



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER
L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB**

CIG: B2E8ADC59D


CPV: 55510000-8

INDICE

TITOLO I – PARTE DESCRITTIVA	4
ART. 1 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE	4
ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO	4
ART. 3 - REVISIONE PREZZI E RINEGOZIAZIONE	4
ART. 4 - PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI	5
ART. 5 – ALTRI ONERI E OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE A CARICO DELL'APPALTATORE.....	6
ART. 7 - ANTICIPAZIONE DEL PREZZO	8
ART. 8 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO.....	8
ART. 9 – CESSIONE DEL CREDITO	10
ART. 10 – RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC)	10
ART. 11 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	10
ART. 12 - ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI	11
ART. 13 – DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE	11
ART. 14 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE	11
ART. 15 – SUBAPPALTO E SUBCONTRATTO	13
ART. 16 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DELL'AZIENDA.....	15
ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA.....	15
ART. 18 - COPERTURE ASSICURATIVE.....	16
ART. 19 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	16
ART. 20 – GESTIONE DEI SINISTRI	17
ART. 21 – VERIFICA DI CONFORMITA'	17
ART. 22 - RISERVATEZZA	18
ART. 23 - PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI	18
ART. 26 - RISERVE E RECLAMI.....	20
ART. 27 - OSSERVANZA DI CAPITOLATO, LEGGI, NORME, REGOLAMENTI	20
ART. 28 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI	21



ART. 29 – FORMA E SPESE CONTRATTUALI	21
ART. 30 – RISOLUZIONE DELLE CONTROVESIE.....	21
TITOLO II – PARTE PRESTAZIONALE.....	21
ART. 31 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	21
ART. 32 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E RELATIVE MODALITA'	23
ART. 33 – ELENCO ALLEGATI.....	28
ALLEGATO A1	29
ALLEGATO A2	30
ALLEGATO A3	33
ALLEGATO A4	36
ALLEGATO A5	38
ALLEGATO B	40

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 4 di 40

TITOLO I – PARTE DESCRITTIVA

ART. 1 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio della gestione dei servizi mensa e bar aziendali, presso la sede aziendale in Via Monte Gleno 13 in Bergamo, in favore dei dipendenti, collaboratori, appaltatori, clienti ed ospiti di ATB Mobilità Spa e ATB Servizi Spa.

La società aggiudicataria (di seguito anche l' "Impresa" o l' "Affidatario") non ha facoltà di ammettere al servizio ulteriori commensali, senza preventiva autorizzazione del Committente.

Le prestazioni devono essere svolte dall'Appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'azione organizzativa dell'Appaltatore stesso, ovvero assumendosi il rischio d'impresa, fatto salvo quanto specificamente previsto nel presente capitolato.

I contenuti delle attività appaltate e le modalità di gestione del servizio sono precisate nel Titolo II – Parte prestazionale.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha la durata di 24 mesi dalla firma del contratto e, se antecedente, dal verbale di avvio della prestazione.

Il Committente si riserva la facoltà di disporre unilateralmente il rinnovo del servizio per la durata massima di ulteriori 2 (due) anni.

La facoltà di ricorrere all'opzione di rinnovo del servizio è riservata all'insindacabile volontà del Committente, escluso ogni diritto in merito in capo all'affidatario.

Nel caso in cui il Committente ritenga di non avvalersi della facoltà di rinnovo del servizio, l'affidatario non avrà diritto ad alcun risarcimento od indennizzo di sorta.

Nel caso in cui alla scadenza del contratto siano in corso le operazioni di aggiudicazione della nuova gara di appalto la ditta appaltatrice si obbliga, ai sensi dell'art. 120, c. 11 del D.Lvo n. 36/23 e smi, a prorogare il contratto in essere ai medesimi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante per il tempo strettamente necessario a giungere alla nuova aggiudicazione.

ART. 3 - REVISIONE PREZZI E RINEGOZIAZIONE

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lvo n. 36/23 la stazione appaltante procederà alla revisione dei prezzi come indicato nella medesima norma e secondo quanto di seguito riportato.

La clausola di revisione non apporta modifiche che alterino la natura generale del contratto; si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della prestazione in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, pubblicati unitamente alla sua metodologia sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

In attesa che vengano definiti gli indici suddetti per l'adeguamento annuo, si procederà all'applicazione della variazione dell'indice ISTAT *"FOI (net) 3.3.- Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente"* intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto con riferimento

all'ultimo giorno del mese precedente la firma (*a titolo esemplificativo: in caso di firma del contratto il 1° ottobre 2024, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1° ottobre 2025 prendendo come riferimento la variazione ISTA FOI decorsa tra il 30.9.2024 e il 30.9.2025*).

Ai sensi dell'art. 9 e dell'art. 120, c. 8 del D. Lgs n. 36/23, se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.

Se le circostanze sopravvenute di cui sopra rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.

ART. 4 - PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

4.1 Clausola sociale di cui all'art. 57 comma 1 del d.lgs. 36/2023

L'impresa affidataria del servizio è tenuta ad applicare la clausola sociale di cui al CCNL "per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo", con particolare riferimento a quanto previsto nella parte relativa ai cambi di gestione nella ristorazione collettiva.


A tal fine, si riportano di seguito i dati relativi al personale attualmente impiegato nell'appalto.

	Livello	Mansione	Ore settimanali (tempo pieno pari a 40 ore)
1 unità	6 S	ASM	20
1 unità	6 S	ASM	12,5
1 unità	5	AIUTO CUOCA	20
1 unità	6	ASM	17
1 unità	4	CUOCA	40
1 unità	6	ASM	10

Fermo quanto sopra, l'Impresa deve impiegare personale in numero e qualifica tali da garantire la regolarità ed il corretto svolgimento delle prestazioni.

L'Impresa deve indicare, prima dell'avvio del servizio, al Direttore/Responsabile dell'esecuzione:

- il CCNL applicato al personale impiegato per lo svolgimento delle prestazioni;
- l'elenco nominativo del personale impiegato, ivi compresi eventuali sostituti, e dei relativi turni di servizio;
- le mansioni di ciascun addetto in servizio;
- l'elenco delle persone incaricate della gestione delle emergenze;

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 6 di 40

- e) i numeri di telefonia mobile aziendale coi quali poter contattare i capisquadra e tutti gli ulteriori referenti preposti (eventuali modifiche apportate nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate immediatamente al Committente).

