



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale
Settore Provveditorato, gare, contratti e manutenzione sedi

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**"GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA, SOSTITUTIVO DI MENSA E DEL SERVIZIO
BAR-CAFFETTERIA DEI DIPENDENTI E DEI CONSIGLIERI, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, PRESSO LA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA TOSCANA"**

CIG: 9281100DF



SOMMARIO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura.....	3
Art. 2 – Termini, avvio dell’esecuzione, rinnovo e proroga.	3
Art. 3 – Stima dell’appalto ed importo a base di gara.....	3
Art. 4 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi.....	5
Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio di mensa, sostitutivo di mensa e di bar/caffetteria.10	
6.1 Servizio di mensa.....	10
6.2 - Servizio di bar-caffetteria e sostitutivo mensa	12
6.2.1 - Servizio di bar-caffetteria	12
6.2.2 - Servizio sostitutivo mensa	13
Art. 7 - Obblighi e spese a carico del Consiglio regionale	14
Art. 8 - Obblighi e spese a carico dell’Appaltatore.....	14
Art. 9 - Attrezzature e materiali	15
Art. 10 – Composizione e costo del pasto tipo	16
Art. 10.1 – Composizione del pasto tipo.....	16
Art. 10.2 – Costo del pasto tipo	20
Art. 11 - Composizione e costo del pasto tipo sostitutivo di mensa presso il bar	20
Art. 11.1. - Composizione del pasto tipo sostitutivo di mensa presso il bar.....	20
Art. 11.2 – Costo del pasto sostitutivo tipo mensa presso il bar	22
Art. 12 – Servizio bar caffetteria	23
Art. 13 – Approvvigionamenti e utilizzo delle derrate	24
Art. 14 - Personale addetto al servizio.....	26
Art. 15 - Clausola sociale	27
Art. 16 - Responsabilità ed obblighi della ditta aggiudicataria	28
Art. 17 – Garanzie e Coperture Assicurative	30
Art. 18 - Modifiche contrattuali e revisione dei prezzi	30
Art. 19 – Verifica di conformità.....	31
Art. 20 – Contabilizzazione, fatturazioni e pagamenti	32
Art. 21 - Garanzie: garanzia provvisoria e definitiva.....	33
Art. 22 - Subappalto e cessione del contratto	33
Art. 23 - Normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro.....	34
Art. 24 - Commissione di vigilanza - Controlli.....	36
Art. 25 - Continuità delle prestazioni	37
Art. 27 – Penali, risoluzione del contratto e recesso.	37
Art. 28 - Licenze e autorizzazioni	40

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura

Il presente capitolato speciale descrittivo prestazionale disciplina la gestione del servizio mensa, sostitutivo di mensa e del servizio bar-caffetteria a ridotto impatto ambientale dei dipendenti del Consiglio regionale e dei Consiglieri.

Gli utenti dei suddetti servizi sono identificati dagli art. 57, 58 e 59 del “*Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedimentali del Consiglio di competenza dell’Ufficio di Presidenza*”, approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e successive modifiche e integrazioni.

La mensa dei dipendenti e la mensa dei consiglieri si trovano al piano terra, il bar/caffetteria, ove si usufruisce anche del pasto sostitutivo di mensa, si trova al secondo piano della sede del Consiglio regionale della Toscana posta in Firenze, Via Cavour n. 4.

Il Consiglio regionale si riserva la facoltà, per sopravvenute esigenze, di mutare la collocazione della mensa e/o del bar/caffetteria dandone preventiva comunicazione all’aggiudicatario senza che questi possa pretendere alcun compenso.

Art. 2 – Termini, avvio dell’esecuzione, rinnovo e proroga.

La prestazione dovrà essere avviata dal 1febbraio 2023. Il contratto ha validità di 36 mesi dalla data di avvio dell’esecuzione.

L’Amministrazione, prima dell’avvio dell’esecuzione del contratto, indice una riunione di coordinamento con l’impresa, durante la quale redige apposito verbale in contraddittorio con l’esecutore.

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a 36 mesi per un importo di € **1.068.419,70 (unmilionesessantottomilaquattrocentodiciannove/70)** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. L’ esercizio di tale facoltà è comunicato all’appaltatore almeno 180 giorni prima della scadenza del contratto.

Ai sensi dell’art. 106, comma 11, del Codice la durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3 – Stima dell’appalto ed importo a base di gara

L’importo complessivo massimo stimato dell’appalto, comprensivo di eventuale rinnovo del servizio di cui al punto precedente, è pari ad Euro 2.136.839,40 (duemilionicentotrentaseimilaottocentotrentanove/40) oltre IVA di legge, per complessivi euro 2.222.312,98 (duemilioniduecentoventiduemilatrecentododici/98).

Non è compreso nel sopracitato importo il costo per oneri della sicurezza, escluso eventuale rinnovo, quantificato in Euro 60,00 (sessanta/00) oltre IVA di legge non soggetto a ribasso. A tale scopo è stato redatto il DUVRI.

L’importo di cui sopra è come di seguito articolato:

- Euro 1.020.427,20 (unmilioneventimilaquattrocentoventisette/20) oltre IVA di legge quale stima relativamente al pasto tipo consumato presso le mense dei dipendenti e dei consiglieri

e comprende sia la quota parte a carico del Consiglio regionale, pari al 67%, sia la quota parte a carico del dipendente, pari al 33% e per intero per i Consiglieri.

La stima è stata effettuata avuto riguardo all'affluenza media giornaliera (1138 utenti) relativa all'anno 2019, per il numero presunto dei giorni di apertura della mensa (gg. 237) per il costo stimato del pasto tipo (euro 10,40) moltiplicato per gli anni di durata contrattuale.

- Euro 47.992,50 (quarantasettemilanovencentonovantadue/50) oltre IVA di legge quale stima relativamente al pasto tipo sostitutivo mensa consumato presso il bar/caffetteria e comprende sia la quota parte a carico del Consiglio regionale, pari al 67%, sia la quota parte a carico del dipendente, pari al 33%.

La stima è stata effettuata avuto riguardo all'affluenza media giornaliera (9 utenti) relativa all'anno 2019, per il numero presunto dei giorni di apertura del bar (gg. 237) per il costo stimato del pasto sostitutivo tipo (euro 7,50) moltiplicato per gli anni di durata contrattuale.

Per eventuale rinnovo

- Euro 1.020.427,20 (unmilioneventimilaquattrocentoventisette/20) oltre IVA di legge quale stima per l'eventuale rinnovo, per un ulteriore periodo di 36 mesi, relativamente al pasto tipo consumato presso le mense dei dipendenti e dei consiglieri;
- Euro 47.992,50 (quarantasettemilanovencentonovantadue/50) oltre IVA di legge quale stima per l'eventuale rinnovo, per un ulteriore periodo di 36 mesi relativamente al pasto sostitutivo mensa consumato presso il bar/caffetteria.

L'importo posto a base di gara è pari ad € 1.068.419,70 (unmilionesessantottomilaquattrocentodiciannove/70) oltre IVA di legge, corrispondenti ad Euro 1.111.156,49 IVA (unmilione centoundicimilacentocinquantasei/49) comprensivi d'IVA, quale stima relativamente al pasto tipo e sostitutivo del pasto tipo consumato presso la mensa dei dipendenti e dei consiglieri e presso il bar.

A tal proposito si precisa che l'importo posto a base di gara è da considerarsi importo massimo con riferimento al numero di utenza stimata nel periodo contrattuale previsto e che l'Amministrazione provvederà al pagamento all'aggiudicatario del "pasto-tipo" (o componenti del pasto tipo) e del "pasto sostitutivo di mensa" (o componenti del pasto sostitutivo tipo) effettivamente fruiti dai dipendenti.

Non sono ammesse offerte pari o superiori rispetto all'importo a base di gara.

L'Amministrazione, in ogni caso, non assume alcun impegno riguardo al numero effettivo degli utenti che fruiranno del servizio nel periodo di validità contrattuale ed al raggiungimento o meno dell'importo stimato dell'appalto indicato; il gestore rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti nel caso in cui il numero degli utenti che fruiranno del servizio mensa o il numero dei pasti, sia per qualsiasi ragione, inferiore o superiore a quanto stimato.

L'importo a base di gara è stato stimato sulla base della media dei "pasti-tipo" giornalieri e dei "pasti sostitutivi di mensa" giornalieri (o componenti del pasto sostitutivo tipo) effettivamente fruiti dai dipendenti nell'anno 2019, considerato come periodo di attività ordinaria, prima dell'emergenza epidemiologica Covid 19.

Tale stima potrebbe subire variazioni in diminuzione o in aumento, con conseguente variazione dell'importo delle prestazioni effettuate, a causa di molteplici fattori quali ad esempio, in via

indicativa, l'evolversi della pandemia da Covid-19 o altre sopravvenute e non previste e/o prevedibili situazioni indipendenti dalla volontà del Consiglio regionale.

Il Consiglio provvederà a corrispondere alla/e impresa/e che si aggiudicherà/anno il servizio in oggetto soltanto il costo dei pasti effettivamente somministrati.

Ai soli fini della formulazione dell'offerta, ma non ricompresi nella base di gara, si rende noto che il volume d'affari annuo del bar/caffetteria, con esclusione del pasto sostitutivo di mensa, riferito alla media del triennio 2017/ 2019, prima dell'emergenza epidemiologica Covid 19, da considerarsi come periodo di attività ordinaria, è stato pari a circa euro 60.000,00

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutti gli oneri connessi alle prestazioni del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito denominato "Capitolato") inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in € 694.372,08 per una incidenza del 64,99%.

