

FONDAZIONE EDMUND MACH

---



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

38010 San Michele all'Adige (TN), Via E. Mach 1- Tel. 0461/615111 Fax 0461/615218

- [www.fmach.it](http://www.fmach.it) -

iscritta al registro provinciale delle persone giuridiche private n. 231 - partita IVA n. 02038410227

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA  
MENSA DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH**

dal 01.03.2016 al 29.02.2020, con eventuale rinnovo di ulteriori 2 anni

**CIG 628459108F**

## INDICE

Premessa

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Art. 2 Durata dell'appalto

Art. 3 Utenti e organizzazione del servizio

Art. 4 Eventi particolari

Art. 5 Consistenza della mensa

Art. 6 Rispetto delle norme di sicurezza

Art. 7 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Art. 8 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Art. 9 Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative. Destinazione del cibo non somministrato. Possibilità di scelta del pasto ridotto

Art. 10 Prestazioni dell'IMPRESA

Art. 11 Oneri a carico dell'IMPRESA

Art. 12 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Art. 13 clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Art. 14 Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

Art. 15 Pagamento dei corrispettivi

Art. 16 Responsabile del procedimento in fase di esecuzione del contratto e direttore dell'esecuzione del contratto nominato da FEM. Referente dell'IMPRESA

Art. 17 Oneri a carico della FEM

Art. 18 Autocontrollo e controllo della qualità

Art. 19 Analisi di controllo

Art. 20 Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 21 Monitoraggio e controllo da parte della FEM

Art. 22 Modifica delle condizioni di appalto

Art. 23 Subappalto

Art. 24 Penali

Art. 25 Risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 26 Clausole di risoluzione espressa

Art. 27 Cauzione definitiva

Art. 28 S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

Art. 29 Tracciabilità dei pagamenti

Art. 30 Tutela della riservatezza dei dati personali.

Art. 31 Spese

Art. 32 Foro competente

Allegato A – Planimetria mensa

Allegato B – Piano alimentare

- ❖ Requisiti e definizioni
- ❖ Calendario prodotti orticoli
- ❖ Calendario prodotti frutticoli
- ❖ Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- ❖ Grammature
- ❖ Menù
- ❖ Diete particolari

Allegato C - Manutenzioni

Allegato D – Personale

### **Premessa**

*La FEM conformemente a quanto previsto dalla legge provinciale 13/2009, art. 1, lettera a) promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione può costituire oggi un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.*

*La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.*

*Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.*

*Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".*

*In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:*

- *l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);*
- *il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione.*

*Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement -PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa della FEM.*

### **ARTICOLO 1**

#### **Oggetto dell'appalto**

1.1 Il presente Capitolato speciale di appalto (di seguito capitolato) disciplina il servizio di ristorazione (di seguito servizio) nella mensa della Fondazione Edmund Mach (di seguito FEM) da parte dell'impresa aggiudicataria della gara (di seguito IMPRESA).

1.2 Il servizio è espletato dall'IMPRESA a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata.

### **ARTICOLO 2**

#### **Durata dell'appalto**

2.1 La durata dell'appalto è di anni 4 a decorrere dall'affidamento, che avverrà dal 1<sup>a</sup> marzo 2016.

2.2 La FEM si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di 2 anni, dandone comunicazione all'IMPRESA 6 mesi prima della scadenza. L'IMPRESA è obbligata ad accettare il rinnovo ed è inoltre obbligata ad accettare l'eventuale proroga tecnica disposta dalla FEM, nelle more dello svolgimento della procedura di individuazione del contraente al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio.

### **ARTICOLO 3**

#### *Utenti e organizzazione del servizio*

3.1 Il servizio è rivolto agli studenti (946 iscritti nell'anno scolastico 2014/2015), a tutto il personale della FEM (circa 570 dipendenti, 60 collaboratori e 70 borsisti con sede di lavoro a San Michele) e ad eventuali altre categorie di persone espressamente autorizzate da FEM (ospiti o ditte esterne). L'accesso al servizio è facoltativo. I dipendenti sono dotati anche di abilitazione al pasto alternativo presso pubblici esercizi; sia i dipendenti che gli studenti possono usufruire di un pasto alternativo presso il bar interno.

3.2 L'IMPRESA è autorizzata a servire il pasto unicamente all'utente che presenti il titolo che dà diritto al pasto. Alla mensa si può accedere esclusivamente tramite apposita tessera (nominativa o jolly riservata agli ospiti o esterni autorizzati da FEM), consegnata da FEM agli aventi diritto. Il sistema informatico di registrazione pasti ed il relativo software sono forniti da FEM e sono a carico di FEM così come la relativa manutenzione.

3.3 Il servizio, per quanto concerne il pranzo, deve essere garantito per tutto l'anno (escluse festività), mentre per quanto concerne la colazione e la cena è limitato al periodo scolastico ed agli ospiti del convitto (170 studenti convittori nell'anno scolastico 2014/2015). Nel prezzo della cena è compresa anche la merenda di metà pomeriggio per gli studenti convittori.

3.4 Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti sono comunicati dalla FEM all'IMPRESA all'inizio di settembre di ogni anno.

3.5 Eventuali variazioni successive sono comunicate all'IMPRESA con il dovuto anticipo dalla FEM e comunque entro le ore 9.00 del primo giorno interessato alla variazione.

3.6 L'IMPRESA è obbligata a fornire il servizio alle stesse condizioni per i dipendenti del Museo degli usi e costumi della gente trentina (circa 20 fruitori) e per i dipendenti del CNR IVALSA (circa 5 fruitori) con sede a San Michele all'Adige, mediante stipula di apposite convenzioni separate.

3.7 Salvo quanto stabilito al precedente punto 3.6, l'IMPRESA non può fruire il servizio di ristorazione presso la mensa di San Michele all'Adige a favore di terzi, almeno che non ci sia l'espressa autorizzazione da parte di FEM.

