



DICASTERO PER L'EVANGELIZZAZIONE

*Sezione per la prima evangelizzazione e le nuove Chiese particolari*

PROTOCOLLO 3141/2025/A

**CIG 2025.0008**

# **CAPITOLATO TECNICO**

## **SERVIZIO DI REFEZIONE E SERVIZI ACCESSORI**

### **Sommario**

Art. 1 Oggetto dell'appalto .....	3
Art. 2 Definizioni .....	4
Art. 3 Specifiche tecniche .....	5
Art. 4 Attività costituenti il servizio .....	5
Art. 5 Modalità di erogazione del servizio .....	7
Art. 6 Interruzione del servizio .....	7
Art. 7 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche .....	8
Art. 8 Confezionamento dei pasti veicolati .....	8
Art. 9 - Mezzi di trasporto .....	9
Art. 10 - Utensileria, pentolame e materiali a perdere per il servizio .....	9
Art. 11 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di Refezione .....	9
Art. 12 - Giorni e orari di erogazione del servizio di Refezione e accessori .....	10
Art. 13 - Preparazione, cottura, conservazione e distribuzione .....	10
Art. 14 - Somministrazione dei pasti – Servizio accessorio refettorio .....	12
Art. 15 - Informazione agli utenti .....	12
Art. 16 - Quantità in volume e numero .....	12
Art. 17 - Specifica tecnica relativa al Menu .....	13
Art. 18 - Composizione del pasto e orari .....	13
Art. 19 - Qualità, caratteristiche merceologiche e grammature degli ingredienti .....	14
Art. 20 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	21
Art. 21 - Specifica tecnica relativa all'igiene degli alimenti .....	22
Art. 22 - Composizione dei cestini .....	22
Art. 23 - Diete speciali .....	23
Art. 24 - Accessori per il condimento .....	23
Art. 25 - Disposizioni generali relative al personale .....	23
Art. 26 - Organico e reintegro personale mancante .....	24
Art. 27 - Rapporto di lavoro .....	25

**DICASTERO PER L'EVANGELIZZAZIONE**  
**Sezione per la prima evangelizzazione e le nuove Chiese particolari**

Art. 28 - Referenti Beneficiari / Fornitore .....	25
Art. 29 - Responsabile del Contratto del Fornitore .....	25
Art. 30 - Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze del Fornitore .....	26
Art. 31 - Norme comportamentali del personale.....	26
Art. 32 - Oneri economici a carico del Fornitore.....	27
Art. 33 - Spese a carico della DPE II .....	27
Art. 34 - Subappalto del servizio.....	27
Art. 35 - Documentazione .....	27
Art. 36 - Indumenti di lavoro .....	28
Art. 37 – Servizio di pulizia, sanificazioni e disinfestazioni .....	28
Art. 38 - Rifiuti e materiali di risulta .....	29
Art. 39 - Comodato d'uso gratuito di locali, impianti ed attrezzature .....	30
Art. 40 - Manutenzione delle attrezzature.....	30
Art. 43 - Valutazione delle prestazioni da parte del DPE II e/o del Beneficiario.....	34

## Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di erogazione del servizio di refezione collettiva e dei servizi accessori nei Collegi e nelle Strutture di proprietà del Dicastero per l'Evangelizzazione, Sezione II (di seguito DPE II).

Lotto	Collegio	Indirizzo	Servizio	Servizi accessori		
<b>I</b>	<b>Collegio San Pietro Apostolo (CSP)</b>	<b>Via delle Mura Aurelie 4, Roma</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
	<b>Collegio San Paolo Apostolo (CTR)</b>	<b>Via di torre rossa 40, Roma</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
<b>II</b>	<b>Collegio Mater Ecclesiae (CME)</b>	<b>Piazzale della Pace, 1 Castel Gandolfo - Territorio con Esenzione Iva</b>	<b>Refezione</b>	<b>--</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
<b>III</b>	<b>Collegio San Giuseppe (CSG)</b>	<b>Via Urbano VIII, 16, Roma - Territorio con Esenzione Iva</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
	<b>Centro Internazionale di Animazione Missionaria (CIAM)</b>	<b>Via Urbano VIII 16, Roma – Territorio con Esenzione Iva</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
	<b>Collegio Urbano (PCU)</b>	<b>Via Urbano VIII 16, Roma - Territorio con Esenzione Iva</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambienti</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>
	<b>Residenza Newman (RN)</b>	<b>Via Giosuè Carducci 2, Roma - Territorio con Esenzione Iva</b>	<b>Refezione</b>	<b>Refettorio</b>	<b>Disinfestazione locali cucina, pulizia e sanificazione ambiente</b>	<b>Manutenzione macchinari</b>

Per l'espletamento del servizio richiesto, il DPE II mette a disposizione del Fornitore, in comodato d'uso gratuito, i locali indicati nell'Allegato "B - Planimetrie con l'ubicazione dei luoghi ove erogare il servizio", dotati di autonomi impianti per la cucina, la conservazione degli alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Inoltre la DPE II concede in uso al Fornitore gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio, come riportato negli Allegati: "Allegato C - Elenco delle attrezzature".

Le attività richieste devono essere espletate dal Fornitore con propria autonoma organizzazione e con gestione a suo esclusivo rischio, assumendone tutte le conseguenze nei confronti della DPE II e dei terzi, secondo le normative ed i regolamenti di attuazione riportati nel presente Capitolato, nel rispetto delle indicazioni impartite dalla DPE II ed in conformità alle vigenti e future disposizioni di legge italiane e vaticane, con particolare riferimento a quelle in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché a quelle igienico-sanitarie.

Pertanto, per lo svolgimento delle attività contrattuali, il Fornitore dichiara di disporre dei mezzi, dei beni e dei servizi necessari all'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, in quanto dichiara e garantisce che l'attività oggetto del futuro contratto d'appalto costituisce ordinaria

attività di cui al proprio oggetto sociale, e che lo stesso Fornitore è dotato di propria autonomia organizzativa e gestionale capace di operare nel settore dei servizi in oggetto, come di fatto opera, con propri capitali, mezzi ed attrezzature.

## Art. 2 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) **DpE II:** Dicastero per l'Evangelizzazione Sez. II, il quale affida al Fornitore il servizio di Refezione e di servizi accessori, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole. Di seguito, indicato anche come Committente;
- b) **Beneficiario:** strutture e collegi di proprietà del DPE II.
- c) **Fornitore:** il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto, di seguito indicato anche come Appaltatore;
- d) **Servizio di Refezione:** il servizio di Refezione per gli Studenti, i Superiori (c.d. utenti residenti) i Dipendenti della DPE II laddove richiesto e per gli Ospiti di volta in volta autorizzati dalla DPE II (c.d. utenti non residenti), reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine presenti nei Collegi sopra indicati;
- e) **Servizi accessori:** il servizio di gestione e/o predisposizione dei refettori, ovvero dei locali di consumazione dei pasti; i servizi di pulizia e di disinfestazione; la manutenzione ordinaria, straordinaria e la sostituzione dei macchinari, delle attrezzature, erogati secondo le diverse modalità previste dal Capitolato Tecnico;
- f) **Capitolato Tecnico:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- g) **Somministrazione dei pasti:** attività di sistemazione delle portate sui carrelli di sala. Non è da intendersi lo sporzionamento, che viene fatto autonomamente dagli utenti/commensali.
- h) **Commensali:** gli Studenti, i Superiori (c.d. utenti residenti) i Dipendenti della DpE II e gli Ospiti di volta in volta autorizzati dalla DpE II (c. d. utenti non residenti);
- i) **Cucine:** le strutture presenti nei Collegi, ove vengono preparati i pasti;
- j) **Locali di consumo dei pasti:** ogni locale (refettori, sale mensa e punti di ristoro), ove vi siano soggetti aventi diritto al servizio di Refezione;
- k) **Inventario:** l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso al Fornitore, come da Allegati: "Allegato B - Planimetrie con l'ubicazione dei luoghi ove erogare il servizio" (N.B. non è disponibile la planimetria di Casa Newman), e "Allegato C - Elenco delle attrezzature".
- l) **Menu:** la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- m) **Menu giornaliero:** il menu per la giornata alimentare, composta da colazione, pranzo e cena.
- n) **Menu stagionale:** il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- o) **Pasto:** le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- p) **Preparazione gastronomica:** la pietanza composta da uno o più ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- q) **Produzione dei pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- r) **Stoviglie:** piatti, posate, bicchieri e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) **Utensileria:** coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti e dei prodotti alimentari;
- t) **Tegameria:** pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- u) **Attrezzature:** strumenti necessari allo svolgimento dell'attività di produzione, conservazione, trasporto, pulizia e sanificazione e distribuzione dei pasti (es. forni, carrelli, celle frigo, bollitori ecc)
- v) **Impianti:** attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto

elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);

- w) **Arredi:** complesso di oggetti (tavoli, sedie, ecc.) in dotazione agli ambienti di pertinenza del servizio di Refezione e bar.

## **Art. 3 Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente Capitolato Tecnico, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche:

1. Allegato A – Divisione dei lotti e dei servizi per lotto
2. Allegato B - Planimetrie con l'ubicazione dei luoghi ove erogare il servizio; (N.B. la planimetria di Casa Newman non è disponibile).
3. Allegato C - Elenco delle attrezzature;
4. Allegato D – Composizione indicativa dell'utenza per Collegi