L'Impresa, relativamente al personale impiegato nello svolgimento delle prestazioni, inclusi gli eventuali soci-lavoratori:

- deve applicare un trattamento economico e normativo non inferiore a quanto previsto dai contratti collettivi vigenti nel settore della ristorazione collettiva e nella zona di svolgimento delle prestazioni così come previsto dall'art. 11, c. 1 del D.Lvo n. 36/23 e smi. A tal fine si specifica che il contratto collettivo nazionale applicabile è quello stipulato "per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo";
- deve provvedere altresì a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi;
- deve provvedere all'inserimento di lavoratori disabili secondo le disposizioni della legge 3/12/1999, n. 68;
- deve provvedere a formare e informare il personale relativamente ai rischi specifici che possono verificarsi durante l'esecuzione delle prestazioni.

L'Impresa si fa carico di fornire al personale, oltre ad un abbigliamento adeguato alle mansioni svolte, un cartellino identificativo con fotografia formato tessera da indossare durante lo svolgimento del servizio.

Il Committente è estraneo a ogni controversia che dovesse insorgere tra:

- l'Impresa e il personale impiegato nelle prestazioni;
- l'Impresa e il gestore uscente.

Tutto il personale in servizio deve mantenere un corretto e riguardoso comportamento verso gli utenti e la committenza.

Ove un dipendente dell'Impresa assuma un comportamento ritenuto sconveniente o irrispettoso dal Committente, l'Impresa deve attivarsi applicando le opportune sanzioni disciplinari e provvedendo, nei casi più gravi, anche su semplice richiesta del Committente, alla sostituzione del dipendente stesso.

Il personale dell'Impresa deve prestare la massima attenzione durante l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, sia per evitare infortuni sul lavoro che danni alle altrui proprietà.


L'Impresa deve garantire, per tutto l'arco temporale di durata dell'affidamento del servizio, che il personale impiegato sia in possesso dei seguenti requisiti:

- essere idoneo in conformità al D. Lgs. 81/2008 a seguito di specifica visita medica a cura e spese della ditta appaltatrice;
- aver conseguito almeno la licenza di scuola media inferiore;
- avere perfetta conoscenza della lingua italiana e preferibilmente conoscenza della lingua inglese, almeno livello A1.

ART. 5 – ALTRI ONERI E OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'Impresa, altresì, i seguenti oneri, obblighi e responsabilità:

- l'aggiudicatario si obbliga, prima della sottoscrizione del contratto, ad iscriversi presso l'Albo Fornitori di cui è dotata la Stazione Appaltante;
- eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto secondo quanto previsto dal presente capitolato;


	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 7 di 40

- la prestazione della mano d'opera, nonché l'approvvigionamento dei prodotti e delle attrezzature necessarie all'espletamento delle prestazioni;
- la riparazione di eventuali guasti conseguenti il servizio oggetto del contratto, nonché il risarcimento dei danni che da tali guasti potessero derivare;
- l'Impresa non potrà richiedere compensi aggiuntivi per gli oneri sostenuti per il rispetto della normativa in materia di sicurezza, avendo in sede di offerta valutato tutti gli adempimenti necessari per lo svolgimento delle prestazioni nel rispetto del presente Capitolato speciale e della normativa vigente;
- l'impiego di personale di assoluta fiducia e di provata capacità nella quantità minima prevista nel presente capitolato, al fine di garantire la perfetta esecuzione delle prestazioni. L'elenco del personale impiegato per l'esecuzione delle prestazioni deve essere comunicato al Direttore dell'esecuzione prima dell'inizio delle prestazioni e comunque aggiornato ad ogni sostituzione e integrazione;
- l'osservanza documentata della normativa in materia di assicurazioni del personale contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ecc.;
- nominare e comunicare al Committente un Referente dell'Impresa in grado di assumere decisioni rilevanti per il presente appalto, ivi compresa la possibilità di impegnare l'Impresa per le soluzioni e le decisioni afferenti all'appalto di cui trattasi, sia di carattere tecnico che gestionale ed organizzativo;
- osservare quanto prescritto dal DUVRI, nonché tutte le norme antinfortunistiche previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti, nonché tutte le cautele imposte dalle norme di comune prudenza e quelle ulteriori richieste dalla natura dell'attività e mettere a disposizione dei propri lavoratori e a far utilizzare agli stessi tutti i mezzi di protezione appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni da svolgere;
- non lasciare i locali, le attrezzature di lavoro ed i materiali utilizzati in condizioni tali da costituire fonti di pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Art. 6 - OBBLIGHI SPECIFICI RELATIVI AL SERVIZIO DI MENSA

I seguenti obblighi saranno a totale carico dell'aggiudicatario:

- ottenimento delle autorizzazioni necessarie per l'esecuzione delle attività oggetto del presente appalto;
- applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal D. Lgs. n. 193/2007 e successivi aggiornamenti, per la garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie;
- rispetto del piano di manutenzione ordinario delle attrezzature, apparecchiature ed impianti, basato sulle schede tecniche delle apparecchiature e sui rispettivi manuali d'uso e manutenzione;
- verifica trimestrale degli standards microbiologici di riferimento;
- presentazione, entro dieci giorni dall'inizio del servizio, di una scheda tecnica dei prodotti utilizzati, con indicazione delle caratteristiche merceologiche relative a qualità, composizione, taglio e confezionamento, così come previsto dalla normativa di settore. I prodotti dovranno possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalle leggi e regolamenti vigenti in materia;

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 8 di 40

- f) attuazione della rilevazione, con modalità da concordare con il Committente, della soddisfazione degli utenti mediante la redazione di un questionario sul gradimento delle pietanze, del servizio di ristorazione e bar, oltre che della qualità degli ambienti;
- g) provvedere, qualora offerto in sede di gara, e a proprie spese, ad utilizzare per il servizio di ristorazione posate in acciaio inox igienizzate ed inserite in apposite buste alimentari sigillate monouso;
- h) la pulizia dei locali adibiti ai servizi di mensa e bar;
- i) le attività, in ogni fase lavorativa che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti. volte a garantire che siano avviate tutte le procedure di autocontrollo per verificare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. e secondo quanto dalla stessa indicato nell'offerta tecnica.

ART. 7 - ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

All'Impresa, ai sensi dell'art. 33 dell'allegato II.14 al D.lvo n. 36/23, non sarà riconosciuta l'anticipazione di cui all'art. 125, c. 1 del D.Lvo n. 36/23 e s.m.i., trattandosi di appalto il cui prezzo è calcolato sulla base del reale consumo.

ART. 8 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Corrispettivi a favore dell'aggiudicatario

La prestazione oggetto del presente appalto sarà retribuita a misura, in relazione al numero dei pasti serviti.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a seguito di fatturazione, che dovrà essere preventivamente autorizzata dal Direttore dell'esecuzione del contratto (il quale che attesta le prestazioni effettivamente svolte nel periodo di riferimento).