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

Art. 4 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dal Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente, Tutela del territorio e del Mare, D.M n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato su GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

L'Appaltante obbliga l'Appaltatore al rispetto i Criteri Ambientali Minimi relativi al servizio di ristorazione collettiva per uffici, come disciplinati nel sopra richiamato D.M n. 65 del 10 marzo 2020, e secondo le indicazioni sotto elencate, relativamente a:

1. Predisposizione del menù e requisiti degli alimenti;
2. Comunicazione;
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con agli alimenti (MOCA);
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti;
6. Tovaglie e tovaglioli;
7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
8. Formazione del personale addetto alle pulizie;

1. Predisposizione del menù e requisiti degli alimenti – specifica tecnica

1.1 Menù

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

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

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette.

Requisiti degli alimenti.

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

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 0 FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano

(Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il rombarello o biso (Auxis thazard thazara), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicereello (Gymnamodytes cicereus), i totani (Todarodes sagittatus). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né fritto, pretrattato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva **italiano**. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;

yogurt: biologico;

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

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

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

Pasta: deve essere utilizzato esclusivamente un prodotto italiano.

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

dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

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

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

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

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

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

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

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicura che:

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

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

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

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

E' consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 nel solo caso di guasto della lavastoviglie e per il tempo strettamente necessario per la rimessa in pristino del macchinario.

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

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

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

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

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

6. Tovaglie, tovaglioli

Le **tovaglie** non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 0 «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I prodotti di carta riconducibili al gruppo di prodotti «**tessuto-carta**», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, devono essere in possesso dell'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Dovranno rispettare questo criterio di etichettatura di qualità ecologica anche i tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio per i commensali della mensa.

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

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 0, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

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

8 Formazione del personale addetto al servizio.

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

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire, per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

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

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato).

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Nel menù dovranno essere indicati i prodotti surgelati/congelati.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale; in particolare per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli, gli stessi devono essere consegnati nelle confezioni originali. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la provenienza dei prodotti medesimi.

I prodotti "biologici" dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni). I prodotti devono arrivare nella cucina in confezioni originali, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno degli Organismi di Controllo a ciò autorizzati. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio di mensa, sostitutivo di mensa e di bar/caffetteria.

6.1 Servizio di mensa

Il servizio di mensa dei dipendenti e dei Consiglieri deve essere assicurato per 5 giorni lavorativi settimanali, dal lunedì al venerdì compresi. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata

dalle ore 12,30 alle ore 15,00; gli utenti che stanno consumando il pasto possono permanere nella sala fino alle ore 15,30. Il Consiglio regionale si riserva la facoltà di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario giornaliero di accesso e le categorie degli aventi diritto, dando al gestore un congruo preavviso.

Il servizio mensa non è effettuato nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 24 giugno, ricorrenza del Patrono di Firenze), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiusura estiva per alcuni giorni, dando un congruo preavviso al gestore il quale, non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il servizio non è effettuato, inoltre, in tutti i casi di esecuzione di lavori urgenti o indifferibili agli impianti o ai locali della cucina e della mensa o di esecuzione di lavori di ristrutturazione e di straordinaria manutenzione, in tal caso il Consiglio comunica con congruo anticipo, ove possibile, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi, ed il gestore non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il personale addetto ai servizi può accedere ai locali destinati ai servizi di mensa e bar a partire dalle ore 7.30. La permanenza nei locali è consentita fino alle ore 17.30 per tutte le operazioni di pulizia di competenza del gestore; il dirigente del settore competente, qualora ricorrano motivate esigenze, autorizza l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti.

Il Consiglio regionale non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisti, imprevedibili o per cause di forza maggiore.

Su specifica richiesta del dirigente del settore competente, comunicata con congruo anticipo, l'appaltatore è tenuto all'apertura della mensa o del bar anche in orario serale in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari.

La somministrazione dei pasti per il servizio mensa viene effettuata con il sistema misto "self-service" e al banco dal personale del gestore; l'appaltatore provvede al ritiro dei vassoi collocati da parte degli utenti nei relativi carrelli e al mantenimento decoroso dei locali della mensa e dei tavoli e loro igienizzazione.

I Consiglieri ed i loro ospiti possono usufruire della mensa anche presso la saletta, appositamente attrezzata, ubicata nei locali della sede consiliare, con servizio al tavolo, ferma restando la somministrazione dei prodotti del giorno preparati presso la cucina del Consiglio regionale. In tali occasioni, previamente comunicate all'appaltatore, i tavoli dovranno essere coperti con le tovaglie in tessuto conforme ai CAM fornite dall'appaltatore medesimo che dovrà altresì curarne, dopo l'utilizzo, il servizio di lavanderia a propria cura e spese.

Resta comunque salva la facoltà del Consiglio di utilizzare, a sua discrezione, i locali del servizio mensa e bar nei giorni di sabato e nei festivi, nonché negli altri giorni, al di fuori dell'orario stabilito per la gestione del servizio. In via eccezionale il Consiglio può disporre, con preavviso di due giorni, l'utilizzo degli ambienti per l'intero arco della giornata, con eventuale soppressione del servizio. In tutte le ipotesi di cui al presente comma, le iniziative per il ripristino dei locali e degli arredi alla loro originaria destinazione e funzione sono a carico del Consiglio regionale.

La somministrazione dei pasti agli aventi diritto deve avvenire esclusivamente previa esibizione del tesserino di riconoscimento individuale o dell'apposita autorizzazione a fruire del servizio rilasciata dal dirigente o suo delegato del settore di appartenenza. In assenza del tesserino di riconoscimento o dell'autorizzazione di cui sopra, l'utente deve essere respinto. L'autorizzazione può essere anche

cumulativa nel caso in cui si renda necessario ospitare gruppi di persone in occasione di manifestazioni organizzate dal Consiglio regionale

L'appaltatore è obbligato a richiedere l'esibizione del tesserino di riconoscimento individuale e a registrare il numero di matricola di ciascun dipendente sul dispositivo di cassa o passare lo stesso tesserino attraverso il dispositivo di lettura della cassa. In caso di indisponibilità del tesserino, il gestore è obbligato ad acquisire dal dipendente apposita dichiarazione scritta, il cui modello è reperibile sulla intranet del Consiglio regionale, da cui si ricavano le generalità del dipendente medesimo ed il numero di matricola. In nessun caso, pertanto, l'appaltatore deve accettare l'indicazione verbale del numero di matricola anche se effettuato da persona conosciuta. L'appaltatore, oltre al numero di matricola registra altresì l'ammontare della spesa, l'ammontare del contributo a carico della Regione e quello a carico dell'utente sullo scontrino di cassa che consegna all'utente stesso. Alla mancata registrazione del numero di matricola sul relativo scontrino di cassa dell'utente avente diritto da parte del gestore consegue la non corresponsione da parte dell'Amministrazione della quota percentuale a suo carico. Tale caso non può costituire motivo di controversia a meno che esso non sia dovuto ad eventi imprevedibili o a cause di forza maggiore o comunque indipendenti dalla volontà del gestore o del personale alle sue dipendenze. In caso di interruzione dell'erogazione di energia elettrica o guasto improvviso del registratore di cassa il gestore deve provvedere ad informare tempestivamente della situazione il dirigente del settore competente il quale predisporrà assistenza finalizzata ad assicurare il regolare svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di cambiare le modalità di cui ai precedenti punti del presente articolo, dandone comunicazione con congruo anticipo al gestore.

Tutti gli oneri e gli adempimenti fiscali conseguenti al servizio offerto dall'aggiudicatario nei confronti degli utenti esterni fanno carico all'aggiudicatario del servizio. Nessun onere, in caso di inadempienza potrà essere imputato all'Amministrazione.

6.2 - Servizio di bar-caffetteria e sostitutivo mensa

6.2.1 - Servizio di bar-caffetteria

Il servizio deve essere assicurato per 5 giorni lavorativi settimanali: dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 18.00. Il Consiglio regionale si riserva la facoltà di modificare, per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario giornaliero di accesso e le categorie degli aventi diritto dando al gestore un congruo preavviso.

Le pulizie dei locali adibiti a bar-caffetteria devono essere effettuate dopo l'orario di chiusura.

Il servizio non è effettuato nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 24 giugno, festività del Patrono di Firenze) e nei giorni di completa chiusura degli uffici che saranno tempestivamente comunicati alla ditta. In alcune giornate di ridotto afflusso negli uffici può essere effettuato con orario ridotto, da concordare con il dirigente del settore competente.

Il servizio non è effettuato, senza che l'aggiudicatario possa richiedere alcun indennizzo, in tutti i casi in cui si renda necessaria l'esecuzione di lavori urgenti o indifferibili agli impianti o ai locali del bar, oppure l'esecuzione di lavori di ristrutturazione e di straordinaria manutenzione, che possano impedire la normale fruibilità dei locali suddetti; in tal caso il Consiglio comunica con congruo anticipo il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi.

L'orario del servizio bar/caffetteria delle sedi consiliari di Via Cavour 4 nei giorni dedicati ai lavori consiliari deve coincidere con la durata delle sedute del Consiglio regionale.

Il gestore e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7.30 e la permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 19.00 dal lunedì al venerdì, per le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, nonché per il riordino di tutti gli utensili di lavoro. Il dirigente del settore competente può autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti dal presente comma per documentate e inderogabili esigenze del gestore connesse all'espletamento del servizio bar/caffetteria.

Il Consiglio regionale non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisti, imprevedibili o cause di forza maggiore.

Su specifica richiesta del dirigente del settore competente, comunicata con congruo anticipo, il gestore è tenuto all'apertura del bar nei giorni non lavorativi, anche in orario serale o notturno in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari.

Sui banconi dei bar, il gestore deve mettere a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici e latte fresco intero freddo di alta qualità, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

L'appaltatore è obbligato a rilasciare lo scontrino fiscale a tutti gli utenti del servizio.

Per quanto riguarda le dosi impiegate per i generi di caffetteria e la miscela di bevande esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità. La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

6.2.2 - Servizio sostitutivo mensa

Dal lunedì al venerdì, dalle ore 12.30 alle ore 16,30, in alternativa al servizio offerto alla mensa, gli aventi diritto (individuati dall'articolo 1, comma 3, del presente capitolato speciale descrittivo prestazionale) che lo desiderano, possono usufruire del pasto al bar con il contributo dell'amministrazione come previsto dal successivo art. 11.