## **Art. 4 Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di Refezione ed i servizi accessori sono le seguenti:

- L'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di Refezione nelle sue diverse tipologie e nel pieno rispetto della Normativa vigente (con particolare riferimento ai prodotti modificati, manipolati, ecc.) e secondo le richieste formulate dalla DPE II;
- La preparazione, la cottura e la somministrazione delle pietanze agli utenti, secondo gli orari indicati dalla DPE II;
- L'erogazione di servizi accessori costituiti, in linea generale, da:
  1. Ottenimento di tutte le licenze, permessi e autorizzazioni, nessuno escluso, necessari alla gestione del servizio di Refezione e dei servizi accessori (licenze e permessi in ogni caso intestati alla DPE II ed al Fornitore volturata), curandone gli eventuali rinnovi periodici per tutta la durata dell'appalto. Alla scadenza del contratto od in caso di risoluzione anticipata dello stesso, il Fornitore si impegna fin d'ora a volturare alla DPE II, nell'arco di quarantotto ore, tutte le citate licenze, permessi e autorizzazioni, nessuno escluso. Al riguardo, è tassativamente esclusa ogni possibilità di rivalsa, anche in forma indiretta, di imposte, tasse e tributi in genere;
  2. Servizi di pulizia e sanificazione (disinfezione, disinfestazione, derattizzazione ed eventuali monitoraggi da laboratori regolarmente certificati) dei locali adibiti ai servizi di Refezione (cucina, sale ristoro, depositi viveri e rifiuti, locali spogliatoio, celle frigorifere, locali igienici, ecc.) comprese le aree esterne di pertinenza dei suddetti locali. Sono inclusi tutti i ripassi che si rendessero necessari durante lo svolgimento del servizio;
  3. Servizi di lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti, incluse le cappe aspiranti - con sostituzione periodica dei filtri.
  4. Servizi di pulizia dei tavoli e lavaggio di piatti, posate, bicchieri e di quant'altro necessario e utilizzato per il servizio;
  5. Lo sgombero e la pulizia dei carrelli su cui il commensale ha riposto il vassoio con stoviglie e residui;
  6. Raccolta differenziata (plastica, vetro, alluminio, umido e secco indifferenziato ecc.) dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e dai locali di consumo dei pasti e trasporto degli stessi, opportunamente insaccati, presso gli appositi punti di raccolta;
  7. Smaltimento di rifiuti particolari (quali, ad es. oli vegetali, grassi animali, ecc.), secondo quanto previsto dalla Normativa vigente. In particolare, gli oli usati di cucina devono essere

gestiti, nel rispetto delle prescrizioni di legge, con assunzione a carico del Fornitore di tutti gli oneri previsti dalla citata normativa in capo al produttore, esonerando la DPE II da ogni responsabilità al riguardo. La copia dei documenti attestanti il ritiro e lo smaltimento di tali rifiuti deve essere consegnata, su richiesta, al Beneficiario. Le spese relative al servizio di ritiro, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali restano a carico del Fornitore. È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido od oleoso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

8. Manutenzione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature secondo quanto previsto nel presente capitolato;
9. La sostituzione e/o integrazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti qualora si rendesse necessario nel corso della durata contrattuale, al fine di assicurare la corretta gestione del servizio secondo quanto previsto nel presente capitolato;
10. Fornitura ed installazione – da completare entro 90 giorni dalla data di decorrenza del contratto - delle attrezzature, indicate dal Fornitore in fase di offerta economica, compresi gli oneri per gli interventi impiantistici (elettrici, idraulici, edili, ecc.), per il trasporto ed il montaggio (inclusi gli interventi di artigianato: falegnameria, fabbro, tappezzeria, ecc.), per lo smantellamento e la rottamazione, delle attrezzature obsolete e/o fuori uso, nonché ogni altro onere accessorio, incluse le relative prove di funzionamento.

Le prestazioni richieste prevedono inoltre:

- di sorvegliare e dirigere il servizio a mezzo di un Referente del Fornitore (REC), che garantirà l'osservanza degli impegni assunti ed il buon andamento del servizio stesso in conformità alle clausole del contratto, nonché il corretto utilizzo di quanto messo a disposizione del Fornitore stesso;
- il reintegro, presso tutte le strutture, delle stoviglie, utensileria, tegameria, messi a disposizione dalla DPE II;
- la fornitura di tutti i complementi (sacchi/bidoni per la raccolta dei rifiuti, tovagliette/tovaglioli, eventuali stoviglie e posate in plastica in caso di necessità, ecc.);
- la fornitura degli indumenti del personale addetto ai vari servizi (cuffie, grembiuli, divise, ecc.) distinti per tipologia di attività svolta;
- la fornitura, secondo le modalità e le casistiche previste nel presente capitolato, di cestini in sostituzione del pasto completo;
- la fornitura delle informazioni a consuntivo mensile del servizio reso in termini di numero di pasti erogati, distinti per Collegio, per tipologia (colazione/pranzo/cena) e utenza (Studenti/Superiori/Dipendenti/Ospiti autorizzati).

Il Fornitore è inoltre fin d'ora obbligato a riconsegnare, allo scadere del contratto o comunque alla risoluzione e/o allo scioglimento per qualsivoglia causa o ragione del Contratto stesso, tutti i beni mobili e immobili e tutto quant'altro affidato dalla DPE II perfettamente efficienti e funzionanti, mantenuti e conservati senza alcun logorio o deprezzamento superiore a quello dovuto al normale uso, essendo altrimenti tenuto ad eseguire a proprie spese tutti i ripristini, riparazioni, sostituzioni occorrenti nel termine indicato dalla DPE II.

Qualora risultassero deficienze, mancanze od altro dovute ad inadempienze degli impegni assunti dal Fornitore, la DPE II provvederà a far eseguire tutti i ripristini, riparazioni o sostituzioni occorrenti rivalendosi, nel rispetto delle disposizioni di Legge e di quanto previsto nel contratto, nei confronti dell'Appaltatore, ove questo non provveda direttamente nei termini che saranno imposti. Restano impregiudicati i diritti per danni connessi e derivanti da tali inadempienze.

La mancata riconsegna autorizzerà la DPE II a riprenderne possesso senza alcuna formalità od ulteriore preavviso, redigendo il verbale di constatazione dello stato di manutenzione di apparati, impianti ed attrezzature ed a notificare all'Appaltatore eventuali addebiti.

## **Art. 5 Modalità di erogazione del servizio**

Il servizio di Refezione deve essere erogato con le modalità di cui al presente capitolato. Il Fornitore dovrà provvedere - curando particolarmente in ogni fase delle lavorazioni sia gli aspetti igienico/sanitari sia la gestione economica delle risorse affidategli (locali, attrezzature, impianti), nei limiti delle disponibilità funzionali ed impiantistiche - alla confezione ed alla distribuzione dei pasti (feriali e festivi, diurni e serali).

Il servizio accessorio di mensa è da considerarsi 7 giorni su 7, festività incluse; i volumi degli utenti durante i differenti periodi dell'anno è indicato nelle specifiche del lotto.

Ogni fase della lavorazione dovrà essere soggetta alla normativa di controllo ed auto controllo (HACCP), sia essa italiana o vaticana.

Il personale del Fornitore dovrà provvedere all'approntamento delle sale refettorio, al presidio delle linee di distribuzione, alla pulizia dei locali e degli arredi sia durante sia dopo lo svolgimento del servizio, al mantenimento delle condizioni di decoro degli ambienti.

Sarà altresì obbligo del Fornitore, su semplice richiesta DPE II, di fornire tutti gli elementi atti a:

- Verificare nelle varie fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- Individuare il fornitore di alimenti, prodotti, o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento.

I Commensali dovranno provvedere, dopo la consumazione dei pasti, al posizionamento delle stoviglie e dei residui e/o scarti su appositi carrelli.

Come meglio definito nel presente capitolato, limitatamente a particolari esigenze della DPE II, il Fornitore si obbliga a garantire un servizio sostitutivo mediante cestini caldi o, a cura e responsabilità del Fornitore stesso, un'alternativa, che, come per il cestino caldo, sia di qualità - in termini di composizione e valore energetico - equivalente al pasto completo previsto contrattualmente. L'importo fissato per detti servizi sostitutivi è pari al prezzo del pasto completo.

I cestini dovranno essere richiesti con 2 gg di anticipo.

## **Art. 6 Interruzione del servizio**

Il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria, in caso di cause giustificative e di forza maggiore dell'interruzione del servizio, il Fornitore, al fine di limitare disagi all'utenza, deve mettere in atto particolari situazioni organizzative. Ad esempio - per il servizio di Refezione - la fornitura di cestini caldi o (in caso non sia possibile) di cestini freddi alternativi - secondo la composizione prevista nel presente Capitolato - il cui corrispettivo sarà quello previsto contrattualmente per il singolo pasto.

In fase di presentazione dell'offerta dovrà essere specificato il piano di gestione e soluzione delle emergenze in caso di interruzione del servizio.

Non sono considerate cause giustificative di interruzione del servizio:

- Le astensioni dal lavoro del personale del Fornitore effettuate a seguito di sciopero non di categoria o di comportamenti dolosi o colposi del Fornitore stesso (ad esempio, a titolo indicativo e non esaustivo, le violazioni di norme di legge ovvero della disciplina dei contratti collettivi nazionali di categoria o di quelli aziendali integrativi);
- Le astensioni dal lavoro proclamate nel settore dei trasporti;
- I guasti dei macchinari, degli impianti e delle attrezzature.

In tali casi il Fornitore è tenuto ad assicurare, comunque, la distribuzione di pasti, anche con l'utilizzo di altra cucina o di un proprio centro cottura, veicolando i pasti con mezzi propri, nel

rispetto delle normative di legge.

Resta in ogni caso salva la facoltà per la DPE II di provvedere, in alternativa, al servizio tramite terzi e con modalità ritenute funzionali, addebitando al Fornitore le spese aggiuntive sostenute.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti. In tal caso il Fornitore è tenuto a notificare alla DPE II l'inizio e la cessazione di qualunque fatto e/o avvenimento giudicato evento di forza maggiore, da cui possa derivare ritardo o impedimento nell'erogazione del servizio.

Si intende per forza maggiore qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le Parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione del contratto.

## **Art. 7 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche**

Premesso che la preparazione dei cibi deve avere le caratteristiche della cucina tradizionale e che saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea, gli standard qualitativi che le derrate alimentari, da impiegare per tutte le tipologie di servizio, devono possedere sono quelli di seguito indicati:

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio e devono garantire un'ideale protezione del prodotto;
- È vietato:
  - L'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
  - Ogni forma di riciclo dei cibi preparati oltre i limiti consentiti se non seguendo le normative vigenti e/o quelle specificate nel presente capitolato di gara
  - L'uso di alimenti che hanno superato la data di scadenza o di preferibile consumo;
  - L'uso di glutammato di sodio.

L'impiego di prodotti surgelati dovrà essere contenuto nella misura massima del 50% (mensilmente), preferendo l'impiego del corrispondente prodotto fresco, tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettano. Sono ammessi, per il servizio di Refezione, prodotti ittici surgelati e/o congelati, provenienti dalla pesca sostenibile.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei prodotti alimentari per gli utenti previsti dal presente capitolato.

Il Fornitore deve garantire, per tutti i Collegi affidatigli, l'uniformità della qualità dei prodotti e delle derrate alimentari utilizzate.

È fatto obbligo al Fornitore di sostituire, a seguito di specifica richiesta della DPE II, qualsiasi marca/prodotto offerto non gradito, con uno equivalente, senza costi aggiuntivi per la DPE II.

## **Art. 8 Confezionamento dei pasti veicolati**

Nel caso in cui si dovessero verificare le ipotesi previste all'articolo "Interruzione del servizio" il Fornitore, previa autorizzazione da parte della DPE II, può preparare i prodotti presso altra struttura di produzione.