### **ARTICOLO 4**

#### *Eventi particolari*

4.1 L'IMPRESA garantisce, su richiesta della FEM, la preparazione di pasti presso la mensa in occasione di manifestazioni o eventi organizzati dalla stessa; menu e prezzo del servizio sono concordati direttamente tra l'IMPRESA e la FEM.

4.2 Nell'eventualità che, nell'ambito di scambi culturali internazionali o nazionali fra istituti scolastici, studenti stranieri o provenienti da altre località utilizzino la mensa scolastica della FEM, previo assenso dello stesso, il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

### **ARTICOLO 5**

#### *Consistenza della mensa*

5.1 I pasti sono predisposti e distribuiti presso la mensa situata nella sede di San Michele.

5.2 La superficie utile della struttura è di mq. 1431,99 suddivisa nella seguente consistenza :

- una zona servizi composta da cucina, dispensa depositi e spogliatoi di mq 236,39, dotata di idonea attrezzatura ed arredi;
- una zona sala mensa con servizi igienici dedicata agli studenti, di mq 625,42, arredata tavoli e sedie per una capacità di 222 posti a sedere, dotata di due linee di distribuzione self service;
- una zona sala mensa con servizi dedicata ai dipendenti, di mq 440,23, arredata tavoli e sedie per una capacità di 160 posti a sedere, dotata di una zona ad isole di distribuzione;
- una saletta riservata, di mq 28,29 arredata tavoli e sedie per una capacità di 20 posti a sedere, con servizio al tavolo.

5.3 La sala studenti è dotata di due linee di distribuzione self service, con una capacità di distribuzione 6 utenti al minuto; 360/H. La sala dipendenti è dotata di una distribuzione ad isole, con una capacità di distribuzione 3 utenti al minuto; 180/H. Nei mesi di luglio e agosto rimane aperta per i dipendenti un'unica sala (solitamente la sala studenti).

5.4 L'IMPRESA è tenuta ad organizzare il servizio in modo da ottimizzare i tempi di accesso al servizio da parte degli utenti.

5.5 La consistenza della struttura, con i relativi arredi risulta dalla planimetria che si allega sub A.

## ARTICOLO 6

### *Rispetto delle norme di sicurezza*

6.1 L'IMPRESA dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

6.2 La FEM prima della stipula del contratto consegna in copia all'IMPRESA il Documento Unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) indicando le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento, per quanto non materialmente allegato al contratto d'appalto, ne costituisce sua parte integrante e sostanziale. L'IMPRESA è tenuta a comunicare alla FEM ogni modifica delle situazioni di esecuzione del contratto che comporta la necessità di adeguare il DUVRI in funzione del mutato quadro di rischio.

6.3 Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'IMPRESA s'impegna a tenere corsi di formazione per:

- sicurezza
- primo soccorso
- squadra antincendio

che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

6.4 La FEM redige il Piano di evacuazione ai sensi dell'art. 18, comma 1, lettera t) e dell'art. 43 del d. lgs. n. 81/2008; ne dà copia all'IMPRESA che ne propone eventuali integrazioni.

6.5 Resta in capo all'IMPRESA la verifica del rispetto di quanto prescritto nella documentazione sopra indicata (DUVRI e Piano di evacuazione), avvalendosi degli addetti alla gestione delle emergenze appositamente nominati e formati.

6.6 Resta a carico dell'IMPRESA la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

6.7 L'IMPRESA deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'IMPRESA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della FEM, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

## ARTICOLO 7

### *Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*

7.1 Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate
- alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B Piano alimentare, del presente capitolato.

**7.2 I menu realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).**

7.3 La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato B.

7.4 Nell'allegato B, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora esposte.

7.5 Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

7.6 Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

## **ARTICOLO 8**

*Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile*

8.1 Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi (nell'Allegato B è l'indicazione specifica "<=200KM");

b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di oliva e aceto.

<b>% peso sul totale</b>	<b>Tipologia di produzione</b>	<b>Norme di riferimento</b>
<b>35%</b>	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
<b>15%</b>	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
	produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” rappresentati, in termini indicativi, nell’Allegato B. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

#### B) Carne

<b>% peso sul totale</b>	<b>Tipologia di produzione</b>	<b>Norme di riferimento</b>
<b>20%</b>	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti IGP, DOP,	norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

#### C) Pesce

<b>% peso sul totale</b>	<b>Tipologia di produzione</b>	<b>Norme di riferimento</b>
<b>35%</b>	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nella mensa, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

8.2 Entrambe le sale mensa sono dotate di erogatori d’acqua (frigogasatori a tre colonne d’uscita) L’IMPRESA si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e è posta a sua carico la manutenzione delle attrezzature (come da allegato C manutenzioni).

8.3 Nel caso in cui, durante l’esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dall’IMPRESA, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso l’IMPRESA dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima IMPRESA ha l’obbligo di comunicare per iscritto alla FEM l’elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel

determinato giorno. L'IMPRESA inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui l'IMPRESA non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 24.

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, prodotti IGP, DOP, STG, a Km zero a filiera trentina) rispetto ai prodotti previsti dal presente capitolato.

#### 8.4 Verifica (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

8.5 Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'IMPRESA deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

8.6 I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

## ARTICOLO 9

*Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative*

*Destinazione del cibo non somministrato*

*Possibilità di scelta del pasto ridotto*

9.1 L'IMPRESA in base alla propria proposta nell'offerta tecnica sarà tenuta a organizzare delle iniziative (allestimento e distribuzione di materiale informativo/divulgativo all'interno della mensa, organizzazione di incontri tematici/seminari per l'utenza e interventi formativi rivolti agli studenti) almeno una volta all'anno per ciascuna delle seguenti due tematiche:

- *educazione alimentare* (piramide alimentare, caratteristiche salutari di frutta e ortaggi, distribuzione dei pasti nella giornata, guida alla lettura delle etichette)
- *sostenibilità alimentare* (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).