Ad ogni fattura dovranno essere sempre allegati:


- Elenco dei pasti somministrati nel mese di riferimento
- Dettaglio dei turni di servizio giornalmente effettivamente coperti
- Documentazione relativa a eventuali manutenzioni ordinarie

La liquidazione delle fatture è sempre subordinata:

- all'esito positivo della verifica di regolarità che il Committente effettuerà mediante acquisizione presso i competenti uffici del "documento unico di regolarità contributiva" (DURC); in caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 11, c. 6 del D.Lvo n. 36/23 e s.m.i. La presenza di un DURC irregolare imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito della ditta risultante dal DURC;
- alla verifica della regolare copertura di tutti i turni giornalmente programmati.

La ditta potrà quindi emettere, previa nulla osta del DEC e del RUP ed emissione del relativo certificato di pagamento da parte del RUP, la fattura; la fattura dovrà riportare il CIG, il numero identificativo del contratto, il riferimento del certificato di pagamento.

La Stazione appaltante, provvede al pagamento entro i successivi 60 giorni dalla data fattura fine mese.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 9 di 40

È richiesta la fatturazione separata per le seguenti società:

- ATB Mobilità Spa
- ATB Servizi Spa.

Pertanto, a ciascuna società saranno fatturati unicamente i pasti di competenza consumati.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'Impresa avrà cura di comunicare alla stazione Appaltante ed indicare in fattura.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- ✓ omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti e relativi documenti sopra citati;
- ✓ DURC irregolare.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, qualora:

- a) l'ATI assuma funzione esterna e, dunque soggettività giuridica, gli obblighi di fatturazione sono posti in capo alla Capogruppo, **con pagamenti a favore di tale soggetto;**
- b) l'ATI non abbia funzione esterna e dunque soggettività giuridica, ogni società conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali, con previsione di fatturazione distinta, **ognuna per la propria competenza, con relativi distinti pagamenti.**

Corrispettivo a carico dell'appaltatore

L'aggiudicatario è tenuto a corrispondere mensilmente, a favore di ATB Mobilità, l'importo di €. 600,00 (seicento/00), quale canone per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature relative al servizio bar.

Pagamenti a saldo

Il saldo delle prestazioni è pagato entro 60 giorni dalla data fattura fine mese emessa a seguito di redazione del certificato di verifica di conformità secondo quanto indicato nell'art. 125, c. 7 del D.Lvo n. 36/23 e smi.

A tal fine, la ditta deve depositare alla stazione appaltante la seguente documentazione:

- a. dichiarazione, nei modi e forme di cui al DPR n. 445/2000 e smi, resa da ogni dipendente (sia della ditta appaltatrice che di eventuale subappaltatrice) che ha lavorato e risultante dai documenti contabili dell'appalto che ha percepito regolarmente lo stipendio, avuto l'accantonamento del TFR e che nulla ha da pretendere dalla ditta appaltatrice (e subappaltatrice) per la prestazione svolta. Alle singole dichiarazioni deve essere allegata fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;
- b. dichiarazione resa nei modi e forme di cui al DPR n. 445/2000 e smi dal legale rappresentante della ditta appaltatrice (ed eventuale subappaltatrice) con la quale attesta e dichiara l'avvenuto pagamento degli stipendi ai dipendenti, il regolare accantonamento del TFR per gli stessi allegando a comprova idonea documentazione. Alla dichiarazione deve essere allegata fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;

- c. dichiarazione di manleva a favore di ATB da tutte le conseguenze derivanti dall'inosservanza di norme di legge e regolamentari in materia di rapporti di lavoro in relazione al presente appalto eseguito. In particolare manleva ATB nel caso in cui sia chiamata a pagare alcunché - in relazione a suoi dipendenti collaboratori ovvero dipendenti dei subappaltatori - a titolo di retribuzioni, contributi, premi assicurativi, ritenute fiscali, nonché risarcimento dei danni per cui il lavoratore, dipendente della Appaltatrice stessa, non risulti indennizzato ad opera dell'Inail.

ART. 9 – CESSIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile (nel seguito cc), è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, c. 12 del D.Lgs. 36/23 e smi e l'art. 6 dell'allegato II.14 al D.Lvo n. 36/23 in forza dell'art. 39 del medesimo allegato II.14. In caso venga accolta la cessione del credito si segnala, sin da ora, che il pagamento al cessionario sarà effettuato solo dopo le verifiche di rito previste dalla vigente normativa in capo al cedente.

ART. 10 – RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (DEC)

La prestazione oggetto del presente contratto sarà gestita dal Direttore dell'esecuzione del contratto nominato dalla stazione appaltante.

Lo stesso deve adempiere a tutto quanto previsto nella normativa vigente con particolare riferimento a quanto stabilito nell'allegato II.14 al D.Lvo n. 36/23.

Il DEC svolge il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione. La ditta appaltatrice deve conformarsi a tutte le direttive dallo stesso impartite nel corso dell'appalto nei tempi e modi che saranno definiti negli atti adottati dal medesimo Direttore; in caso di dissenso su quanto disposto dal DEC la ditta appaltatrice deve comunque eseguire quanto ordinato dal DEC stesso apponendo, eventualmente, riserva sui documenti contabili.

ART. 11 - ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Quando, nei casi consentiti dall'articolo 17, comma 9, del D.Lvo 36/23 e smi, è ordinata l'esecuzione anticipata, è predisposto il verbale di avvio che è sottoscritto dal RUP.

Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il DEC ne ordina la sospensione, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime. E' ammessa la sospensione della prestazione, ordinata dal direttore dell'esecuzione nei casi di avverse condizioni climatiche, di forza maggiore, o di altre circostanze speciali che impediscano la esecuzione o la realizzazione a regola d'arte della prestazione; tra le circostanze speciali rientrano le situazioni che determinano la necessità di procedere alla redazione di una modifica o variante in corso di esecuzione qualora dipendano da fatti non prevedibili al momento della stipulazione del contratto.

Qualora la sospensione, o le sospensioni se più di una, durino per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione delle prestazioni, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'esecutore può richiedere lo scioglimento del contratto senza indennità; se la stazione appaltante si oppone allo scioglimento, l'esecutore ha diritto alla rifusione

dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Salvo quanto previsto nel presente comma, per la sospensione delle prestazioni, qualunque sia la causa, non spetta all'esecutore alcun compenso o indennizzo.

In ogni caso, e salvo che la sospensione non sia dovuta a cause attribuibili all'esecutore, la sua durata non è calcolata nel tempo fissato dal contratto per l'esecuzione delle prestazioni.