Per la conservazione durante il trasporto, il Fornitore deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per il servizio destinato agli utenti che necessitano di diete speciali, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Unicamente per il LOTTO III e, specificatamente, per i Collegi San Giuseppe e CIAM è ammessa dalla DPE II la possibilità di avere dei pasti veicolati qualora i residenti nei suddetti collegi siano in un numero inferiore a 10 per pasto. In tal caso il pasto dovrà essere preparato nelle cucine del Collegio Urbano e trasportato come indicato.

## **Art. 9 - Mezzi di trasporto**

Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari, in particolare, si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente.

Qualora se ne presentasse la necessità, tali mezzi dovranno essere utilizzati anche per il trasporto dei cestini.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

## **Art. 10 - Utensileria, pentolame e materiali a perdere per il servizio**

Il Fornitore, in fase di presentazione dell'offerta, può comunicare la lista di utensili (forchettoni, mestoli, cucchiari, bonzer ecc.) e pentolame (padelle, pentole ecc.) che intende integrare per la cucina di utilizzo. Inoltre, qualora se ne presenti la necessità, ha l'obbligo di reintegrare, in via esemplificativa e non esaustiva, le dotazioni utensilerie e pentolame e quanto necessario per l'erogazione del servizio di preparazione dei pasti.

Devono essere forniti, in caso di necessità, a cura e spese del Fornitore, bicchieri, posate e piatti monouso in materiale biodegradabile.

I tovaglioli di carta devono essere presenti ad ogni pasto e sono a carico del Fornitore.

## **Art. 11 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di Refezione**

Sono autorizzati a fruire del servizio di Refezione esclusivamente gli Studenti ed i Superiori dei Collegi (c.d. utenti residenti) e gli Ospiti di volta in volta autorizzati dalla stessa DPE II (c.d. utenti non residenti).

Il Fornitore dovrà altresì provvedere alla fornitura di pasti per i dipendenti della DPE II, qualora se ne presenti la necessità e comunque come verrà indicato da contratto.

Il numero dei pasti complessivo è stimato come di seguito indicato:

	Collegio	Numero di pasti 2023		
		Colazione	Pranzo	Cena
<b>I</b>	<b>Collegio San Pietro Apostolo (CSP)</b>	39.989	41.650 (+1661 dip)	34.648
	<b>Collegio San Paolo Apostolo (CTR)</b>	45.493	41.461 (+215 dip)	36.522
<b>II</b>	<b>Collegio Mater Ecclesiae (CME)</b>	36.326	29.042 (+232 al sacco)	32.698
<b>III</b>	<b>Collegio San Giuseppe (CSG)</b>	3.784	3.671	3.409
	<b>Centro Internazionale di Animazione Missionaria (CIAM)</b>	9.186	10.698 (+262 al sacco)	60.091
	<b>Collegio Urbano (PCU)</b>	42.243	42.722	38.126
	<b>Residenza Newman (RN)</b>	2.678	2.678	2.678

La dimensione dell'utenza, come indicata in tabella, è calcolata sulla base annuale del 2023 ed è da considerarsi fornita a titolo puramente indicativo e non vincolante per DPE II; essendo la fruizione del servizio da parte degli utenti del tutto libera, DPE II non garantisce al Fornitore un numero minimo di pasti giornalieri da erogare.

Il Fornitore deve inviare alla DPE II, entro il decimo giorno di ciascun mese, un resoconto contenente il numero di pasti erogati nel mese precedente, redatto ed inviato secondo le modalità previste nel presente capitolato

## **Art. 12 - Giorni e orari di erogazione del servizio di Refezione e accessori**

Il servizio, di norma, dovrà essere erogato per tutto l'anno solare, nei giorni e negli orari come di seguito riportati:

dal lunedì alla domenica:

- colazione 06:30-07:30
  - salvo il CIAM che avrà i seguenti orari per la colazione 07:30-09.30
- pranzo 13:00-14:00
- cena 19:30-20:30

La presenza degli utenti nei Collegi e la loro variazione stagionale è riportata nell'allegato D.

Si precisa che per motivi organizzativi, la DPE II si riserva la facoltà di apportare variazioni agli orari ed ai turni di servizio.

## **Art. 13 - Preparazione, cottura, conservazione e distribuzione**

Le operazioni di manipolazione, cottura e distribuzione dei pasti devono essere effettuate secondo quanto di seguito previsto:

### **➤ Fasi di ricevimento e conservazione**

- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti;

- le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento;
- i prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna;
- le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle;
- la sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo F.I.F.O. (First in, First out);
- le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta;
- gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo; in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro;
- i prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti, né venirne in contatto.

➤ **Fasi di preparazione, cottura e distribuzione**

- i prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno);
- tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento;
- i prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;
- il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato;
- una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo;
- il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi e di insalate di riso, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso;
- la porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e dei sughi. Per i prodotti ortofrutticoli soggetti a rapida ossidazione delle superfici di taglio deve essere prevista la conservazione in acqua acidulata;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi, fino al momento della somministrazione, deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C;
- i legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore, con due ricambi di acqua;
- i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima della somministrazione;
- tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, bolliti, brasati e ingredienti per lasagne, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione. Il Fornitore deve garantire che l'abbattitore rapido di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti;

- è vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in materiale idoneo al contatto con gli alimenti;
- è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio;
- è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto;
- i primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva;
- è vietato friggere più di una volta nello stesso olio le varie preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.

## **Art. 14 - Somministrazione dei pasti – Servizio accessorio refettorio**

Il Fornitore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno e nelle quantità previste dal presente capitolato.

La somministrazione da parte del personale del fornitore è da intendersi come posizionamento delle portate su pirofila, sui carrelli che dovranno essere portati ai tavoli della mensa. Non viene richiesto il servizio di sporzionamento e/o di distribuzione del cibo ai singoli utenti, i quali si serviranno in autonomia.

È da intendersi ulteriormente a carico dell'utente il servizio di sparcchiamento. Le stoviglie sporche saranno posizionate sui carrelli che verranno prese in carico dal personale del Fornitore per portarli nell'area di lavaggio.

Il Fornitore deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle sale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

## **Art. 15 - Informazione agli utenti**

Il Fornitore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu del giorno e quello settimanale.

Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menu del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere opportunamente contrassegnati nel menu affisso presso i locali di consumo. Deve altresì essere indicata, per singolo piatto, la presenza di farinacei, di spezie o ingredienti dal sapore "forte".

In caso di cibi contenenti fave, il Fornitore è tenuto ad esporre apposita segnalazione.

## **Art. 16 - Quantità in volume e numero**

Il personale del Fornitore, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative alle grammature e al numero delle preparazioni gastronomiche e alimenti coerenti con quanto previsto nel presente Capitolato, avendo sempre corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

## **Art. 17 - Specifica tecnica relativa al Menu**

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente presso le mense devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nel presente capitolato.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti dovranno essere preparati e distribuiti tempestivamente, in modo da consentire ai commensali di poterne usufruire negli orari stabiliti per il consumo dei pasti

I menu proposti dal Fornitore dovranno essere redatti dal proprio Biologo Nutrizionista.

I menu sono settimanali. Ogni menù è composto 1 colazione e 2 pasti (pranzo e cena) su 7 giorni.

I menù dovranno prendere in considerazione la stagionalità dei prodotti alimentari.

I menu proposti giornalmente presso Collegi prenderanno tendenzialmente in considerazione la provenienza geografica degli ospiti (vedere allegato D)

Dovranno essere presentati minimo n° 4 differenti menù settimanali.

Il Fornitore è obbligato a preparare, nel menù giornaliero, piatti adatti anche a diete particolari, quali celiaci, diabetici, ecc., in maniera tale da permettere la composizione di un pasto completo (primo, secondo, contorno).

È fatto obbligo del Fornitore avere cura nella preparazione delle quantità per pasto al fine di evitare gli sprechi.

È contemplata la possibilità di riutilizzare o riciclare cibi con non più di 12 h, ma come portata aggiuntiva al menù completo del giorno.

In sala refettorio devono essere esposti:

- il menù settimanale;
- il menù giornaliero
- allergeni

## **Art. 18 - Composizione del pasto e orari**

La composizione del pasto completo è la seguente:

- un primo piatto a scelta tra:

- pasta asciutta di semola di grano duro;
- con differenti condimenti;
- di pasta in brodo, minestra o minestrone;
- Nota:

Almeno due volte a settimana, il primo piatto deve essere costituito da pasta all'uovo, ripiena o pasta fresca.

Almeno una volta a settimana deve essere prevista la minestra di legumi.

- un secondo piatto a scelta tra:

- piatti caldi a base di carne o a base di pesce;
- un piatto freddo.

Nota:

Almeno 2 volte a settimana il secondo deve essere costituito da un piatto a base di pesce.

I piatti caldi devono essere costituiti alternativamente da carne senz'osso o da pesce; mentre quello freddo da formaggi o da affettati.

- un contorno a scelta tra:
  - patate;
  - verdura cruda;
  - verdura cotta;
  - insalata;
  - ortaggi e legumi vari.
- Frutta o dolce
  - Frutta di stagione
  - Dolce 1 volta a settimana
  - Torta 1 volta al mese
- Ogni pasto deve essere sempre accompagnato da:
  - Pane fresco
  - Riso bianco cotto
  - Vino da tavola
  - Birra 1 volta a settimana
  - Bibita (cola, aranciata, gassosa) 1 volta a settimana
    - olio, sale, pepe, aceto, aceto balsamico, limoni, spezie, salse e condimenti vari, stuzzicadenti. I porta condimenti sono presenti nei collegi.

Il CIAM (Lotto III), non necessita, se non su richiesta, per ogni pasto

- riso bianco cotto
- birra
- bibita

Gli orari da considerarsi sono i seguenti:

- colazione 07:30-09:30
- pranzo 13:00 – 14:00
- cena 19:30-20:30
- Per il CIAM (Lotto III)
  - Colazione 07.30-09.30
  - Pranzo: 13.30-14.30
  - Cena: 19.30-20.30

Il Fornitore dovrà accordare modifiche di orario qualora il collegio lo richieda saltuariamente. In caso di modifica permanente o per lunghi periodi il Fornitore e la DPE II dovranno concordare congiuntamente i nuovi orari.

## **Art. 19 - Qualità, caratteristiche merceologiche e grammature degli ingredienti**

Le caratteristiche merceologiche e la qualità totale dei prodotti alimentari da distribuire e utilizzare per la preparazione dei pasti devono essere sottoposte ad una attenta analisi da parte del Fornitore con proprio personale operativo sull'unità di produzione e devono rispondere ai requisiti di legge riguardanti la qualità, l'igiene, l'imballaggio, il trasporto, la etichettature e la data di produzione, di preferibile consumo (TMC) e/o di scadenza. Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere di prima qualità o extra e dovranno essere scelte tra le migliori marche disponibili sul mercato e di origine nazionale o comunitaria.