9.2 L'IMPRESA sarà tenuta a destinare il cibo non somministrato all'ONLUS specificata nell'offerta tecnica nel rispetto di quanto stabilito nel Protocollo sottoscritto tra l'IMPRESA e l'ONLUS e in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Il servizio di trasporto è a carico dell'IMPRESA.

9.3 Nell'ottica di riduzione dello spreco alimentare, l'IMPRESA deve garantire a tutti gli utenti della mensa (esclusi gli studenti) la possibilità di scegliere in alternativa al pasto intero un pasto ridotto ad un prezzo



inferiore risultante dall'offerta economica rispettando le composizioni previste dall'allegato B al Capitolato – Piano alimentare.

## ARTICOLO 10

### *Prestazioni dell'IMPRESA*

10.1 L'IMPRESA deve assicurare:

- a) l'acquisto e il trasporto in proprio dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini della mensa, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) il confezionamento e la preparazione dei pasti presso la mensa, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto specificato negli allegati B) Piano Alimentare e D) Personale nonché quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- c) la distribuzione dei pasti agli utenti presso le sale mensa ed il servizio al tavolo per la saletta riservata;
- d) l'allestimento completo giornaliero delle sale mensa; **la fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta, e cucchiaini per il dessert a totale carico dell'IMPRESA dovranno essere biodegradabili;**
- e) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali;
- f) la manutenzione dei locali e delle attrezzature, come specificato nell'allegato C) Manutenzione.

## ARTICOLO 11

### *Oneri a carico dell'IMPRESA*

11.1 L'IMPRESA è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, salvo quanto stabilito dal successivo art. 22

11.2 L'IMPRESA è tenuta in particolare per quanto riguarda la prestazione del servizio a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B - PIANO ALIMENTARE"; l'IMPRESA deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia alla FEM che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'IMPRESA nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo alla FEM.
- b) predisposizione dei menù, tenuto conto delle diverse tipologie di utenti, e distinti per stagioni – nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B - PIANO ALIMENTARE e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara; i menù dovranno essere preventivamente autorizzati dalla FEM;
- c) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; è da escludere l'uso di prodotti precotti, preconfezionati, congelati o surgelati, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'allegato B PIANO ALIMENTARE al presente capitolato;
- d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B - PIANO ALIMENTARE al presente capitolato;
- e) l'utilizzo, nella preparazione dei pasti, di prodotti alimentari conformi alle prescrizioni dell'allegato B "PIANO ALIMENTARE" al presente capitolato e a quanto indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, **fermo restando il divieto assoluto di utilizzare prodotti etichettati come geneticamente modificati (OGM.),** anche quali componenti di prodotti e preparazioni autorizzate;
- f) **la percentuale minima di prodotti biologici, prodotti IGP, DOP, STG e prodotti a Km zero a filiera trentina non dovrà essere inferiore a quanto previsto al precedente art. 8 e nell'allegato B PIANO ALIMENTARE e rispettare le percentuali e quanto indicato nell'offerta tecnica;**

- g) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i “calendari di stagionalità” stabiliti nell’allegato B-PIANO ALIMENTARE. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- h) il rispetto dei menù giornalieri proposti nell’offerta tecnica e oggetto di valutazione;
- i) l’adozione delle variazioni nei menù che si rendessero necessarie su proposta della FEM, comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- j) la somministrazione, previo accordo con la FEM e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative ad utenti che, per motivi di carattere etico-religioso, non facciano uso di alcuni alimenti;
- k) l’esposizione nelle sale mensa dei menù giornalieri e settimanali con chiara indicazione degli ingredienti base; nel rispetto di quanto previsto all’articolo 44 del Regolamento UE n. 1169/2011 che introduce nuove disposizioni in materia di etichettatura ed informazioni sugli alimenti ai consumatori, l’IMPRESA è tenuta alla redazione e all’esposizione del Registro Allergeni, nonché all’esposizione nelle sale mensa di appositi cartelli che contengano informazioni sulla presenza di “allergeni” nei piatti proposti nei menù e negli alimenti preparati per la somministrazione;
- l) la pulizia ordinaria e straordinaria delle mense e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici, delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala. Nel caso di utilizzo **di prodotti in 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 – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano **i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L’IMPRESA deve utilizzare prodotti detergenti per il lavaggio delle stoviglie, per lavastoviglie e per pavimenti dichiarati in offerta con etichetta ECOLABEL conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24.05.2012;**
- m) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- n) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all’uopo predisposti con l’osservanza, in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, del sistema vigente nel comune di San Michele a/Adige e delle relative modalità gestionali. L’IMPRESA è obbligata a nominare al proprio interno un responsabile della gestione dei rifiuti;
- o) la comunicazione mensilmente alla FEM dei dati relativi al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d’inquadramento, mansioni, monte ore; all’invio della documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali), alla comunicazione su richiesta della FEM dei costi sostenuti per le utenze.