La consumazione sostitutiva del servizio mensa al bar, si intende composta dai prodotti indicati all'articolo 11, con esclusione dei prodotti di caffetteria, pasticceria, alcolici non menzionati e superalcolici, che rientrano nel servizio bar e per i quali dovrà essere comunque indicato il prezzo offerto.

Il limite di spesa, rappresentato dal totale del costo della consumazione del pasto sostitutivo tipo, è individuale e il suo raggiungimento non è obbligatorio, fermo restando che i prodotti non menzionati o eccedenti tale articolazione e non rientranti tra quelli previsti con contributo regionale, sono a totale carico dell'utente con esclusione, pertanto, del contributo dell'amministrazione come previsto dall'articolo 11 del presente capitolato speciale descrittivo prestazionale.

E' tassativamente vietato l'inserimento di prodotti di caffetteria, pasticceria, alcolici non menzionati, superalcolici e altri generi non previsti dalla consumazione tipo per il raggiungimento del limite di spesa di cui al comma precedente.

Il gestore è obbligato a richiedere l'esibizione del tesserino di riconoscimento individuale dell'avente diritto che intende fruire di questo servizio in alternativa alla mensa e a digitare il numero di matricola di ciascun dipendente sul dispositivo di cassa o passare lo stesso tesserino attraverso il dispositivo di lettura della cassa. In caso di indisponibilità del tesserino, il gestore è

obbligato ad acquisire dal dipendente apposita dichiarazione scritta, il cui modello è reperibile sulla intranet del Consiglio regionale, da cui si ricavano le generalità del dipendente medesimo ed il numero di matricola. In nessun caso, il gestore può accettare la sola indicazione verbale delle generalità dell'utenza anche se effettuata da persona conosciuta. L'utente, in quest'ultimo caso, non può beneficiare del contributo a carico dell'amministrazione..

Il conteggio dei costi relativi ai prodotti rientranti nella consumazione tipo, deve essere separato da quello relativo ai prodotti non rientranti in tale articolazione.

In caso di interruzione dell'erogazione di energia elettrica o guasto improvviso del registratore di cassa il gestore deve provvedere ad informare tempestivamente della situazione il dirigente del settore competente il quale, constatato l'evento imprevisto, dispone le misure finalizzate ad assicurare il regolare svolgimento del servizio.

Art. 7 - Obblighi e spese a carico del Consiglio regionale

Il Consiglio regionale mette a disposizione del gestore i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti, nonché i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per l'espletamento dei servizi di bar/caffetteria e sostitutivo di mensa.

Il Consiglio regionale assume a proprio carico le spese relative:

- a. all'arredamento dei locali, alla fornitura, a suo insindacabile giudizio, di attrezzature e macchinari necessari per la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti e dei servizi bar/caffetteria;
- b. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
- c. alla manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse e mobili di proprietà del Consiglio regionale;
- d. al rinnovo totale o parziale degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso;
- e. ai consumi di energia elettrica, gas e combustibili in genere, acqua corrente calda e fredda, riscaldamento e condizionamento;
- f. alla tassa rifiuti solidi urbani.

Art. 8 - Obblighi e spese a carico dell'Appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore e le spese relative:

- a. all'approvvigionamento delle derrate alimentari per i servizi mensa, bar/caffetteria e sostitutivi di mensa, compresi i prodotti necessari alla pulizia dei locali adibiti a bar e mensa nonché dei locali adibiti alla consumazione dei pasti compresi cucine, celle frigorifere e magazzino;
- b. disinfezione totale dei locali da effettuarsi almeno 4 volte l'anno, derattizzazione, disinfestazione contro blatte e insetti striscianti;
- c. ritiro, lavaggio asciugatura riordino di tutti gli strumenti di bar e mensa, comprese le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, tazze) e la biancheria da cucina, i vassoi, vuoti a rendere o a perdere, disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili utilizzate, igienizzazione continua dei tavoli. La pulizia deve essere effettuata dopo l'uso delle singole attrezzature eliminando i residui della preparazione e manipolazione degli alimenti, al termine dell'orario di somministrazione, mediante l'uso di adeguati prodotti;
- d. all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale, che per foggia e qualità devono essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente. Sulle divise deve essere impresso il nominativo o la ragione sociale dell'appaltatore;
- e. ritiro, lavaggio, stiraggio e custodia delle tovaglie utilizzate per il servizio mensa presso la saletta, a favore dei Consiglieri ed i loro ospiti, di cui al punto 6.1 del presente Capitolato;

- f. i Consiglieri ed i loro ospiti possono usufruire della mensa anche presso la saletta, appositamente attrezzata, ubicata nei locali della sede consiliare, con servizio al tavolo, ferma restando la somministrazione dei prodotti del giorno preparati presso la cucina del Consiglio regionale. In tali occasioni, previamente comunicate all'appaltatore, i tavoli dovranno essere coperti con le tovaglie in tessuto conforme ai CAM fornite dall'appaltatore medesimo che dovrà altresì curarne, dopo l'utilizzo, il servizio di lavanderia a propria cura e spese;
- g. all'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie e posate in plastica). L'utilizzo di stoviglie e posate di plastica dovrà essere limitato il più possibile ad eventi e servizi di tipo occasionale o imprevedibile. I tovaglioli di carta usati per la mensa dovranno essere conformi ai CAM di cui all'art. 4 punto 6 del presente Capitolato, di dimensioni non inferiori a cm. 30x30, grammatura non inferiore a gr. 18/m².
- h. alla manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili di proprietà del Consiglio regionale;
- i. al primo intervento del tecnico (di fiducia dell'aggiudicatario), in caso di guasti, per stabilire la natura d'intervento ordinario o straordinario da effettuarsi sull'attrezzatura;
- j. alle attrezzature e macchinari aggiuntivi, rispetto a quelli forniti dal Consiglio regionale, che l'aggiudicatario ritenga opportuno acquisire per un migliore svolgimento del servizio, previo formale assenso del dirigente competente, comprese le spese necessarie all'eventuale installazione e smantellamento delle stesse;
- k. alla raccolta e gestione dei rifiuti;
- l. alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata (escluse quelle espressamente indicate a carico del Consiglio regionale), alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- m. all'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, ulteriori rispetto a quelle messe a disposizione dall'appaltatore e di cui all'elenco inserito nel verbale di consegna dei locali, allacciamento delle relative utenze e spese relative al traffico effettuato;
- n. fornitura, installazione e gestione delle attrezzature relative all'erogazione automatica di bevande nelle sale mensa, compresi i consumi di acqua contabilizzati dall'Amministrazione;
- o. sono a totale carico dell'aggiudicatario per guasti o rotture causate da imperizia, negligenza o dolo del gestore o del personale posto alle sue dipendenze e per l'ordinaria manutenzione degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso;
- p. il Consiglio regionale non assume alcuna responsabilità per furto o danneggiamento ad opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà dell'aggiudicatario o per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore.

E' fatto esplicito divieto al gestore di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Consiglio regionale, nonché le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, salvo esplicita autorizzazione o richiesta motivata del Settore competente.

Il gestore è tenuto a garantire l'affissione del menù settimanale e curare l'esposizione aggiornata dei prezzi, in modo chiaro e visibile, in apposito spazio individuato con l'appaltante situato all'ingresso della mensa e del bar.

Art. 9 - Attrezzature e materiali

Le attrezzature fisse e mobili, gli impianti e i materiali di proprietà del Consiglio regionale, necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti nonché per l'espletamento del servizio di

bar/caffetteria e sostitutivo di mensa, sono quelli risultanti dall'inventario e dal verbale di consegna, redatto in contraddittorio e firmato dalle parti, entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'appalto, che costituisce parte integrante del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato speciale descrittivo prestazionale. Si precisa che i piatti in dotazione sono in ceramica, i bicchieri in vetro e le posate in acciaio.

Il gestore si obbliga ad utilizzare con la massima diligenza i beni di cui al comma precedente, ne cura la manutenzione come previsto dal precedente articolo e si impegna a restituirli in buono stato di conservazione alla scadenza contrattuale.

Alla scadenza contrattuale il gestore si obbliga a corrispondere il valore dei beni inventariati di cui sia stata accertata la mancanza, esclusi i beni che per loro natura sono soggetti a deterioramento per l'uso o mancanti per causa non imputabile a negligenza, imperizia o dolo del gestore o del personale posto alle sue dipendenze.

La rottura o perdita delle stoviglie e posate, non dovuta a imperizia, negligenza o dolo, è tollerata nella misura massima del 10%. Oltre tale percentuale il gestore è obbligato al pagamento integrale dei beni deteriorati o perduti in base ai prezzi stimati dal servizio competente alla data dell'inventario-verbale di consegna.

A tal fine, il controvalore dei beni di cui ai punti precedenti è stabilito in base ai prezzi stimati dal settore competente alla data dell'inventario-verbale di consegna controfirmato dalle parti.

A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, l'impresa aggiudicataria è obbligata alla costituzione di una polizza fideiussoria assicurativa o bancaria di cui all'art. 17 del presente capitolato.

Alla scadenza del contratto, il dirigente del settore competente verifica, in contraddittorio con il gestore, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati e ne accerta la corrispondenza all'inventario-verbale di consegna di cui al sopra.

In caso di discordanza il dirigente del settore competente, previa ricognizione in contraddittorio con il gestore, provvede:

- a. a redigere un verbale dal quale deve risultare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o i beni mancanti o danneggiati; il suddetto verbale dovrà essere controfirmato dal gestore o da un suo incaricato;
- b. all'eventuale incameramento, totale o parziale, della polizza fideiussoria assicurativa o bancaria, sopra indicata, costituita a copertura del valore dei beni mancanti o danneggiati.