Premesso che il Fornitore deve garantire che tutte le derrate alimentari e le bevande corrispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi ed alle indicazioni del presente Capitolato, la qualità ed il peso dei generi alimentari crudi, per ciascun piatto, saranno conformi a quanto sotto specificato.

Le grammature degli ingredienti delle preparazioni gastronomiche sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto allo scongelamento, salvo nei casi in cui sia diversamente indicato.

Di seguito è riportata anche una tabella di conversione tra pesi a crudo e pesi a cotto, prendendo come riferimento 100 grammi di prodotto crudo.

1. primo piatto:

- pasta per un peso crudo non inferiore a gr. 100;
- riso per un peso crudo non inferiore a gr. 90;
- minestra o minestrone con non meno di gr. 70 di pasta o di riso;

Nota:

La pasta fornita allo stato secco dovrà essere fatta con pura semola di grano duro e deve rispettare i requisiti previsti per legge.

La pasta secca all'uovo dovrà essere prodotta con 200g di uova per kg di semola.

La pasta alimentare fresca deve essere prodotta con ingredienti di prima qualità ed esenti da additivi. Il ripieno deve essere prodotto con carne di manzo o di pollo o spalla cotta o formaggi e verdure.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare:

- il tempo di cottura;
- il peso;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e TMC.

Il riso deve possedere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche definite per ogni gruppo di appartenenza. Potrebbe essere introdotto il consumo di riso integrale.

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sulla confezione, la denominazione della società produttrice e confezionatrice.

In particolare, il riso:

- non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve avere sapori anormali;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15 minuti;
- non deve aver subito trattamenti o aggiunte di sostanze che possano modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

2. secondo piatto:

- carne fresca di vitello o maiale senz'osso per un peso crudo non inferiore a gr. 150;
- carne tritata per un peso crudo di gr. 150;
- carne fresca di vitello con osso e braciole di maiale per un peso di gr. 180;
- pollo o tacchino per un peso crudo di gr. 150 per il petto, gr. 180 per la rolata e gr. 250 se con osso per la coscia od il quarto di arrosto;
- pesce fresco o surgelato, per un peso non inferiore a gr. 200; per il baccalà bagnato il peso non dovrà essere inferiore a gr. 230;
- tonno compatto all'olio extra vergine di oliva senza aggiunta di glutammato monosodico (E 621), per un peso sgocciolato non inferiore a gr. 120;

- uova in numero di due;
- trancio di pizza per un peso di gr. 240.

Nota:

La carne bovina deve provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, di allevamenti italiani o comunitari, deve essere di buona qualità, a grana fine, tenera, di colore roseo-rosso, con basso contenuto di grassi - di colore bianco - e tessuti connettivali. La carne macinata dovrà essere ottenuta da parti di polpa magra. La carne di suino deve provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, di allevamenti italiani o comunitari, deve essere di buona qualità, a grana fine, tenera, di colore roseo e dovrà appartenere prevalentemente al suino magro ovvero all'animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari.

La carne di pollo e tacchino deve provenire da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, di allevamenti italiani o comunitari, deve essere integra, pulita, esente da tracce di sangue visibili, priva di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Deve essere di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, priva di odori anomali. La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.

I tagli di carne devono essere ricevuti in confezioni sottovuoto in involucri integri e ben aderenti alla carne (indice della presenza di sottovuoto). La carne fornita, attraverso le etichette e/o i documenti che accompagnano il prodotto, dovrà evidenziare la tracciabilità dell'animale, dalla nascita al sezionamento successivo alla macellazione.

Di seguito si distinguono i diversi tagli:

- bovino: roastbeef, fesa, sottofesa, pezza, noce, magatello, fesone di spalla, fusello, copertina di spalla, polpa di spalla o brione, coste della croce, reale, biancostato, pesce, lombo, nodino, punta di petto, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, aletta.
- maiale: filetto, lonza o lombata, capocollo, carrè, coppa, cosciotto, spalla, pancetta.
- pollo e tacchino: Coscia, sovra coscia, fuso, petto o fesa.

Non sono accettati tagli di qualità inferiore a quelli indicati, es. collo, geretti, coda, testa, cotenna, frattaglie, ecc..

Il pesce deve essere di prima qualità senza conservanti né additivi, con carne soda e consistente, di aspetto generale brillante e di odore tenue e gradevole. Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale. La provenienza dei prodotti ittici (zone FAO) deve essere comunicata alla DPE II.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalla legge ed in particolare:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti congelati non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Il tonno, all'olio d'oliva o al naturale, deve essere di prima scelta, di produzione nazionale o di zone di pesca FAO comunque concordate con la DPE II, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma

tenera, non stopposo, compatto non sbriciolato, di colore rosato omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

E' possibile l'impiego di uova fresche di gallina, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali che soddisfino tutte le prescrizioni di cui alla vigente normativa.

Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità italiano, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Devono essere di produzione italiana o comunitaria. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di 15 giorni. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente, non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

3. contorni:

- patate per un peso di gr. 200;
- insalata per un peso di gr. 100;
- pomodori per un peso di gr. 120;
- ortaggi vari per un peso di gr. 150;
- verdura cotta per un peso a crudo di gr. 200;
- legumi secchi per un peso di gr. 70;
- legumi freschi per un peso di gr. 120;
- prodotti sciolati o surgelati, esclusivamente previo benessere della DPE II e nello stretto rispetto della normativa di legge;

Nota:

Tutti i prodotti devono essere freschi di stagione, di prima qualità, selezionati, privi di additivi e di corpi o prodotti estranei e provenire da coltivazioni italiane o comunitarie. Non devono presentare alterazione e fermentazione anche solo incipiente e devono aver raggiunto la maturazione fisiologica idonea per il pronto consumo.

In particolare:

- le verdure e gli ortaggi freschi devono essere:
  - interi, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
  - puliti, privi di terra e di sostanze esterne visibili;
  - essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme;
  - esenti da danni causati dal gelo;
  - privi di umidità esterna anormale;
  - essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
  - non presentare residui di fitofarmaci.
- le patate devono essere:
  - di pasta bianca o gialla e con morfologia uniforme,
  - con peso variabile, per ogni tubero, tra 60 g e 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);

- selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltivazione;
- sane senza alterazioni dovute a parassiti, di germogliazione e di verde epicarpi;
- prive di tracce di marciumi incipienti, di attacchi da insetti o altri animali e di alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale.
- i pomodori devono:
  - essere sani, puliti ed asciutti, turgidi e ben consistenti;
  - avere forma ed aspetto normale in rapporto al tipo;
  - possedere la giusta maturazione (sfumature rosee all'esterno del frutto);
  - essere esenti da sostanze estranee ovvero da difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e l'aspetto.
- i legumi devono essere:
  - perfettamente puliti;
  - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
  - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
  - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, di steli, ecc.)
  - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione e/o stoccaggio;
  - uniformemente essiccati.
- gli ortaggi surgelati devono:
  - essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
  - non devono avere alcun difetto, tipo scottature da freddo o danni dovuti al trattamento subito;
  - essere privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
  - devono avere pezzi separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie.

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'uso del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettano.

#### 4. Colazione:

- La colazione è da intendersi internazionale e dovrà essere composta almeno da:
  - Una scelta di prodotti salati, tra affettati, uova, formaggi
  - Una scelta di prodotti dolci, tra cornetti, biscotti,
- Pane, yogurt, latte, frutta, marmellata, burro spalmabile, fette biscottate, caffè, succhi di frutta, devono essere sempre presenti per le colazioni.
  - Il pane e le fette biscottate devono essere variate per lo stesso pasto tra integrali e non integrali.
- I cornetti devono essere forniti almeno 3 volte a settimana

#### 5. Frutta:

- frutta fresca normale per un peso compreso tra gr. 150 e gr. 200;
- frutta fresca extra per un peso superiore a gr. 200;
- macedonia per un peso di gr. 200;

Nota:

La frutta fresca deve essere di prima qualità merceologica, in un unico pezzo (lì dove possibile per tipologia di prodotto: es. arance, mele, pesche, pere, ecc.), in tutto esente da difetti e con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Deve inoltre aver raggiunto la maturazione fisiologica idonea per il pronto consumo.

Tutta la frutta, ad accezione di ananas e banane, deve provenire da coltivazioni nazionali.

La frutta deve essere:

- sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria; in particolare essere turgida, non bagnata artificialmente;
- pulita e priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di odori e di sapori anormali.

6. formaggi:

- formaggi per un peso di gr. 70;
- mozzarella per un peso di gr. 90.

Nota:

I formaggi e i latticini dovranno essere tutti di prima qualità nonché rispondere alle norme legislative che li riguardano. Ove disponibili dovranno essere utilizzati formaggi DOP o IGP.

La pasta deve essere compatta, omogenea, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. I formaggi stagionati devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

7. affettati:

- prosciutto crudo per un peso di gr. 70;
- prosciutto cotto per un peso di gr. 90;
- bresaola per un peso di gr. 70;
- speck per un peso di gr. 70;
- salami per un peso di gr. 80;
- mortadella per un peso di gr. 90;
- in generale i prodotti devono avere peso non inferiore al peso equivalente per egual valore in base ai prezzi correnti della piazza, di gr. 70 di prosciutto crudo.

Nota:

Tutti i prodotti devono sempre essere a marchio DOP o IGP.

Le carni fresche o comunque lavorate devono sottostare alle normative vigenti ed ai regolamenti sanitari per la vigilanza delle carni. La legge prevede per tutti gli insaccati che siano date indicazioni sul tipo di carne presente nella composizione, l'aggiunta di carne congelata, l'impiego di additivi e la data di produzione.

In particolare:

- prosciutto crudo: il prodotto deve essere fresco, di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse. La carne deve essere di sapore delicato, dolce e fragrante. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi a seconda della pezzatura. Il prodotto non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta.
- prosciutto cotto senza polifosfati: il prodotto, senza polifosfati, deve essere ricavato dalla coscia di suino non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né altri difetti. La fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso; il prosciutto potrà essere anche preventivamente sgrassato.
- salami stagionati: il prodotto possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo

e deve presentare il giusto grado di maturazione. L'impasto deve essere compatto con il 65/70% di magro ed il 30/35% di grasso. La maturazione deve essere di almeno due mesi. Il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle. L'involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto.