#### 11.3 L’IMPRESA, con riferimento al personale di servizio, si impegna a garantire:

- a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia almeno quello indicato nell’allegato D “PERSONALE” o se migliorativo, nell’offerta tecnica;
- b) la comunicazione alla FEM, prima della stipulazione del contratto di appalto, dei nominativi del personale impiegato, con indicazione della qualifica professionale; ogni variazione di personale è preventivamente comunicata alla FEM;
- c) la presenza trisettimanale di una figura referente dell’IMPRESA con i requisiti specificati al successivo art. 16. Il servizio dovrà essere svolto con le modalità e le ore di presenza stabilite al successivo art. 16;
- d) la disponibilità, nell’organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di “dietista” al quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato e dall’allegato B - PIANO ALIMENTARE, tra cui in particolare:
  - la predisposizione dei menù;
  - la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla FEM;
  - la presenza presso la mensa della FEM per almeno 18 ore settimanali così distribuite: a pranzo 3 giorni alla settimana per almeno 4 ore; nella fascia serale della cena 3 giorni alla settimana per almeno 2 ore al giorno;
- e) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al referente dell’IMPRESA e piano di formazione del cuoco e secondo cuoco;
- f) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

- g) che la FEM possa chiedere all'IMPRESA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'IMPRESA provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la FEM.
- h) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'IMPRESA, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. La FEM potrà chiedere all'IMPRESA di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. La FEM, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'IMPRESA delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'IMPRESA dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'IMPRESA si è posta in regola;
- i) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12
- j) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.
- k) che la FEM risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'IMPRESA stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 13;
- m) l'invio su richiesta della FEM del personale impiegato per la preparazione e la distribuzione dei pasti con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. La FEM potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
- n) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con la FEM, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- o) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme sul comportamento di cui al codice dei valori e di comportamento della FEM;
- p) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito l'IMPRESA è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.
- q) l'esonero della FEM da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'IMPRESA di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- r) che l'IMPRESA si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.
- s) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dalla FEM. **Il cuoco e secondo cuoco dovranno effettuare il numero di ore e i corsi presentati in sede di offerta tecnica e una volta conclusi dovrà essere inviato alla FEM la prova documentale di avvenuta partecipazione al corso (con eventuale superamento di verifica finale se prevista).**

11.4 L'IMPRESA, con riferimento ai terzi si impegna ad assumere:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.7.2000 n. 9;
- d) ogni responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso. In relazione a ciò è fatto obbligo all'IMPRESA di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT) e di responsabilità civile verso prestatori di

lavoro (RCO) con esclusivo riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto e alle condizioni di seguito riportate:

- d.1) l'assicuratore risponde delle somme che l'assicurato (IMPRESA) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati dalla medesima (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore di servizi affidati dalla FEM, la polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale d'appalto e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie;
  - d.2) l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
    - R.C.T. Euro 3.000.000,00.= per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
    - R.C.O. Euro 3.000.000,00.= per ogni sinistro, ma con il limite di Euro 1.500.000,00.= per persona infortunata (D.P.R. 30.6.1965 n. 1124 e D. Lgs. 23.2.2000 n. 38);
  - d.3) l'assicuratore riconosce la qualifica di "terzo" a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30.06.1965 n. 1124 e D. Lgs. 23.02.2000 n. 38);
  - d.4) la FEM andrà considerata "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
  - d.5) il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
  - d.5) l'assicurazione vale anche per i danni determinati da colpa dell'assicurato nonché da dolo, colpa lieve o colpa grave delle persone delle quali l'assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purchè operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
  - d.6) l'assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del codice civile, nei confronti dell'assicurato o di qualsiasi ente o società dell'assicurato, degli amministratori, dirigenti, impiegati ed operai dell'assicurato e loro eredi;
  - d.7) in caso di recesso dal contratto di assicurazione, l'assicuratore si obbliga a darne comunicazione all'assicurato e alla FEM, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni; in tal caso è fatto obbligo specifico all'IMPRESA di stipulare e attivare nuova copertura assicurativa entro il termine di recesso, con le medesime caratteristiche;
  - d.8) il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità dell'assicurazione e non può essere opposto ai danneggiati.
  - e) Qualora l'IMPRESA sia una associazione temporanea di imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo devono coprire, senza alcuna riserva, anche i danni causati dalle imprese mandanti.
  - f) Nel caso in cui l'IMPRESA disponga già di coperture assicurative che contengano le garanzie richieste dal presente capitolato speciale d'appalto, potrà eventualmente avvalersene, specificando con apposita appendice che le polizze in corso di validità coprono per intero i rischi e i massimali sopra indicati. In ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere consegnata alla FEM prima della stipula del contratto.
  - g) L'IMPRESA si impegna per tutta la durata dell'appalto a trasmettere alla FEM copia delle quietanze annuali che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.
- 11.5 L'IMPRESA, con riferimento ai locali, agli arredi e alle attrezzature, si impegna ad assumere:
- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dalla FEM per l'espletamento del servizio;
  - b) l'onere della manutenzione, ordinaria e straordinaria, delle attrezzature, come meglio specificato nell'allegato C – Manutenzioni al presente capitolato;
  - c) l'onere della spesa per la riparazione delle attrezzature a seguito di guasti o rotture, come meglio specificato nell'allegato C- Manutenzioni al presente capitolato;
  - d) l'onere dell'intera spesa per le seguenti forniture:

- gas metano combustibile per alimentazione dei fuochi della cucina con utenza direttamente intestata all'IMPRESA (spesa sostenuta dall'attuale appaltatore nel biennio 2013-2014 Euro 16.887,65);
  - energia elettrica erogata dalla rete di distribuzione FEM al costo di € 0,1950/kWh + IVA 22%;
  - acqua potabile calda ad uso sanitario a temperatura di 48 °C (+/- 2°C), erogata dalla rete di distribuzione FEM al costo di € 3,20/mc + IVA 22%, rilevata da contatore o con stima effettuata in contraddittorio.
- con riserva di FEM di aggiornare i suddetti oneri sulla base delle eventuali nuove tariffe di mercato;
- e) l'onere dell'intera spesa per:
- il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti nella struttura ospitante la mensa secondo la disciplina tariffaria vigente nel Comune di San Michele all'Adige secondo le tariffe praticate dallo stesso praticate intestate direttamente all'IMPRESA (spesa sostenuta dall'attuale appaltatore nel biennio 2013-2014 Euro 30.606,85);
  - canone di depurazione acque di fognatura contabilizzate sui consumi di acqua calda e fredda da rimborsarsi alla FEM per la tariffa praticata dal Comune di San Michele all'Adige pari a € 0,0800/mc + IVA 10%, rilevata da contatore o con stima effettuata in contraddittorio.
- con riserva di FEM di aggiornare i suddetti oneri sulla base delle eventuali nuove tariffe di mercato;
- f) l'onere della fornitura del detergente liquido, delle salviette asciugamani, della carta igienica per i servizi igienici annessi alle sale mensa, che devono essere **con etichetta ecolabel**.