Fuori dei casi sopra previsti, il responsabile del procedimento può, per ragioni di pubblico interesse o necessità, ordinare la sospensione dell'esecuzione del contratto nei limiti e con gli effetti previsti.

Nel caso di sospensione il direttore dell'esecuzione del contratto, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, compila il verbale di sospensione indicando le ragioni che hanno determinato l'interruzione delle prestazioni oggetto del contratto, le prestazioni già effettuate, le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri, i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento. Il verbale di sospensione deve essere firmato dall'esecutore.

Non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, il direttore dell'esecuzione lo comunica al RUP affinché quest'ultimo disponga la ripresa dell'esecuzione e indichi il nuovo termine contrattuale. Entro 5 giorni dalla disposizione di ripresa dell'esecuzione effettuata dal RUP, il direttore dell'esecuzione procede alla redazione del verbale di ripresa dell'esecuzione del contratto, che deve essere sottoscritto anche dall'esecutore e deve riportare il nuovo termine contrattuale indicato dal RUP. Il direttore dell'esecuzione trasmette tale verbale al RUP entro 5 giorni dalla data della relativa redazione.

Il Direttore dell'esecuzione, qualora necessario, impartisce ordini alla ditta appaltatrice mediante ordini di servizio nei quali devono essere esplicitati gli adempimenti da fare, le modalità ed i tempi di adempimento e le relative penalità in caso di inadempimento.

ART. 12 - ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

A seguito di apposita comunicazione dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni da parte dell'appaltatore, il direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti in contraddittorio con lo stesso ed elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni a firma anche del RUP.

ART. 13 – DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE


Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato nel seguito del presente capitolato.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 14 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE

Nel caso in cui la stazione appaltante disponga variazioni in diminuzione, nel limite del quinto dell'importo del contratto, deve comunicarlo all'esecutore tempestivamente.

Ai fini della determinazione del suddetto quinto, l'importo dell'appalto è formato dalla somma risultante dal contratto originario, aumentato dell'importo degli atti di sottomissione e degli atti aggiuntivi per varianti già intervenute, nonché dell'ammontare degli importi, diversi da quelli a titolo risarcitorio, eventualmente riconosciuti all'esecutore ai sensi degli articoli 212 e 213 del codice.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 12 di 40

Il direttore dell'esecuzione propone al RUP le modifiche nonché le varianti dei contratti in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi di seguito riportati.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lvo n. 36/23 e smi la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) se le modifiche, a prescindere dal loro valore monetario, sono state previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara iniziali, che possono consistere anche in clausole di opzione;
- b) per la sopravvenuta necessità di servizi supplementari, non previsti nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente nel contempo:
 - 1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
 - 2) comporti per la stazione appaltante notevoli disagi o un sostanziale incremento dei costi;
- c) per le varianti in corso d'opera, da intendersi come modifiche rese necessarie in corso di esecuzione dell'appalto per effetto di circostanze imprevedibili da parte della stazione appaltante. Rientrano in tali circostanze nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
- d) se un nuovo contraente sostituisce l'aggiudicatario a causa di una delle seguenti circostanze:
 - 1) le modifiche soggettive implicanti la sostituzione del contraente originario sono previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara;
 - 2) all'aggiudicatario succede, per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti, un altro operatore economico che soddisfi gli iniziali criteri di selezione, purché ciò non implichi ulteriori modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 124 del D.Lvo n. 36/23;
 - 3) nel caso in cui la stazione appaltante assume gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

Nei casi di cui sopra lettere b) e c), il contratto può essere modificato solo se l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale. In caso di più modifiche successive, la limitazione si applica al valore di ciascuna modifica. Tali modifiche successive non eludono l'applicazione del codice.


Il contratto può parimenti essere modificato, oltre a quanto previsto sopra, senza necessità di una nuova procedura, sempre che nonostante le modifiche, la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa possano ritenersi inalterate, se il valore della modifica è al di sotto di entrambi i seguenti valori:

- a) le soglie fissate all'articolo 14 del Codice;
- b) il 10% del valore iniziale del contratto per i contratti di servizi e forniture; in caso di più modifiche successive, il valore è accertato sulla base del valore complessivo del contratto al netto delle successive modifiche.

Sono sempre consentite, a prescindere dal loro valore, le modifiche non sostanziali.

La modifica è considerata sostanziale quando altera considerevolmente la struttura del contratto o dell'accordo quadro e l'operazione economica sottesa. In ogni caso, fatti salvi i commi 1 e 3 dell'art. 120 del D.Lvo n. 36/23, una modifica è considerata sostanziale se si verificano una o più delle seguenti condizioni:

- a) la modifica introduce condizioni che, se fossero state contenute nella procedura d'appalto iniziale, avrebbero consentito di ammettere candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o di accettare un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione;

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 13 di 40

- b) la modifica cambia l'equilibrio economico del contratto o dell'accordo quadro a favore dell'aggiudicatario in modo non previsto nel contratto iniziale;
- c) la modifica estende notevolmente l'ambito di applicazione del contratto;
- d) un nuovo contraente sostituisce quello cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto in casi diversi da quelli previsti alla precedente lettera d).

Le variazioni sono valutate ai prezzi di contratto, ma se comportano prestazioni non previste dal contratto e per le quali non risulta fissato il prezzo contrattuale, si provvede alla formazione di nuovi prezzi. I nuovi prezzi sono valutati secondo quanto previsto nell'art. 35 dell'allegato II.14 al D.lvo n. 36/23:

- a) ragguagliandoli a quelli di prestazioni consimili compresi nel contratto;
- b) quando sia impossibile l'assimilazione, ricavandoli totalmente o parzialmente da nuove analisi effettuate avendo a riferimento i prezzi alla data di formulazione dell'offerta, attraverso un contraddittorio tra il direttore dell'esecuzione e l'esecutore, e approvati dal RUP.

Ove da tali calcoli risultino maggiori spese rispetto alle somme previste nel quadro economico, i prezzi sono approvati dalla stazione appaltante, su proposta del RUP. Se l'esecutore non accetta i nuovi prezzi così determinati e approvati, la stazione appaltante può ingiungergli l'esecuzione delle prestazioni sulla base di detti prezzi, comunque ammessi nella contabilità; ove l'esecutore non iscriva riserva negli atti contabili, i prezzi si intendono definitivamente accettati.

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità sono autorizzate dal RUP secondo le modalità della Stazione Appaltante.

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui trattasi alle stesse condizioni previste dal contratto.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

ART. 15 – SUBAPPALTO E SUBCONTRATTO


L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 119 del D.Lvo 36/23 e smi.