- bresaola: il prodotto deve essere preparato a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina e deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni. Non devono risultare additivi non consentiti.
- speck: il prodotto deve essere preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. Non ci devono essere difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.
- mortadella: l'impasto dovrà essere omogeneo e non presentare granulosità. Non vi devono essere perdite di grasso o gelatine o colorazioni anomale. L'aroma non deve essere eccessivamente speziato.

#### 8. Condimenti:

tutti i prodotti devono essere esenti da sostanze coloranti, da corpi estranei e da additivi di qualsiasi specie.

- sughi costituiti da pomodori freschi o pelati interi, con frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro. Nel caso di conserve, il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;
- burro centrifugato e pastorizzato di prima qualità e di pura panna di latte, in quantità minima di gr. 25;
- olio extra vergine di oliva per un peso di gr. 15. Il prodotto derivato dalla spremitura delle olive deve essere prodotto in Italia o all'interno dell'UE, senza aggiunta di sostanze estranee e/o di altra natura. L'olio dovrà mantenere le sue caratteristiche organolettiche tipiche e non presentare alcun difetto. Il prodotto finito deve essere etichettato come DOP;
- olio monoseme del tipo apposito per la preparazione dei cibi, da usare esclusivamente per la cottura;
- formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano per un peso di gr. 15. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente e non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi. Il prodotto finito deve essere etichettato come DOP o IGP.

#### 9. Bevande

- Acqua – viene richiesta l'installazione di appositi beverini/dispensatori di acqua.
- Vino da tavola 1 litro ogni 5 persone  
Nota Bene: ai dipendenti non dovrà essere somministrata alcuna bevanda alcolica.
- Birra 1 volta a settimana.
- Bibita (cola, aranciata, gassosa) 1 volta a settimana.
- Succo di frutta

#### **Tabella conversione alimenti crudo/cotto (riferimento 100 grammi di prodotto crudo)**

<b>Alimento</b>	<b>peso cotto [gr.]</b>
pasta	200
riso	236
orzo (peso a secco)	300
ceci secchi	290
fagioli secchi	242

lenticchie secchi	247
Tortelli gelo	140
gnocchi gelo	110
Pesce al vapore	85
Pesce impanato	90
Pesce gratinato	85
Fettina pollo/tacchino	75
Fettina lonza	75
vitello fettina	70
Cosce di pollo	70
vitello arrosto	65
arrosto pollo/tacchino	70
Maiale arrosto	70
spezzatino	50
brasato	60
cotoletta di pollo	90
Patate fritte o al forno	75
Patate lesse	115
verdure	70

## **Art. 20 - Norme per una corretta igiene della produzione**

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le condizioni atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dalle specifiche tecniche di cui al presente capitolato.

Il Fornitore deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con la vigente normativa in materia.

In ogni caso, a integrazione delle procedure igienico-sanitarie implementate dal Fornitore, vengono di seguito riportate ulteriori disposizioni cui il Fornitore deve attenersi:

- a) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo;
- c) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 3 Kg;
- d) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, ad eccezione delle verdure, prima di essere sottoposti a cottura devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura 0°/4° C;
- e) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- f) l'alimento decongelato deve essere utilizzato entro le 24 ore dallo scongelamento;
- g) i piatti freddi devono essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola ad idoneità alimentare e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10°C, fino al momento della distribuzione;
- h) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti il personale deve indossare guanti a perdere e mascherine;
- i) il vestiario deve essere costantemente curato e pulito;
- j) il cibo ancorché avanzato nei piatti di servizio non può essere asportato, né destinato ad altro uso, a meno di particolari accordi con DPE II per destinarlo a Enti e/o Organizzazioni caritatevoli, e sarà gettato nei contenitori preposti;
- k) tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- l) il materiale eventualmente danneggiato e/o usurato deve essere rimpiazzato.
- m) i detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle norme di legge vigenti e conservati in apposito magazzino o armadio chiuso, contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta e separati dagli alimenti;
- n) al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti

presso le cucine devono essere deterse e sanificate;

- o) è assolutamente vietato, durante la preparazione e cottura delle pietanze, tenere nelle zone di preparazione e cottura ed, in generale, in cucina e nel bar detersivi, scope, strofinacci e prodotti per le attività di pulizia e disinfezione di qualsiasi genere e tipo;
- p) i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, devono essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e devono essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità;
- q) i detergenti, disinfettanti e sanificanti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle etichette delle confezioni e/o indicate nella scheda tecnica dei prodotti.

## **Art. 21 - Specifica tecnica relativa all'igiene degli alimenti**

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Il Fornitore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti - considerati come valori critici di accettabilità fissati dalla vigente normativa in materia, dalla letteratura scientifica di settore e dalle linee guida.

## **Art. 22 - Composizione dei cestini**

### **Cestino Freddo**

La composizione del cestino freddo è la seguente:

- due panini;
- una confezione di formaggio spalmabile;
- una confezione di salume affettato;
- un frutto di stagione;
- una bottiglia di acqua minerale da 0,50 cl.

Il cestino deve essere corredato da un set di posate, piatti, bicchiere monouso - tutti di materiale biodegradabile - due tovaglioli di carta doppio velo e da un sacchetto shopper.

### **Cestino Caldo**

La composizione del cestino caldo è la seguente:

- un primo piatto scelto tra quelli previsti nel menu ordinario del giorno;
- un secondo piatto scelto tra quelli previsti nel menu ordinario del giorno;
- un contorno scelto tra quelli previsti nel menu ordinario del giorno;
- una frutta di stagione
- una bottiglia di acqua minerale da 0,50 cl;
- un panino imbustato.

Il cestino deve essere confezionato in appositi contenitori termici per uso alimentare tale da consentire la consumazione direttamente sul posto di lavoro. I pasti devono essere confezionati in piatti termo sigillati.

La confezione deve contenere una bustina di parmigiano grattugiato, condimenti monouso (olio, aceto, sale, pepe e altri condimenti coerenti con la preparazione gastronomica erogata).

Il cestino deve essere corredato da un set di posate, piatti, bicchiere monouso - tutti di materiale biodegradabile - due tovaglioli di carta doppio velo e da un sacchetto shopper.

## **Art. 23 - Diete speciali**

Il Fornitore, presso tutte le strutture, deve garantire, mediante un'adeguata e sufficiente varietà di piatti, la possibilità per i commensali affetti da patologie e/o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di poter comunque comporre un pasto completo.

La struttura del menu per le diete speciali è uguale a quella del pasto ordinario. Il Fornitore, per ogni singola ricetta, deve elencare tutti gli ingredienti che la compongono.

Per quanto riguarda le diete per celiaci, al fine di evitare il rischio di contaminazione, il Fornitore deve utilizzare preparazioni gastronomiche conservate e preparate a norma delle vigenti disposizioni legislative.

Ad inizio mandato, un addetto del fornitore specializzato dovrà effettuare sopralluoghi presso i collegi al fine di ottenere tutte le informazioni necessarie (anche di carattere sanitario) per poter redigere le diete speciali. Tale operazione dovrà essere effettuata all'inizio di ogni nuovo anno accademico. L'indagine sulle diete non si rende necessaria per il CIAM in quanto sarà cura degli utenti stessi comunicare eventuali necessità.

Il Fornitore si impegna a custodire e a non diffondere le informazioni, di cui possa venire in possesso, inerenti gli utenti per cui è predisposta la dieta speciale, in osservanza delle disposizioni previste dal D. Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

## **Art. 24 - Accessori per il condimento**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, per le pietanze cotte e per la preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Il fornitore deve mettere a disposizione dei commensali sale arricchito con iodio.

Nel caso in cui il Fornitore presso la sala mensa intenda utilizzare condimenti confezionati in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. I porta condimenti sono presenti nei collegi.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, pepe, aceto, aceto balsamico, limoni, spezie, salse e condimenti vari, stuzzicadenti confezionati singolarmente. Il Fornitore deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e disponibili.

## **Art. 25 - Disposizioni generali relative al personale**

Durante tutti i turni del servizio di Refezione (feriale o festivo, diurno o serale), il personale del Fornitore addetto al servizio dovrà essere idoneo e adeguato, in numero, qualifica e professionalità, a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte ed il rispetto di tutti gli obblighi sia contrattuali sia normativi e dovrà essere in possesso di tutte le certificazioni ed attestazioni previste dalla legislazione vigente.

In particolare:

- la preparazione dei pasti dovrà essere svolta sempre da personale con idonea qualifica per la mansione (cuoco, aiuto cuoco, ecc.). Tale personale, in possesso di adeguata e specifica capacità professionale, di conoscenze tecniche nell'ambito delle proprie funzioni ed esperienza professionale in servizi di Refezione collettiva, deve svolgere le mansioni tipiche di competenza e le mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa

nell'ambito ed in applicazione delle direttive generali ricevute.

- il personale addetto al servizio di Refezione, utilizzato presso ciascun refettorio, deve essere in numero adeguato alle esigenze del servizio di Refezione collettiva ed appropriato al flusso di commensali, in modo da garantire la consumazione del pasto nei tempi previsti ;
- gli operatori addetti alla pulizia dovranno essere in numero tale da garantire la costante pulizia dei locali (compresi i ripassi che si rendessero necessari alla sala refettorio durante lo svolgimento del servizio), il puntuale rigoverno di vassoi, portavassoi, stoviglie, ecc. nonché lo smaltimento dei rifiuti.

Sarà inoltre cura del personale del Fornitore:

- provvedere al ritiro delle stoviglie usate dai carrelli;
- tenere sempre nel massimo ordine i locali in comodato d'uso ed i tavoli dei refettori e dei punti di ristoro;
- provvedere al tempestivo e accurato lavaggio e riordino di pentolame, stoviglie, vasellame, posateria, biancheria da tavola;
- sistemare e rifornire costantemente il banco di distribuzione di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio;
- rifornire tutti i tavoli con brocche di acqua potabile e vino;
- approvvigionare i tavoli con olio, aceto, limoni, sale, pepe, salse e condimenti vari, stuzzicadenti, ecc..

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene degli alimenti, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Il Fornitore risponde della idoneità e onestà dei propri dipendenti, nonché della correttezza di comportamento che gli stessi sono tenuti ad osservare. Il Fornitore si impegna a sostituire quei dipendenti che il Beneficiario non ritenesse di suo gradimento. In tale caso il Fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la DPE II, e proporrà alla stessa DPE II il curriculum della nuova figura professionale entro il termine di 7 giorni solari dalla richiesta della sostituzione.