## ARTICOLO 12

*Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto*

12.1 Avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010 ed all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013, trovano applicazione disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale ed applicati in via prevalente sul territorio provinciale.

12.2 Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate al punto 1 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013:

- a) minimi retributivi CCNL e CCPL;
- b) mensilità aggiuntive CCNL e CCPL;
- c) maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;
- d) eventuali premi di risultato previsti da CCNL e CCPL;
- e) trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
- f) ROL ed ex festività;
- g) modalità di cambio appalto.

12.3 L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (c.d. "indennità appalto") che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento della prestazione lavorativa nell'appalto. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR matureranno pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.

12.4 Ai sensi del punto 2 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto l'IMPRESA che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

## **ARTICOLO 13**

### *clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto*

13.1 Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui al d. lgs. 163/2006, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dall'IMPRESA ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per l'IMPRESA l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OOSS maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

13.2 A tale proposito l'IMPRESA e le suddette OOSS hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio delle attività del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla FEM. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, l'IMPRESA indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.

13.3 Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'Allegato D – personale, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

13.4 L'IMPRESA, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere alla FEM, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

## **ARTICOLO 14**

### *Clausola sociale – lavoratori svantaggiati*

14.1 L'IMPRESA ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella provincia di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Il numero minimo di persone svantaggiate che dovranno essere impiegate durante l'esecuzione del contratto è stabilito nella misura del 5% delle unità lavorative complessivamente impiegate. Le sopra precisate unità di persone svantaggiate dovranno essere mantenute invariate o al più incrementate durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. L'IMPRESA è tenuta ad applicare a favore dei lavoratori svantaggiati le condizioni economiche-normative di cui al precedente art.12.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

## **ARTICOLO 15**

### *Pagamento dei corrispettivi*

15.1 I buoni pasto elettronici costituiscono titolo per il pagamento da parte di FEM del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

15.2 Mensilmente l'IMPRESA emette la fattura in formato elettronico a seguito di invio da parte della FEM del relativo ordine di acquisto predisposto sulla base del numero/tipo dei pasti registrati giornalmente nel mese di riferimento.

15.3 Il pagamento ha luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di emissione delle fatture mensili, subordinatamente alla verifica della regolarità contributiva dell'IMPRESA e fatta salva la possibilità per la FEM di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario alla effettuazione di eventuali verifiche in merito al corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

15.4 Le fatture elettroniche emesse dall'IMPRESA devono sempre riportare il codice identificativo di gara (CIG) acquisito dalla FEM e il numero d'ordine assegnato dalla FEM stessa. Il codice univoco ufficio della FEM al quale devono essere indirizzate le fatture elettroniche è UFHVA9.

15.5 Sono riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati, salvo il caso di assenza completa di utenti o superiore al 50%, che non sia stata notificata da FEM all'IMPRESA, ai sensi dell'art. 3 del presente capitolato. Ricorrendo questa eventualità la FEM rifonderà all'IMPRESA l'80% del prezzo dei pasti preparati e non consumati.

15.6 La FEM su richiesta scritta da parte dell'IMPRESA, si impegna a rivalutare annualmente il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, sulla base delle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, applicando il 75% del tasso medio annuo di inflazione riferito al mese di febbraio dell'anno precedente, come calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica nazionale.

## **Art. 16**

*Responsabile del procedimento in fase di esecuzione del contratto e direttore dell'esecuzione del contratto  
nominato da FEM  
Referente dell'IMPRESA*

16.1 Il responsabile del procedimento in fase di esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 10, comma 9 del d.lgs. 163/2006, dell'art. 272 del DPR 207/2010 e dell'art. 25 del regolamento di organizzazione e funzionamento della FEM, è il dirigente del Servizio Amministrativo della FEM.

La FEM nomina il direttore dell'esecuzione con la funzione di supervisionare la corretta esecuzione del contratto d'appalto. Il direttore dell'esecuzione può nominare uno o più assistenti a cui affidare, sotto la sua sorveglianza e responsabilità, alcune attività di sua competenza.

Il direttore dell'esecuzione presiede l'esecuzione del contratto e si rapporta con il referente indicato dall'IMPRESA. Provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto. Accerta la regolarità e la conformità delle prestazioni contrattuali.

16.2 L'IMPRESA, prima della stipulazione del contratto d'appalto, è tenuta a designare e comunicare alla FEM il proprio referente con funzioni di direzione del servizio e collegamento diretto con la FEM. In via principale ogni rapporto inerente l'esecuzione del contratto d'appalto deve essere intrapreso con il direttore dell'esecuzione ad opera del referente nominato dall'IMPRESA. Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al referente e si intenderanno come validamente effettuate all'IMPRESA ai sensi e per gli effetti di legge.