A pena di nullità non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle prestazioni principali e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Qualora l'Impresa intenda subappaltare parte delle prestazioni oggetto dell'appalto deve obbligatoriamente avere prodotto, al momento della presentazione dell'offerta, apposita dichiarazione nella quale siano specificate le parti delle prestazioni che intende subappaltare, nonché deve trasmettere alla stazione appaltante copia del contratto di subappalto, almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione della relativa parte di prestazioni, nonché tutti gli altri documenti e dichiarazioni indicati nel citato art. 105.

La mancata presentazione, in sede di gara, della dichiarazione di cui sopra, farà decadere il diritto, per l'Impresa, di richiedere successivamente l'autorizzazione all'affidamento di parte delle prestazioni in subappalto.

Il fatto che il subappalto sia stato autorizzato, non esime l'Impresa dalle responsabilità ad essa derivate dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo essa l'unica e sola responsabile verso il Committente della buona riuscita delle prestazioni.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 14 di 40

Al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Committente, l'Impresa deve trasmettere la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94, 95 e 98 del D.Lvo n. 36/23 e smi e il possesso dei requisiti speciali di cui all'articolo 100 del D.lgs. 36/23 e smi in relazione alla prestazione subappaltata.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

Ai sensi dell'art. 119, c. 17 del D.lvo n. 36/23 in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni o delle lavorazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività nei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori e di prevenire il rischio di infiltrazioni criminali le prestazioni oggetto del contratto di appalto che, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto (cd subappalto a cascata)

Per quanto riguarda il pagamento delle prestazioni rese dai subappaltatori, la stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi ed al fornitore di beni, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:


- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una micro-impresa o piccola impresa;
- b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

Negli altri casi si richiama l'obbligo dell'Impresa di trasmettere al Committente entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti ai subappaltatori, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In caso di inadempimento, il Committente si riserva la facoltà di sospendere i pagamenti fino ad avvenuta regolarizzazione degli adempimenti dell'Impresa di cui al periodo precedente.

Le disposizioni che disciplinano il subappalto, ai sensi dell'articolo 119 del D.lgs. 36/23 e smi, si applicano anche ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle società anche consortili.

Con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il direttore dell'esecuzione deve svolgere le seguenti funzioni:

- a) verificare la presenza negli ambienti di intervento delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, accertando l'effettivo svolgimento della parte di prestazioni ad essi affidata nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato, registrando le relative ed eventuali contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite in subappalto e rilevando l'eventuale inosservanza da parte di quest'ultimo delle relative disposizioni, provvedendo, in tal caso, a darne segnalazione al RUP;
- b) controllare che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
- c) registrare le contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 15 di 40

d) provvedere, senza indugio, alla segnalazione al RUP dell'inosservanza, da parte dell'esecutore, delle disposizioni di cui all'art. 119 del Codice.

La ditta appaltatrice deve comunicare alla stazione appaltante, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto della prestazione affidata. Sono, altresì, comunicate alla stazione appaltante eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

ART. 16 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DELL'AZIENDA

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del codice civile e dell'articolo 120 c. 1 lett. d) del D.lgs. 36/23 e smi a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione

ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa deve procedere alla costituzione di una garanzia definitiva in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 117 del D.lgs. 36/23 e smi.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.


La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con dpr 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento della prestazione e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte, rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento della prestazione oggetto del contratto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Può altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dal Committente.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 16 di 40

Resta salva, per il Committente, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabile. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Committente.

ART. 18 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Impresa assumerà, senza riserva o eccezione, ogni responsabilità per danni al Committente o a terzi, alle persone o alle cose, che dovessero derivare da qualsiasi infortunio o fatto imputabile all'Impresa o al suo personale in relazione all'esecuzione delle prestazioni o a cause ad esso connesse.

A tal fine l'Impresa deve stipulare un'idonea polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (RCO) per i rischi inerenti alla propria attività, incluso l'appalto in oggetto, e con l'estensione nel novero dei terzi, del Committente e dei suoi dipendenti con massimale, per anno e per sinistro, valido per l'intero servizio affidato di importo minimo fissato in 2,5 milioni di euro.

In caso di costituzione di raggruppamento temporaneo (o di Consorzio di Imprese, ai sensi dell'art. 2602 del cc) l'Impresa Mandataria (o il Consorzio) deve esibire l'estensione della copertura assicurativa per RCT/RCO anche per le attività delle Mandanti o delle Consorziato.

Tutte le polizze dovranno essere preventivamente accettate dal Committente ed esibite prima della stipula del contratto, fermo restando che ciò non costituisce sgravio alcuno delle responsabilità incombenti all'Impresa aggiudicataria. La copertura assicurativa deve avere validità almeno fino ai sei mesi successivi alla scadenza contrattuale.

Nel caso in cui la polizza abbia scadenza nel corso di vigenza del presente appalto, la ditta appaltatrice deve depositare alla stazione appaltante quietanza del pagamento del premio entro 10 giorni dal rinnovo della polizza.

In caso di impossibilità, le Mandanti o le Consorziato dovranno esibire proprie polizze per RCT/RCO con le modalità e alle condizioni sopra riportate.


In caso di Consorzio tra Cooperative di Produzione e Lavoro e di Consorzio tra Imprese artigiane, le polizze assicurative dovranno essere esibite dalle Imprese Consorziato.

In caso di subappalto, la copertura assicurativa dell'impresa deve contemplare la copertura assicurativa per RCT/RCO del subappaltatore.

L'inosservanza di quanto sopra previsto o l'inadeguatezza delle polizze, non consentono di procedere alla stipula del contratto o alla prosecuzione dello stesso a discrezione del Committente, per fatto e colpa dell'Impresa.

ART. 19 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Impresa, al momento della sottoscrizione del contratto (o all'avvio del servizio se precedente), deve consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto il "Documento di Valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori inerenti le prestazioni oggetto dell'appalto" (DVR) redatto ai sensi del D.Lgs 81/2008 in vista dell'attuazione, ove necessario, della cooperazione alla realizzazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e del coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 17 di 40

L'Impresa deve predisporre tutte le attrezzature, i mezzi di protezione e prevenzione, compresi i dispositivi individuali di protezione (DPI) necessari e opportuni ed emanerà le disposizioni e le procedure di sicurezza che riterrà opportuno adottare per garantire l'incolumità del proprio personale e di eventuali terzi.

Il Committente si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'adempimento da parte dell'Impresa di quanto sopra descritto.

Si sottolinea che la mancata presentazione della documentazione in adempimento del D.Lgs. 81/08, potrà comportare la revoca dell'aggiudicazione dell'appalto.