## **Art. 26 - Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio deve essere dichiarato in fase di offerta tecnica dal Fornitore. In caso di eventuali integrazioni, riduzioni, modifiche dovute a variazioni del servizio e/o all'aumento o diminuzione del numero di pasti, nonché ad una riorganizzazione operativa del Fornitore conseguente all'esperienza acquisita, il Fornitore dovrà provvedere a pronta comunicazione.

Tali variazioni devono essere preliminarmente e necessariamente approvate dalla DPE II. In mancanza di tale approvazione formale il Fornitore non potrà effettuare alcuna variazione. Alla scadenza di ogni anno di contratto, il Fornitore potrà proporre la revisione dell'organico da impiegarsi nel servizio. In caso di riduzione dell'organico, la DPE II potrà opporsi a tale revisione, ove ritenga, a proprio insindacabile giudizio, che ciò determini un peggioramento delle condizioni di esecuzione del servizio ed in tal caso il Fornitore sarà obbligato a mantenere la composizione in essere.

Il Fornitore deve presentare, annualmente e per tutta la durata contrattuale, dichiarazione attestante la consistenza dell'organico e l'idoneità del personale impiegato nelle varie fasi del servizio.

## **Art. 27 - Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Fornitore e quindi indicato nel Libro Unico del Lavoro del Fornitore medesimo.

In caso di sostituzioni del suddetto personale impiegato, dovute a causali quali ferie, malattia etc., il Fornitore dovrà osservare, per il reclutamento e l'utilizzo temporaneo del personale sostitutivo, le norme contenute nella vigente disciplina di settore. Resta inteso che il personale così reclutato dovrà essere in possesso delle competenze tecnico- attitudinali necessarie per l'espletamento delle specifiche mansioni da svolgere.

Il Fornitore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Il Fornitore è altresì tenuto a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

## **Art. 28 - Referenti Beneficiari / Fornitore**

L'interfaccia Beneficiari / Fornitore deve essere assicurata da soggetti formalmente nominati dalle rispettive parti.

Il Beneficiario, per la tutela dei propri interessi e nel rispetto della Normativa vigente in materia, individua un Responsabile dell'Esecuzione del Contratto (REC) con il compito specifico di sovrintendere al controllo delle prestazioni erogate dal Fornitore. Tale figura costituisce l'interfaccia principale del Responsabile del Contratto del Fornitore, per sovrintendere all'espletamento dei servizi durante tutte le fasi della lavorazione.

## **Art. 29 - Responsabile del Contratto del Fornitore**

Il Responsabile del Contratto del Fornitore avrà compiti di coordinamento e sarà l'unica ed esclusiva interfaccia nei confronti del Beneficiario, rappresentando, quindi, ad ogni effetto il Fornitore. Il Responsabile del Contratto deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno quinquennale, in qualità di responsabile di servizi affini.

Il Responsabile del Contratto ha obbligo di reperibilità 24 ore su 24 tutti i giorni dell'anno. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Beneficiario.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile del contratto (ferie, malattia) la funzione sarà immediatamente ricoperta da un sostituto che avrà pari professionalità e requisiti.

Al verificarsi di tale evenienza, il Fornitore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla DPE II il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

## **Art. 30 - Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze del Fornitore**

L'ingresso presso i luoghi interessati al servizio di Refezione è autorizzato esclusivamente ai mezzi e al personale del Fornitore dotato di un'autorizzazione di accesso rilasciata dal Beneficiario su richiesta del Fornitore stesso.

L'accesso è consentito esclusivamente per svolgere le attività previste dal presente Capitolato.

I dipendenti del Fornitore dovranno uniformarsi alle prescrizioni emanate dal Beneficiario in materia di accessi nei propri stabili e di movimentazione all'interno degli stessi.

È fatto divieto al personale del Fornitore di muoversi all'interno dell'insediamento in zone che non siano quelle strettamente legate allo svolgimento delle attività e seguire percorsi, diversi da quelli indicati, per l'entrata/uscita dai Collegi.

Non è altresì permessa la sosta in zone ed in orari al di fuori di quelli previsti.

In considerazione delle misure di sicurezza ed al fine di consentire l'espletamento delle necessarie verifiche autorizzative relative all'accreditamento e all'accesso nei Collegi, il Fornitore deve fornire alla DPE II, prima dell'avvio del servizio, un elenco nominativo del personale che sarà impiegato nell'espletamento di tutti i servizi previsti, nonché quello che verrà utilizzato per eventuali sostituzioni di quello stabile.

Tale elenco deve indicare/riportare per ogni risorsa impegnata il nome, il cognome, il luogo e la data di nascita, il numero di matricola e la qualifica.

In caso di dimissioni, licenziamenti, sostituzioni o comunque modifiche del personale compreso in tale elenco, lo stesso deve essere immediatamente integrato e trasmesso alla DPE II, corredato dalla richiamata documentazione.

Il Fornitore si impegna altresì a consegnare un elenco dei suoi fornitori da ammettere nelle aree di pertinenza della DPE II, con l'indicazione degli automezzi utilizzati e degli operatori incaricati delle consegne. La movimentazione di tali mezzi e dei fornitori in genere deve essere contenuta al massimo e svolgersi con le modalità e negli orari stabiliti dalla DPE II.

La DPE II si riserva di eseguire controlli sugli automezzi adibiti all'espletamento del servizio.

## **Art. 31 - Norme comportamentali del personale**

Il personale del Fornitore è tenuto al completo rispetto di tutto quanto convenuto tra la le Parti. Il Fornitore è responsabile del corretto comportamento delle sue maestranze nei Collegi, assumendosi la responsabilità di quanto conseguente al mancato rispetto di cui sopra.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto al rispetto delle regole e delle consuetudini del luogo di lavoro. In particolare deve:

- tenere un comportamento - anche nel linguaggio - discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione e comunque rispettoso del carattere religioso delle comunità residenti nei Collegi;
- avere un abbigliamento sempre curato e pulito; il personale dovrà indossare divise che lo rendano riconoscibile
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno dei Collegi ove il servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività dei Collegi;
- mantenere riservate notizie, informazioni e quant'altro di cui dovesse venire a conoscenza, in merito all'organizzazione e all'attività dei Collegi, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Beneficiario potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

## **Art. 32 - Oneri economici a carico del Fornitore**

Il Fornitore dovrà farsi carico, dall'inizio delle attività, di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di Refezione e servizi accessori come richiesto dal presente capitolato.

Il Fornitore dovrà farsi carico inoltre delle spese:

1. per il reintegro, in corso della durata contrattuale, dell'utensileria, della tegameria e dei vassoi;
2. per la fornitura di materiali a perdere ad uso dell'utenza (piatti, bicchieri, posate, tutti di materiale biodegradabile);
3. per la fornitura dei saponi e materiali utili alla pulizia degli spazi
4. per la sostituzione e/o integrazione iniziale dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e/o degli impianti individuati in fase di offerta.
5. dei materiali per la manutenzione ordinaria (preventiva) e straordinaria (correttiva) dei macchinari, così come indicata nel presente capitolato;
6. dei materiali e delle attrezzature per la disinfestazione dei locali cucina e refettorio.

## **Art. 33 - Spese a carico della DPE II**

La DPE II, per l'erogazione del servizio si farà carico esclusivamente:

1. della messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito, dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari risultanti negli Allegati: "C - Elenco delle attrezzature"
2. delle spese per le utenze energetiche (gas, elettricità, acqua);
3. delle spese relative al pagamento della tassa comunale per la raccolta rifiuti;

## **Art. 34 - Subappalto del servizio**

È fatto espresso ed inderogabile divieto di ricorrere al subappalto per l'espletamento del servizio di Refezione e di gestione del refettorio.

Avendone fatto esplicita richiesta in fase di offerta, il Fornitore potrà avvalersi del subappalto esclusivamente per l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

- a) servizio di sanificazione e disinfestazione;
- b) manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e arredi

L'affidamento delle suddette attività a terzi non comporta alcuna modifica degli obblighi e degli oneri contrattuali del Fornitore, che rimane in ogni caso responsabile nei confronti della DPE II per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando la DPE II e il Beneficiario da ogni pretesa dei subappaltatori.

Il Fornitore è responsabile dei danni che dovessero derivare alla DPE II o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

Si applicano al subappaltatore le norme in materia di personale del presente documento.

## **Art. 35 - Documentazione**

Il Fornitore deve redigere, semestralmente, una certificazione sulla regolarità igienico/sanitaria di ciascuna mensa e, trimestralmente, una relazione sulla qualità ed origine dei prodotti alimentari, sui

metodi di produzione e sulle attività di controllo e verifica effettuate dallo stesso Fornitore, incluse quelle eseguite tramite analisi di laboratorio.

Il Fornitore deve inviare al Beneficiario e in particolare al REC, entro il decimo giorno di ciascun mese, un resoconto contenente il numero di pasti erogati nel mese precedente.

La suddetta documentazione deve essere redatta su supporto informatico nel formato concordato (word, excel, ecc.) ed inviata con posta elettronica al Beneficiario. Su richiesta del Beneficiario tali documenti devono essere forniti anche su supporto cartaceo.

Il Fornitore deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità costantemente aggiornato presso ogni Collegio.

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere, in conformità alla legislazione vigente ed alle Specifiche tecniche del presente Capitolato, il Manuale di autocontrollo ed il Documento di Valutazione dei Rischi. Tali documenti dovranno essere costantemente aggiornati ed implementati.

Presso le cucine, i luoghi di distribuzione dei pasti, il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Beneficiario, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

## **Art. 36 - Indumenti di lavoro**

Il Fornitore deve dotare il proprio personale, impegnato nell'espletamento del servizio di Refezione, di opportuno ed idoneo abbigliamento da lavoro (tuta, camicie, calzature, ecc.) nonché di tutti i dispositivi di protezione individuale - DPI - che, oltre a rispettare eventuali regolamenti e/o disposizioni di legge, sia sufficientemente curato e pulito e faciliti l'individuazione del personale stesso da parte di chiunque, esponendo, in modo ben visibile, una tessera identificativa riportante il nome del Fornitore e quello del dipendente, nonché la foto.

Devono essere previsti indumenti distinti per il personale addetto alla preparazione, alla distribuzione dei pasti ed ai lavori di pulizia.

## **Art. 37 – Servizio di pulizia, sanificazioni e disinfestazioni**

Il Fornitore deve provvedere affinché tutti i locali, tutti i macchinari, gli impianti e le attrezzature e tutti gli arredi siano mantenuti costantemente puliti e sanificati.

Il Fornitore deve, altresì, provvedere affinché tutte le aree esterne di pertinenza delle strutture in gestione siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

Il Fornitore deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali vengano svolte conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Fornitore per ciascun Collegio e solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei prodotti alimentari siano state concluse.