Le comunicazioni tra il referente e il direttore dell'esecuzione, per la definizione di questioni di servizio rilevanti e tali da non poter essere risolte telefonicamente, devono avvenire in forma scritta, utilizzando preferibilmente la posta elettronica ordinaria (PE) o certificata (PEC) e i rispettivi documenti trasmessi devono essere sottoscritti digitalmente o di pugno ed inviati tramite scansione. Gli indirizzi di PE, di PEC e i numeri di FAX, TELEFONO FISSO e CELLULARE devono essere comunicati dall'IMPRESA contestualmente alla nomina del referente.

Il referente nominato dall'IMPRESA deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- esterno a chi lavora in cucina;
- qualifica professionale e poteri idonei a svolgere la funzione;
- esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione;
- presenza trisettimanale con almeno tre ore al giorno (minimo 9 ore settimanali) nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo e alternativamente della cena e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata di esecuzione del servizio. L'IMPRESA sarà tenuta comunque a rispettare il monte ore settimanale proposto in sede di offerta e oggetto di valutazione.

Il nominativo indicato dall'IMPRESA nell'offerta tecnica e oggetto di valutazione è vincolante e in fase di esecuzione potrà essere sostituito con altro nominativo solo per fatti sopravvenuti, non imputabili all'IMPRESA, e a condizione che la FEM accerti a suo insindacabile giudizio l'equipollenza del curriculum professionale.

In caso di impedimento o assenza del referente, l'IMPRESA deve darne tempestiva comunicazione al direttore dell'esecuzione indicando contestualmente il nominativo e i recapiti del sostituto.

LA FEM si riserva di chiedere motivatamente la sostituzione del referente o del sostituto in caso di non adeguatezza del medesimo alle esigenze legate all'esecuzione del contratto, senza che l'IMPRESA possa sollevare obiezioni.

L'IMPRESA e il referente nominato da quest'ultima hanno l'obbligo di comunicare tempestivamente al direttore dell'esecuzione i nominativi di eventuali ulteriori soggetti incaricati dall'IMPRESA di risolvere specifiche problematiche.

## **ARTICOLO 17**

### *Obblighi a carico della FEM*

#### **17.1 Sono a carico della FEM:**

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ospitanti la mensa, e locali di servizio annessi con la relativa dotazione impiantistica;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro, come stabilito dal D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, secondo apposita elencazione predisposta dalla FEM;
- c) la gestione e la manutenzione del sistema informatico di registrazione pasti ed il relativo software;
- d) con riferimento alle attrezzature della cucina, la FEM fornisce all'IMPRESA copia del certificato di conformità, i manuali di istruzione e di manutenzione, per una corretta gestione del servizio.
- e) La messa a disposizione di acqua potabile (escluso canone di depurazione)
- f) La messa a disposizione di acqua calda per riscaldamento dei locali;
- g) La messa a disposizione di acqua gelata per il condizionamento e raffrescamento dei locali;

## **ARTICOLO 18**

### *Autocontrollo e controllo della qualità*

18.1 L'IMPRESA deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

#### **18.2 Pertanto l'IMPRESA:**

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

18.3 L'IMPRESA deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

#### **18.4 Con cadenza annuale l'IMPRESA inoltra altresì:**

- programmazione delle formazioni annue;
- registrazione autocontrollo della cucina;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso la cucina.

18.5 Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.



## **ARTICOLO 19**

### *Analisi di controllo*

19.1 L'IMPRESA deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

19.2 I costi delle analisi sono a completo carico dell'IMPRESA. E' fatto obbligo all'IMPRESA di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

## **ARTICOLO 20**

### *Campionatura rappresentativa del pasto*

20.1 L'IMPRESA è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dall'IMPRESA stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante Campionatura rappresentativa del pasto. I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

## **ARTICOLO 21**

### *Monitoraggio e controllo da parte della FEM*

21.1 La vigilanza sul servizio compete alla FEM per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La FEM, al fine di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato, ha facoltà di controllare in ogni momento senza preavviso, anche con prelievo ed analisi di campioni, l'idoneità dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda la quantità, la qualità, il confezionamento e le modalità di cottura degli stessi, sia per quanto riguarda il rispetto delle cautele igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, da parte del personale impiegato.

Al fine di consentire la verifica della corretta e regolare esecuzione del servizio, l'accesso alla mensa, ivi compresi i magazzini, è consentito, oltre che ai funzionari degli organi di controllo cui è demandata la vigilanza in campo igienico-sanitario, al personale ed ai consulenti della FEM, con divieto di manipolazione dei cibi.

21.2 Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'IMPRESA coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali. Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata organi di controllo. L'IMPRESA è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

I controlli sono indirizzati, in particolar modo a verificare:

- grammature dei prodotti alimentari;
- caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari;
- condizioni igienico-sanitarie, in ogni fase del processo produttivo (trasporto, stoccaggio, manipolazione, confezionamento, preparazione e distribuzione);
- personale addetto al confezionamento, preparazione e distribuzione dei pasti e alla pulizia delle mense;
- ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio.

21.3 Gli oneri per i controlli e le analisi, affidati a soggetti terzi, sono posti a carico dell'IMPRESA, nel limite di valore di Euro 7.000,00= all'anno.

## **ARTICOLO 22**

### *Modifica delle condizioni di appalto*

22.1 La FEM si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza di apportare eventuali modifiche nel corso della durata dell'appalto in ordine alle modalità di prestazione del servizio.

22.2 In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, l'IMPRESA è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 5, comma 4 della L.P. 23/1990.

22.3 La variazione in aumento oltre il 20% e fino al 50% potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 29, comma 1 della L.P. 23/1990 .

## **ARTICOLO 23**

### *Subappalto*

23.1 La FEM fa divieto di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione.

23.2 Il subappalto può essere autorizzato, limitatamente a servizi accessori, quali la pulizia ordinaria e straordinaria della mensa e dei locali annessi, ivi compresi i servizi igienici, e la eventuale disinfestazione e derattizzazione dei locali.