L'Impresa deve notificare immediatamente al Committente, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni da parte dell'Impresa, o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia coinvolto personale e/o mezzi/impianti/attrezzature del Committente e/o causato danni o perdita della proprietà.

L'Impresa, fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto un rapporto di incidente/infortunio entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

ART. 20 – GESTIONE DEI SINISTRI

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione si verifichino sinistri alle persone o danni alle proprietà, il direttore dell'esecuzione è tenuto a compilare una relazione nella quale descrive il fatto e le presumibili cause e adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose. Tale relazione deve essere trasmessa senza indugio al RUP.

Restano a carico dell'esecutore:

- a) tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione dell'appalto;
- b) l'onere per il ripristino della situazione preesistente o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti.


L'esecutore non può pretendere indennizzi per danni se non in caso fortuito o di forza maggiore e nei limiti previsti dalla vigente normativa civilistica. In tal caso l'esecutore ne fa denuncia al direttore dell'esecuzione entro 5 giorni da quello dell'evento, a pena di decadenza dal diritto all'indennizzo. Al fine di determinare l'eventuale indennizzo al quale può avere diritto l'esecutore, spetta al direttore dell'esecuzione redigere processo verbale alla presenza di quest'ultimo, accertando:

- a) lo stato delle cose dopo il danno, rapportandole allo stato precedente;
- b) le cause dei danni, precisando l'eventuale caso fortuito o di forza maggiore;
- c) l'eventuale negligenza, indicandone il responsabile;
- d) l'osservanza o meno delle regole dell'arte e delle prescrizioni del direttore dell'esecuzione;
- e) l'eventuale omissione delle cautele necessarie a prevenire i danni.

Nessun indennizzo è dovuto quando a determinare il danno abbia concorso la colpa dell'esecutore o delle persone delle quali esso è tenuto a rispondere.

ART. 21 – VERIFICA DI CONFORMITA'

Ai sensi dell'art. 116, c. 1 del D.lvo n. 36/23 e dell'art. 36 dell'allegato II.14 al D.Lvo n. 36/23 le prestazioni oggetto del presente capitolato sono soggette a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto, alle eventuali leggi di settore e alle disposizioni del codice. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 18 di 40

La verifica di conformità finale e complessiva ai sensi dell'art. 116, c. 2 del D.Lvo n. 36/23 e smi, deve essere conclusa entro 6 mesi dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali. La verifica di conformità è effettuata direttamente dal direttore dell'esecuzione del contratto, e firmata dal RUP.

Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità, anche in formato digitale, contiene almeno:

- a) gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi;
- b) l'indicazione dell'esecutore;
- c) il nominativo del direttore dell'esecuzione;
- d) il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni;
- e) il tempo impiegato per l'effettiva esecuzione delle prestazioni;
- f) il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione;
- h) l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore, determinando eventuali somme da porsi a carico dell'esecutore per danni da rifondere alla stazione appaltante per maggiori spese dipendenti dalla esecuzione d'ufficio in danno o per altro titolo.

Resta ferma la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

A seguito dell'emissione del certificato di verifica di conformità definitivo, e dopo la risoluzione delle eventuali contestazioni sollevate dall'esecutore, si procede al pagamento della rata di saldo nonché, sotto le riserve previste dall'articolo 1669 del codice civile, allo svincolo della cauzione definitiva.

ART. 22 - RISERVATEZZA

L'Impresa ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente.


L'Impresa è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui deve svolgersi la prestazione, salvo esplicito benestare del Committente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

ART. 23 - PENALITÀ PER MANCATO RISPETTO DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Per ogni violazione od inesatto adempimento degli obblighi assunti per effetto del servizio, il Committente avrà la facoltà di applicare, nei confronti dell'aggiudicatario, le seguenti penali, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

- €. 300,00, per le prime due contestazioni, nel caso in cui, anche in una stessa giornata, si riscontrino irregolarità nel servizio o insufficiente prestazione rispetto agli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria;
- €. 500,00, per ciascuna delle contestazioni comprese tra la terza e la quinta, nel caso in cui, anche in una stessa giornata, si riscontrino una o più irregolarità o insufficiente prestazione;
- €. 800,00, per la sesta e le eventuali successive contestazioni, fatta salva la facoltà del Committente di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ..

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo avverrà secondo le seguenti modalità/iter procedurale:

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 19 di 40

- 1) il Committente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, mediante posta elettronica certificata (PEC);
- 2) la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, deve fornire le proprie controdeduzioni mediante posta elettronica certificata (PEC);
- 3) il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni, dandone comunicazione scritta alla ditta;
- 4) In caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Committente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

ART. 24 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere l'affidamento, senza necessità di ulteriori adempimenti, nei seguenti casi:

- perdita dei requisiti soggettivi e oggettivi di qualificazione all'albo fornitori di ATB;
- manifesta incapacità o inidoneità nell'esecuzione del servizio;
- gravi e/o ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
- cessazione della ditta, cessazione dell'attività oppure, nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Appaltatore;
- inadempienze dell'affidatario che si protraggano oltre il termine assegnato da ATB per porre fine all'inadempimento;
- persistenti ritardi nell'esecuzione del servizio;
- inosservanza delle leggi in materia di sicurezza;
- violazione delle prescrizioni in materia di tracciabilità dei pagamenti;
- per l'inosservanza delle disposizioni indicate al successivo articolo 23, rubricato "Rispetto della normativa di cui al D.lgs. n. 231/2001 - segnalazioni";
- allorché venga a conoscenza, in sede di informativa antimafia di cui al D.lgs. n. 159/2011, di elementi o circostanze che comportino il venir meno del rapporto fiduciario con l'Appaltatore;
- per ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

A seguito della risoluzione l'Affidatario avrà diritto al pagamento del corrispettivo previsto dal contratto per le prestazioni rese fino al giorno della risoluzione stessa; dal corrispettivo suddetto andranno dedotte le spese sostenute dal Committente per sopperire alle deficienze riscontrate o maggiori costi sostenuti. Resta salvo in ogni caso il diritto del Committente al risarcimento degli ulteriori danni subiti.

ARTICOLO 25 – FACOLTA' DI RECESSO

La Stazione Appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. n. 36/2023, la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento. Il diritto di recesso è esercitato dalla Stazione Appaltante mediante formale comunicazione, da inviarsi all'Appaltatore per iscritto, con un preavviso non inferiore a 20 giorni di calendario. L'atto di recesso consiste nella comunicazione stessa.