Il Fornitore dovrà prestare particolare attenzione alla pulizia delle stoviglie, della posateria, degli utensili, dei tegami, dei vassoi, delle brocche e di quanto necessario per l'erogazione del servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio di pavimenti, attrezzature, arredi ed impianti con getto d'acqua.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, dovrà essere interrotta l'alimentazione elettrica aprendo i relativi interruttori.

Il Fornitore deve garantire l'impiego di prodotti detergenti e sanificanti conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti

siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Inoltre il Fornitore dovrà:

- rispettare le norme di sicurezza sullo stoccaggio dei prodotti chimici;
- conservare, sotto la propria responsabilità, i materiali secondo una divisione per gruppi di prodotti chimici omogenei per caratteristiche chimico-fisiche, tenendo conto della presenza di altre sostanze eventualmente incompatibili;
- effettuare periodiche ispezioni dei locali ove sono conservati i materiali in parola per verificare che i quantitativi stoccati non superino le esigenze lavorative nel breve-medio periodo;
- produrre le schede informative di sicurezza dei prodotti impiegati.

Il Fornitore deve effettuare presso i locali di produzione pasti un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite personale specializzato (anche eventualmente subappaltando a Società specializzate nel settore e regolarmente iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane) per la disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il Fornitore deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il Fornitore deve inviare alla DPE II attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

## **Art. 38 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti ed i materiali di risulta provenienti da qualsiasi lavorazione e dai locali di produzione dei pasti sono da intendersi prodotto delle attività del Fornitore che si configura, quindi, come produttore e detentore ai sensi della normativa vigente in materia.

I rifiuti devono essere raccolti, a cura e spese del Fornitore, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. Il Fornitore ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque alla normativa vigente in materia.

I rifiuti speciali devono essere smaltiti, sempre a cura e spese del Fornitore, nella completa osservanza delle vigenti Leggi e, pertanto, è a carico dello stesso il conferimento in discarica dei rifiuti. Per questo servizio, il Fornitore si deve avvalere di ditte abilitate, qualora esso stesso non sia in possesso delle necessarie autorizzazioni al trasporto di rifiuti speciali. I nominativi delle ditte scelte e le relative autorizzazioni al trasporto devono essere forniti alla DPE II, prima di ogni operazione di ritiro dei materiali. All'atto del conferimento in discarica, copia del modello di accompagnamento del rifiuto, debitamente compilato e sottoscritto, deve essere consegnata alla DPE II da parte del Fornitore.

In particolare, le sostanze grasse dovranno essere classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), trattate conformemente alla normativa vigente in materia e raccolte in appositi contenitori forniti dal Fornitore e smaltite a norma di legge (anche mediante subappalto e Ditta debitamente autorizzata), esonerando il Beneficiario da ogni responsabilità al riguardo.

È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido od oleoso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Fornitore, in qualità di produttore, dovrà consegnare, su richiesta, al DPE II, il formulario di identificazione dei rifiuti ad attestazione dell'avvenuto smaltimento.

Le spese per il servizio di ritiro, trasporto e smaltimento sono a totale carico del Fornitore. Pertanto il DPE II resta completamente sollevato da dette spese, eccetto il versamento della tassa comunale sui

rifiuti.

## **Art. 39 - Comodato d'uso gratuito di locali, impianti ed attrezzature**

La DPE II concede, in comodato d'uso gratuito al Fornitore, che a tale titolo riceve e accetta, l'uso dei locali (aree di cucina, refettorio/mensa/punti ristoro e tutte le aree asservite quali, a titolo esemplificativo, magazzino/deposito/servizi/spogliatoio), individuati nelle planimetrie di cui all'Allegato "B - Planimetrie con l'ubicazione dei luoghi ove erogare il servizio" e le relative pertinenze (arredi, impianti ed attrezzature, fisse e mobili) al fine della corretta esecuzione di quanto previsto nel contratto di appalto per il servizio di Refezione e servizi accessori.

Il Fornitore dovrà usare i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti esclusivamente per l'esercizio dell'attività prevista in contratto e dà atto sin d'ora che durante lo svolgimento di suddetta attività nei locali concessigli sussisterà la propria ed esclusiva responsabilità anche per la sicurezza dei terzi.

Il Fornitore è responsabile della gestione del proprio personale e della condotta dei propri addetti nonché dei propri collaboratori o di qualsiasi altro soggetto che abbia accesso ai locali in virtù dell'esistenza del presente comodato e si obbliga a manlevare il DPE II da ogni azione promossa da terzi nei confronti dello stesso per condotte ascrivibili a fatto e colpa del personale del Fornitore e/o degli altri soggetti sopra menzionati.

Il Fornitore dovrà attenersi alle modalità di custodia e gestione di cui al presente capitolato.

Durante il periodo di gestione, il Fornitore può presentare al fornitore modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, degli impianti, delle attrezzature ed agli arredi che dovranno essere debitamente approvate dalla DPE II.

La DPE II si riserva la facoltà di verificare, o far verificare, in qualunque momento, il corretto, conforme e diretto utilizzo da parte del Fornitore dei beni concessi in comodato, riservandosi il diritto, in caso di comprovato inadempimento del Fornitore agli obblighi assunti, di provvedere al ripristino dello status quo, addebitandone al Fornitore il costo dell'intervento di riparazione, ovvero il costo di acquisto del nuovo bene in caso di sostituzione, fatta salva, comunque, la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno.

Il Fornitore, salvo quanto espressamente previsto dal contratto, si impegna a restituire i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti nello stato di fatto in cui si trovavano al momento della consegna, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo. In difetto, il Fornitore sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni.

E' fatto assoluto divieto al Fornitore di concedere a terzi, anche gratuitamente, l'uso, anche parziale o temporaneo, dei locali, delle macchine e delle attrezzature.

Infine si precisa che i locali messi a disposizione del Fornitore sono da adibire esclusivamente ai servizi di Refezione e accessori a favore dell'utenza residenziale e non, dei Collegi. Sono quindi vietate riunioni, manifestazioni, eventi, trasmissioni di contenuti audiovisivi, esposizione di materiali pubblicitari e/o promozionali e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo preventiva specifica autorizzazione scritta della DPE II.

## **Art. 40 - Manutenzione delle attrezzature**

Tutti i locali (aree di cucina, refettorio/mensa/punti ristoro, e tutte le aree asservite quali magazzino/deposito, servizi/spogliatoio, passaggi, ecc.) e le attrezzature affidati dalla DPE II al Fornitore sono da questi presi in carico e custoditi e gestiti, con interventi di conservazione e mantenimento, secondo le modalità di seguito riportate e dovranno essere adibiti esclusivamente all'esercizio di Refezione e servizi accessori.

Sono, pertanto, oneri ed obblighi essenziali a carico del Fornitore:

1. il controllo iniziale, gli interventi del caso e quant'altro necessario, anche se non previsto, sulla conformità alle norme ed alla legislazione in vigore, per tutti gli impianti tecnologici, le attrezzature e le opere edili interne relative ai locali affidati;
2. la manutenzione di attrezzature ed impianti per tutta la durata del presente contratto;
3. la sostituzione e/o integrazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti qualora si rendesse necessario nel corso della durata contrattuale, al fine di assicurare la corretta gestione del servizio, salvo quanto disposto nel contratto d'appalto, in ordine alla "vita utile" dei beni in comodato.
4. il prelievo e la rottamazione, su richiesta della DPE II, delle attrezzature obsolete e/o fuori uso.

Si intendono a carico del Fornitore e quindi comprese e compensate con il corrispettivo del contratto, la gestione, il controllo del regolare funzionamento, la manutenzione ordinaria e preventiva di apparati ed impianti (anche parti di impianto), esclusivamente dedicati alle aree ed ai locali affidati al Fornitore. Il Fornitore deve pertanto effettuare la manutenzione di apparecchiature ed impianti al fine di:

- Assicurarne la piena e corretta funzionalità, per l'intera durata del contratto, attraverso azioni preventive (manutenzione preventiva);
- Provvedere al ripristino della piena e corretta funzionalità in caso di malfunzionamento (manutenzione correttiva).

Il servizio di manutenzione preventiva ha lo scopo di garantire il corretto funzionamento delle attrezzature e degli impianti.

Tale attività deve essere effettuata essenzialmente mediante visite programmate, durante le quali dovranno essere effettuate tutte le operazioni necessarie a ridurre la probabilità di guasti o la degradazione del funzionamento.

Pertanto, al fine di garantire la sicurezza e la continuità di esercizio di attrezzature ed impianti, il servizio di manutenzione preventiva a carico del Fornitore, si articola sommariamente in verifiche, controlli ed interventi programmati e periodici (come indicato sia nel piano di manutenzione, sia eventualmente nei libretti di manutenzione rilasciati dal costruttore).

Viene inteso per manutenzione ordinaria (preventiva), a carico del fornitore:

- **Macchinari destinati alla cottura**
  - verifica meccanismi apertura coperchi/porte;
  - verifica e lubrificazioni organi di ribaltamento;
  - verifica cablaggi elettrici;
  - controllo linee elettriche alimentazione;
  - controllo componenti elettrici;
  - controllo commutatori,
  - lampade spia e teleruttori;
  - regolazione e taratura termostati e tele salvamotori;
  - verifica dispositivi di sicurezza gas;
  - controllo e pulizia piloti e bruciatori;
  - verifica tenuta rubinetterie/tubazioni scarico.
- **Macchinari per la refrigerazione**
  - pulizia condensatori gruppi refrigeranti;
  - verifica circuito refrigerante;
  - controllo e taratura ciclo di sbrinamento e temperature;
  - controllo funzionamento ventilatori e lubrificazione;
  - verifica assorbimento elettrico compressori e resistenze di sbrinamento;
  - controllo stato usura guarnizioni porte;
  - controllo e pulizia tubi di scarico condensa.
- **Macchinari destinati al lavaggio**
  - controllo funzionalità dispositivi elettrici e di sicurezza;

- controllo scorrimento portellone/movimentazione cappotta;
- controllo integrità tendine separatrici;
- controllo integrità spuntoni nastro;
- controllo dispositivi trascinamento;
- controllo temperature vasche e boiler risciacquo;
- controllo termostati;
- controllo efficienza lampade spia;
- controllo motori/pompe;
- controllo gruppo riscaldante e asciugatura;
- verifica e pulizia filtri e valvole ingresso acqua;
- controllo raccorderia idraulica e sifone scarico;
- pulizia e disincrostazione ugelli di lavaggio e risciacquo;
- verifica presenza calcio e controllo vasche e boiler risciacquo;
- verifica e controllo componentistica apertura e scarico vapore.
- **Macchinari per la distribuzione**
  - Verifica cablaggi elettrici;
  - controllo e lubrificazione cerniere e guarnizioni porte;
  - controllo dispositivi accensione;
  - controllo componenti elettrici;
  - controllo lampade spia, termostati e resistenze;
  - verifica termometri;
  - controllo componenti circuito idraulico;
  - controllo dei gruppi frigo e pulizia dei condensatori.
- **Preparazione**
  - Controllo funzionalità dispositivi elettrici e di sicurezza;
  - controllo affilatura coltelli e lame; lubrificazione;
  - controllo organi di trasmissione; controllo livelli olio;
  - controllo motori;
  - controllo tenuta guarnizioni coperchi e sportelli;
  - controllo componenti circuiti idraulici;
  - controllo tenuta pompe movimentazione acqua;
  - Controllo gruppi miscelatori acqua;
  - controllo sifone e troppi pieni; controllo comandi a pedale;
  - serraggio bulloneria;
  - controllo e lubrificazione rotelline porte;
  - lubrificazione ruote.