23.3 L'autorizzazione al subappalto è rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs.. 163/2006.

## **ARTICOLO 24**

### *Penali*

24.1 Qualora vengano accertate a carico dell'IMPRESA inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, la FEM potrà applicare penali nei confronti dell'IMPRESA stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'IMPRESA avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

24.2 Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

#### **1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00**

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste dal presente capitolato;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto dal presente capitolato;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dalla FEM;

#### **2° livello (inadempienza media) euro 500,00**

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica relativamente ai criteri oggetto di valutazione;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dalla FEM;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

### **3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00**

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi la FEM di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate;
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi entro”;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dalla FEM
- per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

### **4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00**

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'IMPRESA ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte dell'IMPRESA di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza “molto grave” riscontrata dalla FEM;
- errata somministrazione di dieta speciale.

24.3 L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte della FEM ai sensi dei successivi articoli 25 e 26.

24.4 L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.

24.5 L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta della FEM essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

24.6 Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'IMPRESA dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

## **ARTICOLO 25**

### *Risoluzione del contratto per inadempimento*

25.1 Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la FEM provvederà a mettere formalmente in mora l'IMPRESA tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

25.2 Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la FEM procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'IMPRESA può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la FEM.

25.3 In caso di fallimento dell'IMPRESA o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.

## **ARTICOLO 26**

### *Clausole di risoluzione espressa*

26.1 Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 25, la FEM si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'IMPRESA, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'IMPRESA nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art 23 del presente capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le “verifiche ispettive” eseguite dalla FEM di “non conformità” che potenzialmente potrebbero arrecare grave danno alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla FEM stessa, in conformità all'art. 10 del presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dalla FEM;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dalla FEM;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

I casi elencati saranno contestati all'IMPRESA per iscritto dalla FEM, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la FEM non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'IMPRESA di qualsivoglia natura.

26.2 Nel caso di risoluzione, la FEM si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'IMPRESA il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'IMPRESA può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la FEM.

## **ARTICOLO 27**

### *Cauzione definitiva*

27.1 L'IMPRESA, a proprie spese, deve costituire, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione definitiva ed entro il termine perentorio assegnato dalla FEM nella relativa comunicazione, prima della stipulazione del contratto d'appalto, una cauzione definitiva a garanzia dell'integrale e tempestiva esecuzione degli obblighi assunti con il contratto d'appalto stesso.

Il valore del deposito cauzionale è pari al 10,00 % (dieci per cento) dell'importo d contratto aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli del ribasso d'appalto eccedenti il dieci per cento. In caso di ribasso superiore al venti per cento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

L'importo della garanzia sarà ridotto del 50% ai sensi dell'art. 75, comma 7 del d.lgs. 163/2006.

La costituzione del suddetto deposito cauzionale può avvenire tramite:

- a) presentazione di assegno bancario circolare intestato alla FEM;
- b) libretto di deposito al portatore;
- c) titoli di Stato o garantiti dallo Stato;
- d) fideiussione bancaria o polizza fideiussoria rilasciata da operatori autorizzati ai sensi del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 o del D.lgs. 17 marzo 1995, n. 175. Le fideiussioni/polizze dovranno essere intestate alla FEM.

In ogni caso il deposito cauzionale deve essere effettuato con un unico tipo di valori.

Nel caso in cui l'IMPRESA presenti fideiussione bancaria o polizza fideiussoria, le stesse devono essere redatte, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) presentata in carta legale o resa legale;
- b) presentata con la sottoscrizione del soggetto fideiussore (Compagnia di assicurazione o Fondazione di credito) con una delle seguenti modalità:

1. con presentazione in allegato di una dichiarazione del soggetto che sottoscrive la polizza fideiussoria o la fideiussione bancaria che attesti, ai sensi del DPR 445/2000, di possedere il potere di impegnare validamente il soggetto fideiussore (Compagnia di assicurazione o Fondazione di credito). Si intendono per soggetti firmatari gli agenti, broker, funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'Istituto di Credito o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dei suddetti soggetti;

*oppure*

2. con autentica notarile, contenente la specifica indicazione dell'esistenza in capo a chi sottoscrive del potere di impegnare il soggetto fideiussore, apposta in calce alla fideiussione bancaria o alla polizza fideiussoria.
- c) massimale o importo garantito pari al 10,00% dell'importo contrattuale, con espressa indicazione, di tutte le seguenti clausole:
  1. "la garanzia prestata con la presente fideiussione è valida fino a quando la stazione appaltante non disporrà la liberazione dell'obligato principale e la conseguente restituzione dell'originale della fideiussione;
  2. "il fideiussore è obbligato solidalmente con il debitore principale al pagamento del debito garantito e rinuncia ad avvalersi del beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, nonché all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile; inoltre si impegna a pagare, senza bisogno di preventivo consenso da parte del debitore garantito che nulla potrà eccepire in merito al pagamento e nei limiti delle somme garantite, quando richiesto dalla stazione appaltante, a semplice richiesta scritta della stessa, inoltrata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, nonché a rinunciare ad opporre eccezioni di sorta in ordine al pagamento medesimo; il versamento dovrà essere eseguito nel termine di 15 giorni dalla data di ricezione della richiesta di pagamento, restando inteso che per ogni giorno di ritardato pagamento saranno dovuti, in aggiunta al capitale garantito, anche gli interessi calcolati al tasso legale";
  3. "non può essere opposto alla stazione appaltante l'eventuale mancato pagamento del premio, dei supplementi di premio o delle commissioni pattuite per il rilascio della fideiussione";
  4. "il foro competente a dirimere le eventuali controversie nei confronti della Fondazione Edmund Mach è quello in cui ha sede la medesima";

5. solo nel caso in cui nella fideiussione bancaria o nella polizza fideiussoria sia stabilito l'obbligo per il debitore principale di costituire un pegno in contanti o titoli ovvero altra garanzia idonea a consentire il soddisfacimento da parte della società dell'azione di regresso, così come previsto dall'art. 1953 del Codice Civile, dovrà essere inserita la seguente clausola: "la mancata costituzione del suddetto pegno non potrà comunque in nessun caso essere opposta alla stazione appaltante;

- d) La garanzia fideiussoria è svincolata secondo quanto previsto dall'art. 113, comma 3, del d.lgs. 163/2006.