Lo svincolo della polizza assicurativa o deposito cauzionale verrà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione regionale al risarcimento degli eventuali maggiori danni accertati, il cui ammontare ecceda la copertura della cauzione.

Art. 10 – Composizione e costo del pasto tipo

Art. 10.1 – Composizione del pasto tipo

Il pasto tipo somministrato quotidianamente dovrà comprendere **1. Primo piatto, 2. Secondo piatto, 3. Contorno, 4. Frutta, 5. Acqua erogata automaticamente, 6. Pane/prodotti forneria** come di seguito dettagliati:

1. Primo piatto composto da:

1.a – Proposte di primi piatti

Piatto	Grammatura*
Pasta in vari formati di grano duro o pasta secca all'uovo con condimento a scelta tra i seguenti: ragù di carne, ragù di pesce, ragù di verdure o altro condimento a discrezione del gestore con accompagnamento di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati	280 gr.
minestra o minestrone in brodo di carne o di verdure o di cereali con pasta o riso anche integrali, passato di verdura o di cereali	320 gr.
risotto con condimento a scelta tra i seguenti: verdure, pesce, carne o altro condimento a discrezione del gestore con accompagnamento di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati	300 gr.
lasagne, cannelloni con condimento adeguato	280 gr.
polenta, con condimento adeguato	280 gr.
tortellini, ravioli, gnocchi di patate, pasta fresca o pasta all'uovo fresca, con condimento adeguato	275 gr.
piatto tipico toscano (pappa col pomodoro, panzanella, ribollita ecc.)	320 gr.
Pasta/riso/cereali freddi variamente conditi	280 gr.

** la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura*

L'aggiudicatario è obbligato a fornire quotidianamente almeno **tre diversi primi piatti di cui uno al cucchiaino** a scelta tra pasta, risotti, minestre o minestrone in brodo di carne o vegetale, passati di verdure o di cereali, con o senza pasta o riso.

1.b – Primi piatti sempre presenti

Per tutta la durata del servizio dovranno inoltre essere quotidianamente disponibili pasta e riso (sia raffinato che integrale), senza condimento che sarà scelto a piacere dell'utente tra burro, salsa di pomodoro o pomarola ed olio extra-vergine di oliva.

2. Secondo piatto composto da:

2.a - Proposte di secondi piatti

Piatto	Grammatura
carne fresca bovina, ovina, suina o altra carne bianca (pollo tacchino e coniglio), preparata in vari modi	120 gr. senza osso* 230 gr. con osso*
uova, preparate in vari modi	n. 2
prodotti ittici preferibilmente freschi o, in alternativa, surgelati (pesce di mare, molluschi o crostacei, comprese frittture miste, o pesce di acqua dolce)	150/200 gr. *
piatto freddo variamente guarnito con prodotti ittici al naturale o sottolio, affettati e/o formaggi o uova	120/130
Altri secondi piatti, a base anche vegetale (es.: zucchini ripieni, parmigiana di melanzane, peperoni ripieni, ecc.)	200 gr.*

** la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura*

L'aggiudicatario è obbligato a fornire almeno **tre diversi secondi piatti caldi di cui uno a base di pesce** oltre alla disponibilità di un piatto freddo.

2.b - Secondi piatti sempre presenti

Dovrà inoltre essere disponibile per tutta la durata del servizio, a richiesta dell'utente, la fettina di carne bovina biologica fatta ai ferri (min. 120 gr.) e fettina di pollo o tacchino (min. 120 gr.) oltre a prodotti (carne/pesce) inscatolati e latticini (mozzarella e stracchino, entrambi biologici) nonché piatto di prosciutto crudo (90 gr.) e bresaola (90 gr.).

3. Contorno composto da:

Piatto	Grammatura
legumi o verdure o patate (saltate, gratinate, lessate ecc.)	180/200 gr. *
insalata/verdure fresche a foglia da consumarsi crude	120/130 gr.
altre verdure fresche di stagione da consumarsi crude	200 gr.

** la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura*

Il gestore è obbligato a fornire quotidianamente almeno **due diversi contorni cucinati** oltre a insalata/verdure crude di stagione.

I contorni offerti nel menù giornaliero potranno essere richiesti dall'utente quale secondo piatto. In tal caso la grammatura del contorno dovrà essere superiore del 50% rispetto alla grammatura minima richiesta mentre il prezzo sarà corrispondente a quello offerto per il secondo piatto.

4. Frutta:

Frutta monopezzo (mela, pera, banana pesca ecc.)	1 pezzo da almeno 200 gr.
Frutta piccola	2/3 pezzi fino ad almeno 200gr.
Uva, ciliegie, fragole ecc.	coppetta con contenuto da almeno 200 gr.
Macedonia di frutta fresca	coppetta con contenuto da almeno 200 gr.

almeno **tre varietà di frutta** di cui due di frutta fresca (di stagione, quando disponibile) e l'altra di macedonia composta esclusivamente da frutta fresca.

5. Acqua erogata automaticamente, tramite idonea strumentazione da installare nelle sale mensa a carico dell'aggiudicatario.

L'acqua dovrà essere naturizzata a norma di legge, naturale e frizzante. I bicchieri per l'acqua dovranno essere in vetro. E' tassativamente vietato, salva autorizzazione, l'utilizzo, nei locali mensa, di bicchieri e bottigliette in plastica.

6. Pane/prodotti di forneria: a fette, bianco e integrale; panini; grissini; gallette o cracker.

Descrizione dei prodotti	Grammature minime richieste
---------------------------------	------------------------------------

Pane bianco	gr.120
Panini	gr. 70/80
Pane integrale	gr.120
Grissini/crackers	gr. 40

In aggiunta ai piatti/prodotti ricompresi nel Pasto-tipo, dovranno essere quotidianamente somministrati con contributo regionale i seguenti piatti/prodotti:

Piatto	Grammatura
Dessert di produzione propria o di pasticceria: fetta di crostata o di torta di frutta o di torte varie, ecc. in alternativa o in aggiunta creme e dolci a cucchiaio	fetta o coppetta da almeno 150/200 gr
Frutta cotta	200 gr
Yogurt (bianco e alla frutta biologico)	125 gr.
Bibite varie in lattina	33 cl.
Succhi di frutta in lattina o in bottiglia	20 cl.
Vino bianco IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino rosso IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino chianti IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Birra	bottiglia/lattina 33 cl.
Birra analcolica	bottiglia/lattina 33 cl.

Pasto per celiaci.

Dovrà inoltre essere quotidianamente disponibile, a richiesta dell'utente, un pasto completo (primo, secondo e contorno, oltre ad accompagnamento di pane senza glutine, cracker o gallette per celiaci) elaborato utilizzando prodotti senza glutine. Per la definizione di prodotto senza glutine si fa rimando al sito AIC - Associazione Italiana Celiachia.

Tale richiesta dovrà pervenire tramite e-mail, da parte dell'utente interessato, alla ditta aggiudicataria del servizio all'indirizzo di posta elettronica che verrà fornito dalla ditta, entro e non oltre le ore 10:00 di ogni giorno. Per tali portate non è prevista alcuna maggiorazione di prezzo.

Pasto vegetariano.

La composizione del pasto tipo dovrà essere impostata in modo da consentire sempre la fruizione di un pasto vegetariano completo (primo, secondo, contorno caldi).

La composizione del pasto tipo dovrà essere sempre disponibile per tutta la durata del servizio e non saranno tollerate modificazioni o mancanze, anche parziali, se non per cause di forza maggiore dovute ad un imprevisto afflusso di utenti tale da determinare l'esaurimento dei prodotti offerti.

L'impresa aggiudicataria si obbliga a garantire quotidianamente una disponibilità di generi alimentari tale da consentire una pronta integrazione del pasto tipo del giorno per sopperire ad un imprevisto afflusso di utenti superiore alla stima indicata o per sostituire piatti ritenuti non idonei al consumo per inadeguata preparazione o conservazione.

Il Consiglio, al fine di ridurre gli sprechi, nel corso della durata del contratto, potrà richiedere all'impresa aggiudicataria con preavviso di almeno 3 mesi l'applicazione di una procedura software che consenta l'attivazione del servizio di prenotazione del pasto.

L'elaborazione dei piatti dovrà essere effettuata in modo da limitare al massimo l'uso di soffritti e stracotti favorendo procedure semplici che non alterano le proprietà nutrizionali degli alimenti.

All'avente diritto è comunque lasciata ampia libertà di scelta di consumare il pasto tipo nella sua articolazione standard o nella composizione di suo gradimento, con il limite massimo di due porzioni per portata.

Salvo diverse e sopraggiunte prescrizioni normative imputabili al verificarsi di eventi che impongono l'adozione di specifici comportamenti, su ogni tavolo della mensa l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione, in appositi contenitori, olio extra-vergine di oliva italiano, aceto di vino, aceto balsamico, sale, pepe, stuzzicadenti. Inoltre, presso il banco di servizio, dovranno essere disponibili: maionese, senape, ketchup, peperoncino rosso in polvere, salsa di soia.

Il menù settimanale e gli alimenti potranno essere variati solo per cause di forza maggiore, previa intesa con i competenti uffici dell'amministrazione.

All'ingresso della mensa l'impresa aggiudicataria dovrà affiggere in posizione visibile agli utenti il menù settimanale e giornaliero e il listino prezzi delle pietanze proposte. Sul menù giornaliero dovrà essere inoltre indicato se trattasi di piatto vegetariano/vegano e dovranno altresì essere descritti gli ingredienti di ogni singolo piatto specificando, anche mediante apposita simbologia, se i prodotti utilizzati sono provenienti da agricoltura biologica, da filiera corta, surgelati e se contengono allergeni nel rispetto di quanto prescritto dalla normativa nazionale ed europea.

