior rischio di crescita microbiologica/a maggior rischio tossinfettivo.

### **37 CONTROLLI - ACCESSI**

Fermo restando quanto stabilito al precedente capoverso, l'appaltatore è comunque obbligato a adottare tutte le procedure di controllo della qualità idonee a tenere sotto controllo l'intero processo di erogazione del servizio.

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

La responsabilità in termini di affidabilità ed efficacia di tale sistema di autocontrollo è diretta responsabilità dell'operatore economico.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione dei delegati dell'Ente.

### **38 SCIOPERI**

In caso di scioperi del personale dell'appaltatore o d'altra causa di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio d'emergenza, sulla base di un piano concordato tra l'operatore economico e l'Ente.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno quindi quantificate dall'Ente che provvederà al recupero mediante rideterminazione sul primo canone di scadenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo ad alcuna forma di responsabilità per entrambe le parti, intendendo per forza maggiore qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e non controllabile dall'appaltatore, che non possa essere evitata con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Si considerano cause di forza maggiore, a titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, disordini civili.

### **39 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO - RISARCIMENTO DANNI -**

L'appaltatore è responsabile di tutti i danni che dovesse arrecare nell'espletamento del servizio a qualsiasi oggetto mobile, arredo, attrezzatura, apparecchiatura, stoviglie, pentolame, etc., nonché alla sottrazione di qualsiasi oggetto di proprietà dell'Istituto.

Il personale addetto allo svolgimento dei servizi di cui trattasi, dovrà avere la massima cura e adottare tutte le precauzioni per non danneggiare arredi, attrezzature e similari sia di proprietà dell'Ente che degli ospiti degenti, previo rimborso del danno da parte dell'operatore economico.

L'appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare a terzi dall'adempimento del servizio. L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante dell'Ente alla presenza del Direttore del servizio dell'operatore economico, in modo tale da consentire allo stesso di intervenire nella stima. Qualora l'appaltatore non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, l'Istituto provvederà autonomamente.

Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'operatore economico. Qualora l'aggiudicatario o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Ente è autorizzato a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro. L'operatore economico è custode dei locali adibiti a deposito, spogliatoi e di tutto quanto in essi contenuto, sia di sua proprietà che di proprietà dell'Ente ed esonera la stessa per i danni diretti ed indiretti che potranno derivare da fatti dolosi o colposi di terzi, compresi i dipendenti dell'Ente, in conseguenza anche di furti.

### **40 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

L'operatore economico deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale di Appalto. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste ed ottenute dall'aggiudicatario stesso ed intestate al legale Rappresentante.

### **41 CLAUSOLA SOCIALE**

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi costituzionali e dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera

previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario dell'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 5 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e a riconoscere anche a fini retributivi l'anzianità di servizio di cui all'articolo 7 del decreto legislativo 4 marzo 2015, n. 23, in attuazione del principio di tutela dei lavoratori di cui all'articolo 25 della legge regionale n.7 del 22 ottobre 2018.

2. Vista la specificità del servizio, si ritengono applicabili alla procedura il CCNL Turismo Pubblici Esercizi. Qualora il concorrente intenda applicare un CCNL differente, deve giustificarne l'applicabilità al servizio in oggetto, in conformità con quanto previsto dall'articolo 30 del D.lgs. 20/2016.

3. Inoltre, in caso di aggiudicazione l'appaltatore subentrante, assume l'obbligo di assorbire prioritariamente, con carattere di continuità i lavoratori già direttamente utilizzati dall'appaltatore uscente nella prestazione dei servizi oggetto di appalto, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità di servizio maturata e maturanda e di assicurare i diritti individuali acquisiti e la giusta tutela del personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio del servizio, garantendo l'assorbimento al termine del periodo di separazione dal lavoro.

4. A tal fine, in ossequio alle Linee guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13.2.2019, gli operatori economici concorrenti, in aggiunta alle dichiarazioni rese, devono compilare il Modello dell'Allegato 1 - Schema dichiarazioni amministrative, con cui dichiarano, a pena di esclusione, di accettare la presente clausola sociale e si impegnano a presentarsi, entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione, presso l'Associazione territoriale cui avranno conferito mandato o, in assenza, presso la Direzione del Lavoro competente, per un esame congiunto con le Organizzazioni Sindacali firmatarie dei citati Protocolli, volto a promuovere la ricollocabilità del personale già impiegato, anche mediante l'armonizzazione delle esigenze tecnico-organizzative dell'appalto con l'obiettivo di mantenimento dei livelli occupazionali e di tutti i diritti in essere, come previsto anche dalla legislazione regionale vigente, ivi compreso quanto previsto dall'art. 1 c. 42 della l. 92/2012 con l'esclusione del periodo di prova. Resta salva l'applicazione della disciplina di miglior favore per i lavoratori, finalizzata al loro riassorbimento, eventualmente contenuta nel contratto collettivo che l'appaltatore subentrante fosse tenuto ad applicare. Qualora l'appaltatore subentrante sia una cooperativa, i lavoratori operanti oggetto di cambio appalto, non possono essere obbligati ad associarsi.

5. Gli operatori economici, infine, sempre in ossequio alle Linee guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n.114 del 13.2.2019 devono presentare, a pena di esclusione, apposito progetto di assorbimento del personale attualmente in servizio riportante le concrete modalità di applicazione della predetta clausola sociale con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).