27.2 La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento. In tal caso la FEM aggiudica il contratto d'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

27.3 Non sono accettate polizze fideiussorie o fideiussioni bancarie che contengano clausole attraverso le quali vengano posti oneri di qualsiasi tipo a carico della FEM.

27.4 Salvo il diritto degli eventuali maggiori danni, in qualunque momento la FEM può ritenere sul deposito cauzionale, con l'adozione di semplice atto amministrativo, i crediti derivati in suo favore dal contratto d'appalto. In tal caso l'IMPRESA è obbligata ad integrare e a costituire il deposito cauzionale entro 15 giorni da quello della notificazione del relativo avviso.

## **ARTICOLO 28**

### *S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni*

28.1 Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'IMPRESA per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari la Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.P.S.S. e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

28.2 L'IMPRESA dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla FEM per la verifica della conformità del servizio.

28.3 L'IMPRESA deve altresì provvedere all'apertura di posizione presso la Camera di Commercio di Trento e al pagamento del relativo diritto annuale di iscrizione.

## **ARTICOLO 29**

### *Tracciabilità dei pagamenti*

29.1 La FEM e l'IMPRESA si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 per finalità di ordine pubblico e per prevenire infiltrazioni criminali.

29.2 L'IMPRESA, gli eventuali subappaltatori e/o subcontraenti sono tenuti:

- a) ad inserire nei rispettivi contratti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale le parti si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;
- b) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche;
- c) a registrare sui conti correnti dedicati tutti i movimenti finanziari relativi al contratto e, salvo le eccezioni di cui alla legge 136/2010, effettuarli tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero tramite altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- d) a comunicare alla FEM gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui alla lettera a) entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;
- e) a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi alla FEM in ottemperanza dell'art. 3 della legge 136/2010;
- f) a riportare, negli strumenti di pagamento utilizzati ed in relazione ad ogni transazione posta in essere

in esecuzione del rispettivo contratto, il codice identificativo di gara (CIG) acquisito dalla FEM per la stipulazione del contratto d'appalto.

- g) a dare immediata comunicazione alla FEM e alla prefettura - ufficio territoriale del governo di Trento qualora abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge 136/2010.

29.3 La FEM effettua il pagamento del corrispettivo unicamente tramite bonifico bancario o postale presso il conto corrente bancario o postale indicato dall'IMPRESA ed inserendo nella causale del versamento il CIG di riferimento.

29.4 Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

29.5 L'articolo 6 della legge 136/2010, a cui si rimanda, disciplina le sanzioni comminate in caso di mancato rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

### **ARTICOLO 30**

#### *Tutela della riservatezza dei dati personali*

30.1 L'IMPRESA assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso della FEM e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla FEM se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso l'IMPRESA è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). LA FEM, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dall'IMPRESA.

### **ARTICOLO 31**

#### *Spese*

31.1 Il contratto viene stipulato, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 11, comma 10 del d.lgs. 163/06, non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

31.2 Il contratto è perfezionato quale scrittura privata non autenticata soggetta ad imposta di bollo (su tutte le copie) posta a carico dell'IMPRESA (pari ad euro 16,00 - sedici/00 - ogni 100 righe di contratto). Il contratto redatto in unico originale verrà firmato digitalmente.

31.3 Ai sensi dell'art. 34, comma 35 del decreto legge 18 ottobre 2012, n. 179 (convertito con modificazioni dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221), le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo dell'art. 66, comma 7 del Codice dei contratti (pubblicazione su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su due a maggiore diffusione locale) sono rimborsate alla FEM dall'IMPRESA entro il termine di 60 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva. L'importo di tali spese di pubblicazione è stimato a mero titolo indicativo in Euro 2.000,00 al netto degli oneri fiscali.

31.4 Se l'IMPRESA non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto o non fosse in grado di esibire la documentazione richiesta entro il termine perentorio assegnatole, la FEM annulla con atto motivato l'aggiudicazione. In tal caso l'aggiudicazione avviene in favore dell'operatore economico che segue in graduatoria con eventuale richiesta di risarcimento del danno subito dalla FEM.

31.5 Nel caso di cui al comma 4 sono comunque a carico dell'IMPRESA le maggiori spese sostenute dalla FEM.

31.6 Tutte le spese relative al contratto e qualsiasi altra spesa fiscale anche susseguente (IVA esclusa) sono a carico dell'IMPRESA. Tutti i suddetti oneri ed obblighi si intendono compresi e compensati nel prezzo risultante dall'offerta presentata dall'IMPRESA.

### **ARTICOLO 32**

#### *Foro competente*

32.1 Le eventuali controversie inerenti l'interpretazione e l'esecuzione del contratto d'appalto, da presentarsi comunque sempre per iscritto e quale che sia la natura tecnica, giuridica od amministrativa, nessuna esclusa, saranno possibilmente definite in via bonaria.

32.2 Il ricorso all'arbitrato può avvenire unicamente in virtù di sottoscrizione di specifico compromesso arbitrale.

32.3 Qualora una delle parti non sottoscriva tale compromesso, la controversia viene decisa dalla competente autorità giudiziaria del Foro di Trento.

IL DIRETTORE GENERALE  
- *dott. Mauro Fezzi* -  
(Documento sottoscritto digitalmente)

FC/DI