La stazione appaltante può recedere, per giusta causa, in tutto o in parte, dal contratto, con un preavviso di almeno venti giorni solari, da comunicarsi all'affidatario tramite posta elettronica certificata, in caso di modifiche normative sopravvenute che interessano l'Amministrazione, che hanno incidenza sull'esecuzione del contratto, ovvero per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o nel caso di mutamento della situazione di fatto non prevedibile al momento della stipula del contratto. In caso di recesso per giusta causa, l'affidatario ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto stabilito all'art. 1671 codice civile.

ART. 26 - RISERVE E RECLAMI

L'esecutore, è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto, senza poter sospendere o ritardare il regolare sviluppo delle prestazioni, quale che sia la contestazione o la riserva che egli iscriva negli atti contabili.

Le riserve sono iscritte a pena di decadenza sul primo atto dell'appalto idoneo a riceverle, successivo all'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'esecutore. In ogni caso, sempre a pena di decadenza, le riserve sono iscritte anche nel registro di contabilità, se presente, all'atto della firma immediatamente successiva al verificarsi o al cessare del fatto pregiudizievole. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate. Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano.

Le riserve devono contenere a pena di inammissibilità:


- a) la precisa quantificazione delle somme che l'esecutore ritiene gli siano dovute. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto, salvo che la riserva stessa sia motivata con riferimento a fatti continuativi.
- b) l'indicazione degli ordini di servizi, emanati dal direttore dell'esecuzione, che abbiano inciso sulle modalità di esecuzione dell'appalto;
- c) le contestazioni relative all'esattezza tecnica delle modalità esecutive previste dal capitolato speciale d'appalto;
- d) le contestazioni relative alla difformità rispetto al contratto delle disposizioni e delle istruzioni relative agli aspetti tecnici ed economici della gestione dell'appalto;
- e) le contestazioni relative alle disposizioni e istruzioni del direttore dell'esecuzione che potrebbero comportare la responsabilità dell'appaltatore o che potrebbero determinare vizi o difformità esecutive dell'appalto.

ART. 27 - OSSERVANZA DI CAPITOLATO, LEGGI, NORME, REGOLAMENTI

L'Impresa è obbligata, sotto la sua responsabilità, alla piena e incondizionata osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato, nonché di tutte le leggi, norme e regolamenti vigenti, anche se di carattere eccezionale o contingente o locale o emanate nel corso delle prestazioni, non pretendendo alcun compenso o indennizzo per l'eventuale aggravio che da ciò derivi.

L'Impresa si intenderà anche obbligata alla scrupolosa osservanza di tutte le regolamentazioni e le disposizioni delle Autorità competenti che hanno giurisdizione sui vari luoghi nei quali deve eseguirsi la prestazione.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 36/23 ed al Codice Civile per quanto applicabile oltre alle leggi comunitarie, statali, regionali in materia.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 21 di 40

La ditta appaltatrice nello svolgimento delle prestazioni si impegna a rispettare il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo e relative Appendici ex D.Lgs. 231/2001 e smi adottato dalla Stazione appaltante e pubblicato sul sito internet aziendale.

ART. 28 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, si informa che i dati forniti dall'Impresa verranno trattati dal Committente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

L'Impresa ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa.

L'aggiudicataria sarà designata Responsabile del trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE n.2016/679 – GDPR. Nel contratto che costituirà parte essenziale dell'obbligazione assunta verranno specificate le condizioni ed istruzioni fornite al Responsabile dal Committente, titolare del trattamento dei dati, a garanzia della tutela dei diritti degli interessati.

ART. 29 – FORMA E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato in modalità digitale nella forma di scrittura privata.

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

ART. 30 – RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti, nell'interpretazione ed esecuzione delle obbligazioni contrattuali, saranno risolte di comune accordo tra le parti. In caso di mancanza di accordo, per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Bergamo. È pertanto esclusa la clausola arbitrale.

TITOLO II – PARTE PRESTAZIONALE

ART. 31 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ART. 31.1 Dati di riferimento del servizio mensa e bar

Tipo di ristorazione: tradizionale con stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione e lavaggio in loco.

Giorni di servizio ristorazione e bar: da lunedì a sabato (solo a pranzo), con orario continuato dalle ore 10.50 alle ore 14.15.

Composizione del pasto: vedi allegato A2).


Orario di apertura minimo del bar: dalle ore 8.00 alle ore 15.30;

Luogo di esecuzione del servizio: Bergamo, via Monte Gleno 13, presso la sede del Committente.

Per la visione dei locali e delle attrezzature è previsto un sopralluogo obbligatorio.

ART. 31.2 Descrizione del servizio mensa e bar

Obblighi generali

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 22 di 40

Il servizio deve prevedere l'erogazione del servizio dal lunedì al sabato; in particolare, dal lunedì al venerdì, sono previsti, in media, circa 130 pasti giornalieri; nella giornata del sabato sono previsti circa 75 pasti.

L'aggiudicatario deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nei frigoriferi del locale cucina, curandone la conservazione.

Obbligo di rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al decreto del 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

In particolare, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto di quanto previsto nell'Allegato 1, parte D, di tale Decreto Ministeriale con riferimento alle specifiche tecniche dei menù ed alle seguenti clausole:

- requisiti degli alimenti;
- comunicazione del menù;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti;
- tovaglie, tovaglioli;
- pulizia dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
- formazione del personale addetto al servizio.

Si precisa che le disposizioni contenute nei CAM di cui sopra sono considerate prevalenti in caso di contrasto con eventuali specifiche sul servizio mensa contenute nel presente capitolato

Ulteriori specifiche del servizio


Le derrate alimentari devono rispettare le caratteristiche evidenziate nell' **allegato A2)** al presente capitolato.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati, a cura dell'aggiudicatario, esclusivamente nel locale cucina attiguo alla mensa; la somministrazione degli stessi deve avvenire nelle fasce indicate con la formula del self-service, nel locale mensa, tramite una linea già attrezzata con appositi contenitori e con l'assistenza di almeno tre addetti (escluso il capo cuoco, salvo imprevisti), che dovranno provvedere alla composizione e alla consegna dei piatti ai commensali.

L'aggiudicatario si impegna a tenere esposti, per l'intera fascia oraria del servizio, le pietanze previste dal menù del giorno.

L'aggiudicatario deve assortire l'ulteriore area self-service con contorni cotti e crudi messi liberamente a disposizione dei commensali, mediante contenitori distinti per ciascun tipo di alimento, per comporre il proprio piatto secondo i gusti personali.

I condimenti aggiuntivi per i cibi - quali ad esempio: olio extravergine di oliva, olio di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, oltre a salse e spezie varie - devono essere disponibili su attrezzatura idonea posta nei pressi della linea self-service.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 23 di 40

Acqua e bevande dovranno essere esclusivamente e liberamente prelevabili tramite appositi dispenser, utilizzando bicchieri (non monouso) di capacità non inferiore a 400 ml forniti dall'aggiudicatario.