In fase di presentazione dell'offerta il Fornitore dovrà confermare le attività di manutenzione ordinaria elencate, integrare, se necessario, e giustificare l'eliminazione dei punti ritenuti superflui a fronte degli impianti e delle caratteristiche dei macchinari visionati dal Fornitore in fase di sopralluogo. Dovrà inoltre indicare la periodicità degli interventi di manutenzione ordinaria.

Entro un mese dalla data di decorrenza del Contratto, il Fornitore deve presentare al DPE II un dettagliato cronoprogramma annuale riferito agli interventi da effettuare su attrezzature ed impianti, con il dettaglio dei relativi tempi, metodi e frequenze.

Il DPE II approva il piano di manutenzione ordinaria del Fornitore e provvede a monitorare la corretta e puntuale esecuzione dello stesso.

Al fine di ottimizzare il servizio, anche in funzione dell'esperienza acquisita nel tempo, il piano di manutenzione deve essere, se necessario, verificato ed aggiornato dal Fornitore con periodicità semestrale. In caso di aggiornamento, il nuovo piano di manutenzione ordinaria dovrà essere sottoposto all'approvazione del DPE II.

Manutenzione straordinaria (correttiva):

Il servizio di manutenzione correttiva è costituito da tutte quelle attività, non programmate e non programmabili, volte alla riparazione di guasti, avarie o malfunzionamenti.

La manutenzione correttiva ha come finalità il ripristino dello stato di funzionamento di attrezzature ed impianti, a seguito del verificarsi di un guasto.

La manutenzione straordinaria è a carico del Fornitore secondo il volume da lui stesso presentato in fase di offerta. I singoli interventi dovranno comunque essere documentati tramite bolle di lavoro indicanti i pezzi sostituiti e le ore di lavoro effettuate. Le bolle di lavorazione dovranno essere firmate dal personale incaricato del collegio.

Superato il volume indicato, il Fornitore dovrà presentare un preventivo di spesa al DPE II che potrà decidere di accettare o meno il preventivo.

Qualora il DPE II decida di non accettare il preventivo sottoposto dal Fornitore, il DPE II si impegna a svolgere la riparazione straordinaria entro e non oltre 1 mese dalla comunicazione del preventivo del Fornitore.

Al fine di consentire la piena efficienza delle apparecchiature, le sostituzioni devono essere effettuate, ove possibile, con parti di ricambio "originali", intendendo con il suddetto termine, parti fornite dallo stesso produttore dell'apparecchiatura oggetto di manutenzione. Nel caso in cui dovessero emergere difficoltà per il reperimento degli stessi, i materiali alternativi, preventivamente approvati dal DPE II, dovranno essere nuovi e di più recente costruzione e con caratteristiche tecniche migliori.

Resta inteso che ogni pezzo sostituito deve essere in possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa, soprattutto al fine di salvaguardare l'incolumità di tutto il personale addetto. In ogni caso il DPE II avrà facoltà di rifiutare quei materiali che non riterrà idonei o, comunque, di richiedere le certificazioni previste dalle norme.

Si precisa che per tutte le tipologie impiantistiche, rimane a carico del Fornitore l'esecuzione di quanto necessario in termini di riparazione e sostituzione di apparati ed impianti (anche singole parti) a causa del mancato rispetto degli obblighi contrattuali, di negligenza, imperizia e atti vandalici non imputabili al DPE II o a suoi ospiti.

Qualora per eseguire interventi di manutenzione si rendesse necessario ed inevitabile agire su impianti, o parti di essi, che sono sotto la responsabilità del DPE II, il Fornitore dovrà chiedere un'esplicita autorizzazione scritta per l'intervento, specificando la natura, i tempi e tutte le eventuali implicazioni che detto intervento potrebbe avere sul resto dell'impianto. Ovviamente, ogni intervento potrà avvenire solo dopo l'ottenimento della suddetta autorizzazione.

Tali lavorazioni dovranno essere oggetto di autorizzazione a operare, autorizzazione di spesa (se necessaria), autorizzazione al subappalto del lavoro (se presente).

Qualora emergesse la necessità di eseguire interventi o lavori, sempre nell'ambito delle attività previste nel presente capitolato, il Fornitore si impegna, costituendo tale impegno obbligazione essenziale, a:

- eseguire direttamente gli interventi qualora rientranti nelle proprie competenze;
- segnalare al DPE II la necessità di effettuare un intervento, nel caso dipendesse da quest'ultimo l'onere dello stesso. Il DPE II si riserva, comunque, la facoltà di esprimere un proprio giudizio sui citati interventi ed eventualmente anche non eseguirli. In quest'ultimo caso, il Fornitore viene manlevato da ogni responsabilità limitatamente alle conseguenze che tale mancato intervento può avere sulle proprie attività. È ovviamente sempre possibile ricercare, di comune accordo, una soluzione alternativa, atta a soddisfare le esigenze di entrambe le parti.

Rientrano nel primo caso e cioè negli oneri del Fornitore, tutti gli interventi derivanti e/o richiesti da prescrizioni degli organi competenti (VV.F., ASL, Comune, ecc.).

Nel caso di attrezzature, anche in avaria, non più idonee o superflue alla luce delle nuove tecnologie alimentari (situazione da giustificare per iscritto), qualora non si dovesse procedere, previo consenso del DPE II, alla loro sostituzione con attrezzature alternative e/o differenti, le stesse, potranno essere dismesse.

Qualora parte delle attrezzature siano in noleggio, il Fornitore dovrà segnalarlo e prevedere espressamente, nel contratto di noleggio, un'opportuna clausola di subentro del DPE II, o di terzi da essa indicati, alle stesse condizioni e senza alcun onere aggiuntivo.

È riservata, ovviamente, al DPE II la verifica che quanto eseguito sia corrispondente a quanto previsto contrattualmente.

Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni e/o all'esecuzione degli interventi previsti, il DPE II, dopo le normali segnalazioni, provvederà direttamente all'esecuzione degli stessi, addebitando al Fornitore tutti gli oneri relativi, sia diretti, sia derivanti da eventuali danni.

## **Art. 43 - Valutazione delle prestazioni da parte del DPE II e/o del Beneficiario**

Il DPE II si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, apposite valutazioni delle prestazioni al fine di accertare - ai sensi della vigente legislazione in materia - che le stesse siano state eseguite nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni contenuti nel presente capitolato, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nonché in conformità alle leggi di settore.

Per dette verifiche il DPE II potrà anche avvalersi anche di terzi Organismi/Società di controllo specializzati.

Il Fornitore è tenuto a permettere ed assecondare qualunque tipo di controllo o verifica sulle proprie attività, che il DPE II volesse condurre prima, durante o dopo l'esecuzione delle stesse, fornendo quanto necessario in strumenti, materiali e personale, senza nulla pretendere in aggiunta all'importo del contratto. In caso di mancata ed ingiustificata rispondenza, sarà diritto del DPE II prendere gli opportuni provvedimenti.

Si potranno effettuare controlli, anche mediante riprese video e fotografiche, sulle condizioni d'igiene delle mense nella loro globalità (magazzini, frigoriferi, cucine, ecc.), sulla manutenzione delle attrezzature e degli impianti, sulla qualità, quantità e gestione delle derrate alimentari dal momento dell'arrivo a quello della somministrazione e su ogni documentazione prevista dal contratto.

In particolare, le modalità di controllo possono prevedere, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- verifica degli standard qualitativi e dell'andamento del servizio di Refezione collettiva, al fine di rilevare sia la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature, che la corrispondenza alle prescrizioni previste dal presente capitolato ed ai contenuti dell'offerta tecnica presentata in gara;
- verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare;
- verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
- verifica e controllo della validità delle autorizzazioni sanitarie e delle dichiarazioni commerciali;
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
- controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
- modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
- verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
- controllo sulla presentazione dei piatti;
- verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
- controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
- verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti.

La DPE II si riserva la possibilità di prelevare campioni delle derrate, in qualunque momento ed in

qualsiasi fase di lavorazione, al fine di sottoporli ad esami chimici, microbiologici, merceologici o di fare quant'altro necessario sia per il loro controllo, sia ai fini di una valutazione sull'operatività e manutenzione degli impianti ed attrezzature affidate al Fornitore.

La DPE II si riserva il diritto di effettuare controlli ed ispezioni senza preavviso al Fornitore. In questo caso il Fornitore, qualora emergessero carenze e/o criticità, potrà esprimere le proprie riserve sulle modalità e sui risultati delle verifiche. Qualora, invece, la DPE II avvertisse, con congruo preavviso, il Fornitore, le valutazioni delle prestazioni saranno effettuate in contraddittorio tra le Parti ovvero tra l'Organismo/Società incaricato dell'effettuazione dei controlli ed il Referente del Fornitore. Nel caso in cui il Referente del Fornitore non fosse presente per il contraddittorio, gli incaricati della DPE II effettueranno ugualmente le valutazioni ed il Fornitore non potrà contestarne le risultanze.

Qualora si riscontrassero anomalie o rischi di qualunque genere, sia per il personale della DPE II sia per quello del Fornitore o per terzi, che a qualunque titolo si trovassero presenti, sia per la salvaguardia dei beni materiali, il Fornitore è tenuto ad agire tempestivamente, al fine di risolvere le situazioni di emergenza nelle più rigorose condizioni di sicurezza, senza che ciò porti ad alcuna variazione degli importi contrattuali, anche se eseguiti in orari notturni e/o in giorni festivi.

L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare od escludere la piena responsabilità del Fornitore stesso