Art. 10.2 – Costo del pasto tipo

Il costo della composizione del pasto tipo è stato stimato in euro 10,40 come di seguito articolato:

Descrizione	Prezzo
Primo piatto	Euro 3,10
Secondo piatto	Euro 3,65
Contorno	Euro 2,40
Frutta	Euro 0,55
Acqua	Euro 0,35
Pane	Euro 0,35
Totale	Euro 10,40

Si precisa che, fermo restando il tetto massimo previsto dei 10,40 euro, i concorrenti potranno variare, nella formulazione dell'offerta, il costo delle singole portate con oscillazione massima del 10 per cento in più rispetto ai costi indicati in tabella.

Art. 11 - Composizione e costo del pasto tipo sostitutivo di mensa presso il bar

Art. 11.1. - Composizione del pasto tipo sostitutivo di mensa presso il bar

Il pasto tipo sostitutivo di mensa somministrato quotidianamente dovrà comprendere **1. Panini, tramezzini e schiacciate imbottiti/pizza a taglio; 2. Insalata mista, 3. Frutta, 4. Acqua in bottigliette di mezzo litro**, come di seguito dettagliati:

1. Panini, tramezzini e schiacciate imbottiti/pizza a taglio

Descrizione	Quantità minime
Pizza a taglio	gr. 250
Panineria con prosciutto crudo o bresaola o affettati vari	Panino gr.100 riempimento gr. 70
Panini imbottiti (con tonno e pomodoro, pomodoro e mozzarella e simili)	Panino gr.100 riempimento gr. 90
Schiacciata/focaccia con affettati vari	gr. 170
Toast (con prosciutto e formaggio)	gr. 150
Tramezzini con uova, insalata, formaggi/salumi	gr. 150
Torte salate	gr. 150

L'impresa è obbligata a fornire quotidianamente almeno **tre diverse tipologie di salati** a scelta tra quelli indicati.

2. Insalata mista

Descrizione	Quantità minime
Insalata/verdure fresche a foglia da consumarsi crude	gr. 120
Insalate miste con formaggio	gr. 250
Insalate miste con tonno	gr. 250
Insalate fredde di riso/farro/orzo	gr. 300

L'impresa è obbligata a fornire quotidianamente almeno **una tra le diverse tipologie di insalate** a scelta tra quelli indicati.

3. Frutta:

Descrizione	Quantità minime
Frutta monopezzo (mele, pere, ecc.)	1 pezzo da almeno gr. 200
Frutta piccola	2/3 pezzi fino ad almeno 200 gr.
Uva, ciliegie, fragole, ecc.	Una ciotola con contenuto da almeno 200 gr.
Macedonia di frutta fresca	Coppetta con contenuto da almeno 200 gr.

almeno **due varietà di frutta** di cui una di stagione (quando disponibile) e una di macedonia composta esclusivamente da frutta fresca.

4. Acqua minerale

Acqua minerale (frizzante e naturale)	bicchiere in vetro da ½ litro
---------------------------------------	-------------------------------

La consumazione sostitutiva del servizio mensa al bar, si intende composta dai prodotti sopra indicati con esclusione dei prodotti di caffetteria, pasticceria, alcolici non menzionati e superalcolici che fanno parte dei prodotti da bar esclusi dal contributo regionale.

In aggiunta ai prodotti ricompresi nel Pasto sostitutivo-tipo, dovranno essere quotidianamente somministrati con contributo regionale presso il bar i seguenti prodotti:

Piatto	Grammatura
Dessert di produzione propria o di pasticceria: fetta di crostata o di torta di frutta o di torte varie, ecc. in alternativa o in aggiunta creme e dolci a cucchiaio	fetta o coppetta da almeno 150/200 gr
Frutta cotta	200 gr
Yogurt (bianco e alla frutta biologico)	125 gr.
Bibite varie in lattina	33 cl.
Succhi di frutta in lattina o in bottiglia	20 cl.
Vino bianco IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino rosso IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino chianti IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Birra	bottiglia/lattina 33 cl.
Birra analcolica	bottiglia/lattina 33 cl.

I prodotti di cui sopra devono essere sempre disponibili per tutta la durata del servizio e non sono tollerate mancanze, anche parziali, se non per cause di forza maggiore dovute ad un imprevisto afflusso di utenti tale da determinare l'esaurimento dei prodotti offerti che, comunque, devono essere prontamente reintegrati. Il limite di spesa, rappresentato dal totale del costo della consumazione tipo di cui all'articolo seguente, è individuale e il suo raggiungimento non è obbligatorio, fermo restando che i prodotti non menzionati o eccedenti tale articolazione sono a totale carico dell'avente diritto con esclusione, pertanto, del contributo dell'amministrazione.

Per tutti gli aventi diritto che intendono fruire del servizio in alternativa alla mensa, dalle ore 12.30 alle ore 16.30, il gestore è obbligato ad effettuare lo scontrino di cassa annotando il relativo numero di matricola. Il conteggio dei costi relativi ai prodotti rientranti nella consumazione tipo, deve essere separato da quello relativo ai prodotti non rientranti in tale articolazione.

Art. 11.2 – Costo del pasto sostitutivo tipo mensa presso il bar

Il costo della composizione del pasto sostitutivo tipo come descritto al punto precedente è stato stimato in euro 7,50, come di seguito articolato:

Descrizione	prezzo
Pizza a taglio, Panini, schiacciate/focacce, toast, tramezzini e torte salate	Euro 3,35

Insalata mista	Euro 3,20
Frutta	Euro 0,55
Acqua	Euro 0,40
Totale	Euro 7,50

Si precisa che, fermo restando il tetto massimo previsto dei 7,50 euro, i concorrenti potranno variare, nella formulazione dell'offerta, il costo delle singole portate con oscillazione massima del 10 per cento in più rispetto ai costi indicati in tabella.

All'ingresso del bar il gestore deve affiggere in posizione visibile il listino prezzi dei prodotti in vendita, unitamente ad un estratto delle disposizioni relative alla composizione della consumazione tipo.

Art. 12 – Servizio bar caffetteria

Presso il bar potranno altresì consumarsi, durante l'orario di apertura di cui all'art. 6.1, senza il contributo dell'Amministrazione, i seguenti articoli il cui prezzo massimo è fissato dall'Amministrazione che, eventualmente ribassati, in sede di offerta, costituiranno i prezzi di vendita:

Articoli richiesti	Quantità o misura di riferimento	Prezzo massimo base
Caffè espresso (<i>di sola miscela arabica</i>)	1	0,90
Caffè decaffeinato	1	0,95
Caffè d'orzo	1	0,95
Caffè marocchino	1	0,95
Caffè corretto	1	1,20
Ginseng espresso	1	0,90
Cappuccino (con latte fresco)	1	1,05
Latte macchiato	cl. 20	1,05
Latte	cl. 20	0,85
The caldo –Camomilla	1	1,00
The freddo o caffè freddo	1	1,00
Cioccolata	1	1,10
Acqua minerale	cl. 20	0,40
Acqua minerale	lt. 0,5	0,60
Succhi di frutta (bottiglia o lattina)	cl. 20	1,50
Bibite in lattina	cl. 33	1,50
Bibite	cl. 20	0,75
Aperitivi espressi alcolici	1	2,20
Bitter e analcolici	1	1,80
Liquori nazionali	cl. 5	2,25
Liquori esteri	cl. 5	2,50
Panino con prosciutto crudo o bresaola	Panino gr. 70/80 Riempimento gr. 50	2,50
Panino con affettati vari	Panino gr. 70/80 Riempimento gr. 50	2,20

Panino con affettati vari e formaggio	Panino gr. 70/80 Riempimento gr. 50	2,20
Panini imbottiti (con tonno e pomodoro, pomodoro e mozzarella e simili)	Panino gr. 70/80 Riempimento gr. 70	2,20
Schiacciata/Focaccia farcita	gr. 140	2,50
Trancio di pizza o pizzette	gr. 150	2,40
Toast (con prosciutto e formaggio)	1	2,20
Croissant salato farcito	1	1,80
Brioche- Cornetti non confezionati	1	0,90
Pasticceria fresca di produzione artigianale con farciture varia	1	0,85
Calice prosecco	cl. 18	1,20
Calice Spumante brut/dolce	cl. 18	1,20
Bicchieri di vino rosso/bianco	cl. 20	0,80

Per quanto riguarda le dosi impiegate per i generi di caffetteria e la miscela di bevande esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grammi di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta limitando al minimo il ricorso a prodotti congelati o preconfezionati.

All'ingresso del bar il gestore deve affiggere in posizione visibile il listino prezzi dei prodotti in vendita

Art. 13 – Approvvigionamenti e utilizzo delle derrate

Il gestore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per la preparazione dei pasti e per il bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso il Consiglio regionale per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari, in particolare a quanto previsto dal regolamento CE 852/2004 e dal D.lgs. 193/2007, adeguandosi ad eventuali novità normative in materia. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. L'acquisto dei prodotti deve avvenire presso ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare.

E' fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati. L'aggiudicatario deve fornire, a tale scopo, apposita dichiarazione di cui all'art.4 L.R. n. 53 del 6.4.2000 riguardante la disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A richiesta dell'Amministrazione la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

La carne bovina e suina e le derrate alimentari a base di carne bovina e suina devono essere corredate dalle certificazioni previste dalle norme attualmente in vigore in materia igienico-sanitaria.

Il dirigente del settore competente e la Commissione di cui al successivo art. 24 si riservano la facoltà di effettuare tutti i controlli finalizzati all'accertamento della qualità, provenienza e stato di conservazione dei prodotti utilizzati, anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto e possono richiedere al gestore di approvvigionarsi presso altro fornitore nel caso in cui determinati prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta deve essere motivata, formalizzata per iscritto e notificata al gestore tramite raccomandata A.R. o PEC. Il gestore deve essere in grado di approvvigionarsi presso altro fornitore entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC o della raccomandata. Il Consiglio regionale non riconosce, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dall'aggiudicatario nei confronti di determinati fornitori.

E' vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita anche se apparentemente in buono stato di conservazione; è altresì vietata la somministrazione di cibi preconfezionati precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dalla cucina del Consiglio regionale.

E' vietata altresì la congelazione di pietanze preparate e cotte dal gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive, nonché l'offerta di cibi cotti nel giorno precedente ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi variamente conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi.

E' vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza.

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.

I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce e crostacei. Le verdure devono essere fresche ad eccezione di quelle fuori stagione che possono essere surgelate. I legumi devono essere freschi o secchi.

L'olio di semi, il cui utilizzo è limitato alla sola frittura, deve essere di arachide e non può essere utilizzato per più di 2 volte.

Lo scatolame è consentito unicamente per verdure sottolio e/o sottaceto, pomodori pelati, conserve di pomodoro per la preparazione di salse, sughi ecc., frutta sciroppata, tonno all'olio d'oliva, sardine, acciughe, sgombri.

Latticini, formaggi e salumi devono essere conservati in apposite celle frigorifere, in contenitori adeguati ed accuratamente protetti.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa prevista per la loro somministrazione. Il prosciutto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati.

L'Amministrazione durante l'esecuzione del contratto può chiedere al gestore di produrre entro un termine indicato la suddetta documentazione con riferimento alle derrate alimentari acquisite nel semestre antecedente la richiesta.

Art. 14 - Personale addetto al servizio

Il gestore deve provvedere alla conduzione del servizio mensa e bar con personale alle proprie dipendenze che dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale e essere in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari.

Per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti presso la mensa il numero minimo è previsto in **7 unità lavorative** e in nessun caso si potrà derogare alle seguenti professionalità:

- n. 1 cuoco;
- n. 1 aiuto cuoco;
- n. 5 addetti al servizio ristorazione.

Il Consiglio si riserva, per circostanze eccezionali, di richiedere un incremento temporaneo del numero di unità lavorative.

Per l'espletamento del servizio di bar-caffetteria e sostitutivo di mensa il numero minimo degli addetti, di cui almeno uno con qualifica di barista, è previsto in **2 unità lavorative** dalle ore 8,00 alle 15,30 e di **1 unità lavorative** dalle 15,30 alle 18,00.

Nei giorni dedicati ai lavori del Consiglio devono essere assicurate **2 unità lavorative** per l'intera fascia oraria di apertura del bar.

Durante l'orario di servizio gli addetti al servizio di mensa e bar/caffetteria devono indossare idonea divisa ed essere muniti di tesserino di riconoscimento.

L'aggiudicatario, a richiesta del Consiglio prima dell'attivazione del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione del luogo e data di nascita, domicilio, qualifica, estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, copia degli equivalenti libretti di lavoro, quando presenti, e attestati di formazione. Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, deve essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco, già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

Il gestore è tenuto ad indicare e comunicare al Consiglio prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili di mensa e bar, individuati tra il proprio personale, incaricati di seguire in loco e di cui è richiesta la presenza nell'arco di orario di apertura della mensa e del bar, le questioni di carattere generale ed ai quali l'Amministrazione regionale, per le stesse questioni, potrà far riferimento.

Il gestore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro. Il Dirigente responsabile competente, anche su richiesta della Commissione di vigilanza sul servizio mensa, può segnalare al gestore l'eventuale comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti dell'utenza posto in essere dal personale addetto ai servizi di mensa e bar, chiedendone la sostituzione.

Il personale deve possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto. La ditta appaltatrice deve anche garantire l'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, provvedendo alle coperture assicurative previste dalla legge.

Art. 15 - Clausola sociale

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, dall'art. 5 della Legge R.T. n. 18 del 16 aprile 2019 e dei principi sanciti dalla giurisprudenza comunitaria e nazionale, nonché in applicazione di quanto stabilito nei contratti collettivi relativi ai servizi oggetto di affidamento, allo scopo di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, 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 del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. . Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, da allegare all'offerta, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019. Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta. La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale si rappresentano nella tabella seguente i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione:

Quantità	Qualifica	livello retributivo	attività e mansioni svolte	anzianità di servizio	monte ore settimanale	sede di lavoro	CCNL applicato
1	Operaio	Terzo	Cuoco	18/12/2017	40	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Quarto	Cuoco	01/03/2011	40	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Quinto	Aiuto Cuoco	01/03/2011	40	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Quinto	Barista	01/03/2011	35	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Quinto	Barista	01/03/2011	35	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva

1	Operaio	Super Sesto	Addetto Servizio mensa	01/03/2011	15	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Super Sesto	Addetto Servizio mensa	01/03/2011	20	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Super Sesto	Addetto Servizio mensa	01/03/2011	20	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva
1	Operaio	Super Sesto	Addetto Servizio mensa	01/03/2011	20	Regione Toscana, via Cavour n 4	Pubblici esercizi, ristorazione collettiva

Art. 16 - Responsabilità ed obblighi della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario è tenuto:

- a) ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L di categoria e dagli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali. Nei casi di violazione di questi obblighi il dirigente responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto al contraente, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso il contraente non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.
- b) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;
- c) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15, 28, e deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione, di cui all'art. 77 del citato decreto, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

L'Aggiudicatario deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 81/2008. Si ricorda in particolare che l'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e a tale fine dovrà:

- a) fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze, indicati all'art. 3 del

- presente capitolato speciale descrittivo prestazionale e si è provveduto alla redazione del DUVRI come indicato nell'art. 30 del presente capitolato;
- b) fornire al Consiglio regionale lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.
 - c) ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Toscana approvato con Delibera dell'Ufficio di Presidenza n. 7/2014, poi modificato con la successiva n. 84/2019
 - d) garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto; in particolare il personale della ditta appaltatrice deve essere costantemente aggiornato:
 - sull'igiene alimentare;
 - sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
 - sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

La ditta appaltatrice deve, prima dell'avvio del servizio, organizzare un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche che costituiscono il servizio. All'incontro potrà partecipare il personale dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo. L'aggiudicatario si impegna a manlevare e tenere indenne il Consiglio regionale della Toscana da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Consiglio regionale della Toscana non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti a cucina, magazzini, mensa e bar.

Ai sensi dell'art. 24, comma 1, L.R. 38/2007, l'aggiudicatario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

Ai sensi dell'art. 23 bis della L.R. 38/2007 l'Aggiudicatario è tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione dell'impresa, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola. L'Aggiudicatario è tenuto inoltre a produrre o detenere

presso il luogo di esecuzione della prestazione la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di garantire circa la proprietà dei beni forniti e di sollevare l'Amministrazione di fronte ad azioni o pretese al riguardo.

Art. 17 – Garanzie e Coperture Assicurative

A garanzia dei beni consegnati (mobili, immobili e attrezzature) e degli obblighi relativi, l'impresa aggiudicataria è obbligata alla costituzione di una polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa di Euro 25.000,00.

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa, con specifico riferimento al presente servizio, con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che Consiglio regionale viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT). Tale copertura dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'impresa aggiudicataria;
- 1,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

Le suddette polizze dovranno essere riferite in via esclusiva al presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al Consiglio regionale copia delle polizze prima della stipula del contratto e a garantire il mantenimento delle coperture assicurative per l'intera durata contrattuale.

All'impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al Consiglio regionale o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

Il Consiglio non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'impresa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

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

Art. 18 - Modifiche contrattuali e revisione dei prezzi

- *Modifiche contrattuali*

Le modifiche contrattuali sono consentite nei limiti e con le modalità di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

- *Revisione prezzi*

E' prevista la revisione dei prezzi, sia in aumento che in diminuzione, ai sensi dell'articolo 29 del D.L. n. 4/2022 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del D.Lgs. n. 50/2016, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106.

La revisione può essere avviata a seguito di specifica richiesta da parte dell'Appaltatore o di comunicazione da parte del Responsabile Unico del Procedimento, non più di una volta per ogni annualità contrattuale, e potrà essere formulata a partire dal tredicesimo mese di durata contrattuale.

In caso di rinnovo del contratto, la revisione dei prezzi può essere avviata, secondo le modalità sopra descritte, a partire dal tredicesimo mese della nuova durata contrattuale.

La revisione si applica alle prestazioni eseguite successivamente alla richiesta di revisione da parte dell'Appaltatore o alla comunicazione del Responsabile Unico del Procedimento, con esplicita esclusione di revisione prezzi per le prestazioni eseguite precedentemente alla suddetta richiesta o alla suddetta comunicazione.

Il Responsabile Unico del Procedimento, supportato dal Direttore di Esecuzione del Contratto ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare la variazione del prezzo indicato nel Dettaglio Economico.

L'istruttoria tiene conto della variazione dei costi standard ovvero, in mancanza, dell'indice Istat FOI. In questo caso il calcolo degli aggiornamenti avverrà tramite l'indice Istat FOI del mese oggetto di richiesta di revisione prezzi rispetto al medesimo indice del corrispondente mese dell'anno precedente (a titolo di esempio: Indice Istat FOI mese marzo 2021/marzo 2020).

La revisione dei prezzi si applica sul prezzo offerto dall'Appaltatore.

Se un calcolo revisionale è già stato operato in passato, la revisione si applica al prezzo del servizio già aggiornato con il precedente calcolo revisionale.

Ai fini della revisione è considerato (prezzo base) il prezzo già variato. Il prezzo così ricalcolato ed approvato da Consiglio regionale sostituisce il prezzo offerto a partire dalla data di richiesta/comunicazione della revisione dei prezzi, e ne costituisce la nuova base per l'applicazione delle nuove revisioni e dei relativi pagamenti.

Art. 19 – Verifica di conformità

1. Ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, le prestazioni contrattuali sono soggette a verifica di conformità, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di affidamento.

2. La verifica di conformità di cui al precedente comma, è effettuata da un soggetto incaricato dalla Stazione appaltante ai sensi dell'art. 102 comma 6 del D. Lgs. 50/2016.

3. Il soggetto incaricato di cui al precedente comma 2 effettua la verifica di conformità in corso di esecuzione al fine di accertare che la relativa prestazione è stata effettuata, in termini di quantità e qualità, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente documento e negli altri documenti ivi richiamati e, a seguito di tale verifica, viene emesso il certificato di pagamento che dovrà essere inviato all'Appaltatore secondo le modalità previste dal Contratto.

4. Per quanto riguarda la verifica di conformità in corso di esecuzione il Consiglio procede:

- mensilmente, dopo il ricevimento della fattura, all'accertamento quantitativo da parte del Direttore dell'esecuzione delle prestazioni effettuate in particolare la corrispondenza del numero dei pasti erogati e del relativo importo ivi riportati con i riepiloghi di cassa;
- semestralmente, tramite un incontro con l'Aggiudicatario, alle verifiche di conformità in corso di esecuzione delle attività espletate con il presente appalto al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

5. La verifica di conformità definitiva viene effettuata dal medesimo soggetto incaricato di cui al precedente comma 2 entro 30 giorni dal verbale di ultimazione delle prestazioni, salvo proroga in caso di necessità di svolgimento di ulteriori attività per la verifica, e al termine delle attività di verifica rilascia il Certificato di verifica di conformità e viene comunicato all'Appaltatore l'avvenuto rilascio di tale Certificato secondo le modalità previste nel Contratto.

6. Successivamente all'emissione del certificato di verifica definitiva, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo definitivo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 20 – Contabilizzazione, fatturazioni e pagamenti

Il Consiglio regionale corrisponderà al gestore l'importo corrispondente alle effettive pietanze fruite/consumate dagli utenti aventi diritto.

Il Consiglio regionale contribuisce, fino alla concorrenza del costo complessivo del "pasto tipo" e del "pasto sostitutivo mensa" e dei prodotti espressamente indicati con contributo regionale risultanti dall'offerta, nella misura del 67%, mentre al dipendente avente diritto addebiterà in busta paga il restante 33% e per intero il costo dei prodotti fruiti non rientranti nel contributo regionale.

Le fatture, che dovranno pervenire mensilmente, saranno distinte per la quota del 67% a carico dell'Amministrazione e per la quota del 33% a carico dei dipendenti al fine di consentire all'Amministrazione l'espletamento delle procedure di ritiro in busta paga.

I documenti devono essere distinti per i pasti consumati presso la mensa e per le consumazioni effettuate presso il bar e indicare il costo totale del pasto o delle consumazioni effettuate dagli aventi diritto;

Per i pasti ai Consiglieri il relativo costo è interamente a carico degli stessi.

Per i pasti agli utenti esterni autorizzati a fruire della mensa, il relativo costo è interamente a carico degli stessi e deve risultare dall'apposito scontrino fiscale. In tal caso dovrà essere contabilizzata una quota forfettaria a favore del Consiglio a titolo di rimborso pari € 0,50, che sarà aggiornata annualmente secondo la variazione dell'indice ISTAT, a carico di ogni singolo utente esterno ai sensi dell'art. 62 comma 2 e 3, del *Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedurali del Consiglio di competenza dell'Ufficio di Presidenza*", approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e ss.mm.ii.

Per i pasti forniti agli ospiti del Consiglio regionale, ai sensi del Testo unico sopra citato, i relativi costi sono a carico per intero dell'amministrazione nei cui confronti deve essere emessa fattura separata nella quale sono indicati il totale dei pasti forniti e il relativo costo. In questo caso, il gestore, è tenuto ad allegare alla fattura lo scontrino emesso e le autorizzazioni relative.

Il gestore inoltre tiene aggiornato presso la mensa ed il bar (per il servizio sostitutivo mensa), a continua disposizione del Consiglio regionale, un riepilogo di cassa sul quale indica:

- Il numero complessivo delle frequenze quotidiane registrate;
- Il numero giornaliero degli utenti aventi diritto al contributo regionale;
- Il numero giornaliero degli utenti autorizzati a fruire della mensa con spese a loro carico;
- Il numero giornaliero degli ospiti del Consiglio regionale autorizzati con spese a carico dell'Amministrazione;
- Il numero giornaliero di eventuali utenti dipendenti di enti autorizzati.

Il gestore è tenuto a conservare alla fine di ogni mese i riepiloghi delle chiusure giornaliere dei registratori di cassa contenenti i dati emessi nel corso del mese stesso.

Nel caso siano state contestate inadempienze all'impresa, il Consiglio può sospendere, ferma l'applicazione di eventuali penali, i pagamenti fino a che l'impresa stessa non sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 21 - Garanzie: garanzia provvisoria e definitiva

Ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016 l'offerta da presentare per l'affidamento del servizio deve essere corredata da una garanzia costituita secondo le forme, la decorrenza e la durata prevista nel Disciplinare di gara.

La ditta affidataria dovrà costituire cauzione definitiva, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'articolo 103 del D.lgs. 50/2016.

Art. 22 - Subappalto e cessione del contratto

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d), il contratto non può essere ceduto.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto di appalto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il subappalto è ammesso secondo le disposizioni contenute all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'esecutore che intende avvalersi del subappalto, ai fini dell'autorizzazione allo stesso, deve presentare alla stazione appaltante apposita istanza con allegata la documentazione prevista dall'art. 105, commi 7 e 18, del Codice. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza.

Il Consiglio regionale a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del Codice e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010 ss.mm.ii, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è comunque consentito il subappalto.

In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 23 - Normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro

L'aggiudicatario é obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro vigente in materia.

L'aggiudicatario é ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.

23.1 Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata posti nelle vicinanze.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della mensa della Regione Toscana.

Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli eventuali spazi attrezzati dal Comune di Firenze.

Per tale operazione verrà utilizzato esclusivamente l'accesso alla mensa destinato alle merci e fornitori.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico dell'impresa appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti.

Per quanto concerne il trattamento degli oli e grassi alimentari esausti risultanti, in ragione della propria attività professionale, dalla lavorazione e cottura degli alimenti, l'impresa aggiudicataria è obbligata ai sensi dell'art. 233 del D.Lgs. 152/2006 (legge quadro dell'ambiente) a stoccare gli stessi in appositi contenitori conformi alle disposizioni vigenti in materia di smaltimento/recupero ed inoltre è obbligata a conferirli a consorzi direttamente o mediante consegna a soggetti incaricati dai consorzi.

23.2 Norme di igiene.

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti.

In particolare l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b. la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c. gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d. gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- e. devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- f. gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori;

- g. i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- h. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- i. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- j. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- k. è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- l. i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- m. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Consiglio – impresa aggiudicataria, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni. L'impresa durante l'erogazione del servizio si impegna a manlevare e tenere indenne il Consiglio da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

23.3 Controlli igienici e merceologici

Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Consiglio si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare il Consiglio potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni di Capitolato;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di differenziazione/smaltimento dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti;
- n) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- o) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- p) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale dell'impresa, non deve interferire con le procedure di controllo e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto al Consiglio per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

Il Consiglio ha la facoltà di commissionare ad una struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'impresa appaltatrice. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Art. 24 - Commissione di vigilanza - Controlli

Il Consiglio regionale ai sensi dell'art. 66 del "*Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedurali del Consiglio di competenza dell'Ufficio di Presidenza*", approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e ss.mm.ii. nomina una commissione di vigilanza.

La commissione è nominata dall'Ufficio di presidenza, sentite le organizzazioni sindacali, ed è composta da Consiglieri e dipendenti ed ha il compito di valutare, anche sulla base delle segnalazioni degli utenti, la qualità e l'organizzazione del servizio di ristoro e di effettuare opportuni controlli volti anche a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del gestore.

Il gestore è obbligato a facilitare tutti i controlli che il Dirigente del settore competente e la Commissione di Vigilanza ritengano opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orario e di accesso, in ordine:

- a) alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti alla mensa e al bar, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
- b) alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali adibiti a cucina, mensa, sala ristoro e bar, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- c) all'espletamento del servizio in generale con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della mensa e del bar;
- d) alla corrispondenza dei servizi offerti alle prescrizioni del presente capitolato speciale descrittivo prestazionale in genere, e di quanto indicato dall'aggiudicatario in offerta tecnica, con particolare riferimento alle disposizioni relative all'esatta imputazione dei costi inerenti i prodotti effettivamente consumati dagli aventi diritto, sui quali deve essere calcolato il contributo dell'amministrazione;
- e) all'articolazione del menù settimanale e alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi.
- f) all'espletamento di specifici controlli sui requisiti e prodotti approvvigionati nonché sulle ditte di riferimento i cui nominativi ed indirizzi attestanti la provenienza devono essere forniti di volta in volta dalla ditta aggiudicatrice. Il controllo deve essere effettuato tramite verifica delle bolle di accompagnamento o fatture relative alle derrate approvvigionate.

Il gestore è obbligato a fornire ai soggetti di cui al comma 1 tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale descrittivo prestazionale.

Il gestore è altresì tenuto a mettere a disposizione dell'amministrazione con trasmissione periodica trimestrale la documentazione (contratti, fatture, documenti di trasporto ecc.) al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni di capitolato con particolare riguardo alla provenienza e qualità degli approvvigionamenti.

Sarà cura del Dirigente Responsabile del competente settore contestare all'aggiudicatario le eventuali inadempienze riscontrate dalla Commissione.

Art. 25 - Continuità delle prestazioni

Il servizio mensa, sostitutivo di mensa e il servizio di bar/caffetteria devono essere effettuati con continuità.

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche a seguito di cause di forza maggiore quali: interruzione dell'energia elettrica o mancata erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica ed organizzativa. Nei suddetti casi l'impresa aggiudicataria dovrà garantire il servizio predisponendo un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico sia corrispondente a quello del pasto ordinario. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

Il Consiglio regionale non risponde, in alcun caso, di eventuali danni derivati all'aggiudicatario dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisi, o imprevedibili o per cause di forza maggiore.

Nel caso in cui l'interruzione o sospensione del servizio sia dovuta a responsabilità dell'impresa aggiudicataria o del personale alle sue dipendenze, sono applicate, previa formale contestazione, le penali di cui all'art. 27 del presente documento.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni o comunque non appena la ditta abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

Art. 26 – Incentivo ex art. 113 comma 5 D.Lgs. 50/2016

Per i compiti svolti dal personale della stazione appaltante nell'espletamento delle procedure relative all'affidamento della "gestione del servizio mensa, sostitutivo di mensa e del servizio Bar – Caffetteria dei dipendenti e dei Consiglieri, a ridotto impatto ambientale, presso la sede del Consiglio regionale della Toscana" è riconosciuta, una quota parte dell'importo a base di gara, così come stabilito dal comma 5 dell'art. 113 del D.lgs. 50/2016.

Art. 27 – Penali, risoluzione del contratto e recesso.

Previa formale contestazione di eventuali inadempimenti riscontrati, saranno applicate le seguenti penali:

- a) **euro 1.000,00** al giorno per i primi due giorni e **euro 2.000,00** al giorno per i tre giorni successivi in caso di interruzione o sospensione dei servizi di mensa e/o bar dovuta a responsabilità dell'aggiudicatario o del personale alle sue dipendenze; L'Amministrazione qualora l'interruzione o sospensione del servizio si protragga oltre il quinto giorno, procede alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile fatto salvo l'ulteriore risarcimento del danno. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile anche nel caso di interruzione o sospensione del servizio superiore a cinque giorni, anche non continuativi, nel corso di 12 mesi decorrenti dalla prima contestazione;

- b) **euro 1.000,00** per ogni violazione accertata nel caso in cui l'interruzione o sospensione del servizio sia dovuta a cause di forza maggiore quali: interruzione dell'energia elettrica o mancata erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica ed organizzativa qualora non venga garantito il servizio con la predisposizione di un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico sia corrispondente a quello del pasto ordinario;
- c) **euro 100,00** per ogni violazione accertata dell'obbligo di verifica del tesserino di identificazione personale del dipendente del Consiglio regionale o dell'autorizzazione dell'utente autorizzato o dell'ospite;
- d) **euro 500,00** per ogni infrazione accertata in caso di impiego di figure professionali in numero inferiore al minimo e/o per qualifica diversa da quella richiesta;
- e) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di mancato utilizzo da parte del personale della divisa/indumenti di lavoro e/o del cartellino di riconoscimento;
- f) **euro 300,00** nel caso di mancato rispetto dell'obbligo, per ciascuna richiesta, di sostituzione del personale della ditta che abbia tenuto un comportamento oltraggioso di cui all'art.14
- g) **euro 300,00**, nel caso di mancato rispetto dell'obbligo, per ciascuna richiesta, di integrazione temporanea, del numero degli addetti al servizio di preparazione somministrazione di cui all'art. 14 comma 3;
- h) **euro 400,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle prescrizioni relative all'articolazione del pasto tipo così come formulata nell'offerta tecnica;
- i) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della disponibilità dei prodotti per tutta la durata del servizio;
- j) **euro 300** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto del numero minimo delle portate costituenti il menù del pasto tipo mensa e pasto tipo sostitutivo di mensa;
- k) **euro 200** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della grammatura minima richiesta per i piatti costituenti il menù del pasto tipo mensa e sostitutivo di mensa;
- l) **euro 200** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle quantità o misure di riferimento richieste per i prodotti non costituenti il menù del pasto tipo mensa e sostitutivo di mensa ma che devono essere presenti con contributo regionale;
- m) **euro 100** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle quantità o misure di riferimento richieste per i prodotti relativi al servizio di bar caffetteria;
- n) **euro 400,00** per ogni infrazione accertata per la mancata disponibilità del pasto per celiaci completo, come da richiesta dell'utente, nelle forme e tempi disciplinati all'art. 10 del presente capitolato;
- o) **euro 1.000,00** per ogni infrazione accertata di errata somministrazione del pasto per celiaci;
- p) **euro 300,00** per ogni infrazione accertata per la mancata disponibilità quotidiana del pasto completo vegetariano;
- q) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di variazione dei piatti proposti, nei casi consentiti, senza preavviso e autorizzazione dell'Amministrazione;
- r) **euro 300,00**, oltre alla denuncia all'Autorità competente per ogni la violazione accertata dell'obbligo di emissione dello scontrino fiscale;
- s) **euro 2.000,00** per ogni infrazione accertata in caso di violazione delle prescrizioni relative all'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione;
- t) **euro 1.000,00** per ogni infrazione accertata in caso di utilizzo di conservanti e additivi chimici e/o violazione delle prescrizioni relative all'utilizzazione di prodotti scaduti;
- u) **euro 300,00** per ogni infrazione accertata, in caso di violazione delle prescrizioni relative:
 - alla somministrazione di cibi non preparati e cotti nel giorno della somministrazione;
 - alla congelazione dei cibi preparati dal gestore in quantità eccedente il normale consumo;
 - alla ricongelazione dei prodotti scongelati;
 - all'uso di prodotti surgelati o in scatola non menzionati;

- v) **euro 300,00** per ogni infrazione accertata, per il mancato rispetto degli orari di apertura e /o di chiusura della mensa e del bar;
- w) **euro 1.000,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica riguardo alla percentuali offerte relativamente alla filiera corta;
- x) **euro 1.000,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto del minimo stabiliti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- y) **euro 300,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla cottura, addetto alla porzionatura e rigoverno dei locali di mensa e bar;
- z) **euro 300,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto di quanto stabilito in materia di destinazione del cibo non somministrato;
- aa) **euro 1.000,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto circa il divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM;
- bb) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della corretta gestione dei rifiuti;
- cc) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della normativa in materia di igienico sanitaria comprese le norme HACCP;
- dd) **euro 200,00** per il mancato rispetto dell'obbligo di igienizzazione continua dei tavoli prevista all'articolo 8;

L'Amministrazione, ove riscontri inadempienze nell'esecuzione del servizio idonei all'applicazione delle penali, provvede a contestare alla Società, per iscritto, le inadempienze riscontrate con l'indicazione della relativa penale da applicare, con l'obbligo da parte della Società di presentare entro 5 giorni dal ricevimento della medesima contestazione le eventuali controdeduzioni.

Nel caso in cui la Società non risponda o non dimostri che l'inadempimento non è imputabile alla stessa, l'Amministrazione provvede ad applicare le penali nella misura riportata nel presente documento. Gli importi corrispondenti vengono trattenuti sull'ammontare delle fatture ammesse al pagamento o, solo in assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva che dovrà essere integrata dalla Società senza bisogno di ulteriore diffida.

Nel caso in cui l'Amministrazione accerti l'esistenza e la validità della motivazione della controdeduzione presentata dalla Società non procede con l'applicazione delle penali.

L'applicazione delle penali non pregiudica il diritto dell'Amministrazione ad ottenere la prestazione laddove ancora eseguibile; è fatto in ogni caso salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento del maggior danno.

Qualora l'ammontare complessivo delle penali comminate raggiunga il 10% del valore dell'importo contrattuale il Consiglio, su proposta del responsabile del contratto può disporre la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze del contraente rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, l'Amministrazione invita il contraente a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni consecutivi, decorso il quale il contratto si considera risolto di diritto, fermo restando il diritto all'eventuale risarcimento del danno.

In caso di risoluzione del contratto, nonché nel caso di applicazione delle penali, l'Amministrazione ha facoltà di rivalersi sui pagamenti dovuti al contraente in relazione al contratto cui essi si riferiscono, ovvero di incamerare in tutto o in parte la cauzione definitiva.

A seguito della risoluzione del contratto, l'Amministrazione può porre a carico dell'impresa i maggiori costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento.

Il Consiglio procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile:

- qualora l'ammontare complessivo delle penali comminate raggiunga il 10% del valore dell'importo contrattuale;
- nei casi di cui all'art. 108, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 50/2016;
- in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate in ottemperanza agli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010;
- in caso di subappalto non autorizzato dalla Regione Toscana;
- in caso di cessione di tutto o parte del contratto;
- in caso di violazione degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Toscana da parte dei dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo dell'Appaltatore compreso quelli del subappaltatore;
- in caso di violazione dell'articolo 53 comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro – pantouflage o revolving door).
- in caso di violazione da parte dell'Appaltatore di uno degli impegni assunti col Patto di Integrità relativo all'affidamento in oggetto e in ogni caso in cui si verificano le condizioni previste dal Patto di Integrità.

A seguito della risoluzione del contratto l'Amministrazione può porre a carico dell'impresa i maggiori costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento.

In caso di risoluzione, la Regione Toscana procederà all'escussione in tutto o in parte della cauzione definitiva, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni, anche derivanti dalla necessità di procedere ad un nuovo affidamento.

La Regione Toscana – Consiglio regionale, se sopraggiungono motivi di interesse pubblico e/o normative ovvero mutamenti organizzativi a carattere eccezionale che hanno incidenza sull'esecuzione delle prestazioni (c.d. giusta causa), può recedere in tutto o in parte unilateralmente dal presente contratto, con un preavviso di almeno 20 giorni.

Nelle ipotesi di recesso per giusta causa, l'Appaltatore ha diritto di ricevere il pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale, rinunciando espressamente ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile.

Art. 28 - Licenze e autorizzazioni

Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri documenti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale descrittivo prestazionale devono essere intestati anche al gestore al quale fanno carico le eventuali imposte e tasse relative.

L'impresa Aggiudicataria deve pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale anche nei confronti dell'impresa subentrante.

Copia delle autorizzazioni, licenze ed altri atti devono essere esposti nei locali adibiti a mensa e bar mentre gli originali conformi degli stessi sono depositati presso il competente Settore del Consiglio regionale.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

Firmato digitalmente
Il Dirigente
(Dott. Piero Fabrizio Puggelli)