Le posate in acciaio inox devono essere collocate per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nel banco self-service.

Il dipendente, prima di accedere al banco self-service, deve consegnare al personale addetto il ticket/buono pasto.

I tickets/buoni pasto ritirati costituiranno per l'aggiudicatario giustificativo per la determinazione dei pasti erogati da fatturare.

L'aggiudicatario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate nell' **allegato A2)** al presente capitolato.

ART. 31.3 - Servizio Bar

Nella gestione del servizio bar l'aggiudicatario dovrà applicare prezzi non superiori a quelli massimi riportati nell' **allegato B)**.

Eventuali altri prezzi relativi a tipologie non comprese nell'elenco di cui all'allegato B) del presente capitolato saranno di volta in volta concordati con il Committente.

Saranno di competenza dell'aggiudicatario i ricavi della gestione del servizio bar.

L'aggiudicatario dovrà consentire il pagamento sia in contante, sia con modalità elettronica (carta di credito, ecc...), anche con previsione di forme di pagamento alternative che agevolino l'utenza (a titolo meramente esemplificativo tessere caffè).

ART. 31.4 - Accesso di personale esterno

Oltre al personale dipendente del gruppo ATB e relativi collaboratori, l'aggiudicatario potrà ammettere a parità di prezzo (salvo di verse determinazioni tra le Parti), l'accesso al servizio anche di personale esterno autorizzato dal Committente. In tal caso il pagamento del pasto potrà essere:

- effettuato da Atb secondo le modalità di cui all'art. 8.1;
- direttamente dal personale esterno.

Il personale esterno, nel numero massimo definito d'intesa con il Committente, non potrà accedere alla mensa prima delle ore 13.00.

Il Committente si riserva di revocare motivatamente l'autorizzazione all'accesso del personale esterno, dandone comunicazione all'aggiudicatario con preavviso di giorni quindici.


ART. 32 – DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' E RELATIVE MODALITA'

32.1 - Attrezzature e materiali d'uso

Le attrezzature, il materiale d'uso necessari alla gestione del servizio mensa e bar sono forniti dal Committente, a titolo di comodato, secondo l'inventario in atti.

Al termine della gestione l'aggiudicatario ha l'obbligo di riconsegnare quanto elencato nell'ultimo inventario, salvo il normale deperimento d'uso.

In caso contrario l'impresa dovrà provvedere a sue spese a reintegrare il materiale mancante.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 24 di 40

L'aggiudicatario si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatogli, adottando ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesche ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

Le spese relative ai consumi di acqua ed energia elettrica sono a carico del Committente, mentre la tassa per il ritiro dei rifiuti solidi urbani relativi alla mensa ed al bar sono a carico dell'aggiudicatario, così come il materiale di ordinario consumo quali tovaglioli di carta e tovaglie corte per vassoi.

Il materiale di consumo dovrà essere nuovo e di qualità e sarà sottoposto all'approvazione del Committente.

Il materiale danneggiato ed usurato dovrà essere tempestivamente sostituito.

Le attrezzature comprese nell'offerta tecnica dell'affidatario resteranno di proprietà del Committente al termine del contratto.

Il Committente declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

32.2 - Servizio mensa

Il servizio mensa sarà svolto nelle fasce orarie indicate.

Se, per motivi contingenti e straordinari (corsi di formazione, convegni) dovesse registrarsi una maggiore affluenza di utenti, con conseguente necessità di incrementare dette fasce orarie, in aggiunta a quelle espressamente previste, l'aggiudicatario estenderà l'orario di prestazione del servizio secondo richiesta, senza che tale evenienza possa comportare il diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, risarcimenti o indennizzi.

Viceversa, eventuali variazioni in via continuativa dovranno essere concordate tra le parti.

L'aggiudicatario si obbliga a mantenere il medesimo standard qualitativo e quantitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde garantire a tutti i fruitori della mensa le medesime possibilità di scelta dei piatti e le medesime condizioni igieniche.

Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari: le eccedenze al cotto vanno interamente smaltite. Non sono considerate eccedenze cibi cotti non presentati alla distribuzione, purché correttamente conservati secondo le vigenti normative.

I primi piatti non potranno essere conservati oltre il giorno stesso della preparazione.

In nessun caso la medesima pietanza potrà essere ripresentata identica il giorno successivo a quello in cui è stata proposta, secondo il menu deciso, se non come ulteriore alternativa.

I pasti dovranno rispondere alle tipologie previste dall' **allegato A1**, alle esigenze qualitative minime di cui all' **allegato A2**, alle grammature minime indicate nell' **allegato A3**, ai menu a rotazione mensile e a variazione stagionale oggetto dell'offerta e sulla base dell'elenco indicativo dei piatti possibili di cui all' **allegato A4** del presente capitolato.

Al riguardo, il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell'ordine di 850 – 1000 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento:

- CARBOIDRATI nella misura del 55 – 60%, comprensivi di pane nella misura di circa 60 gr.;

- GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;
- PROTEINE non superiori al 15%;
- FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr.;
- SALE non superiore a 2 gr. (quando le pietanze sono presentate condite).

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

In caso di comprovate problematiche alimentari (allergie, ecc...), dovrà essere garantito ai commensali, previa comunicazione da parte degli interessati e prenotazione del pasto, un idoneo menù evitando – durante tutte le fasi di preparazione e distribuzione - contaminazioni con gli alimenti segnalati.

Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti che compongono il menù e deve essere estremamente limitato soprattutto per la frutta e la verdura;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle fritture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire secondo quanto previsto dagli obblighi di legge, oppure olio di semi di arachide (solo ed esclusivamente per l'utilizzo della friggitrice).

32.3 - Conformità degli alimenti e degli ambienti

Tutti gli alimenti distribuiti devono essere rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, come riconosciute dalla letteratura scientifica del settore, in relazione:

- alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande;
- all'igiene e alla sanità delle stesche e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell'aggiudicatario, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

32.4 - Standard di qualità

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all'atto dell'inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento

che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini freschi dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;

- durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute ad idonee temperature.

32.5 - Tracciabilità e rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n° 178/2002.

Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

A tale scopo, l'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà redigere uno specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi oggetto del presente capitolato, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti alla RFP.

32.6 - Informazioni agli utenti

L'aggiudicatario è tenuto alla predisposizione ed all'affissione in luogo visibile al pubblico:

- del menu con relativa specificazione scritta, nome del piatto, relativi ingredienti ed il contenuto calorico, evidenziando le pietanze con cipolla o aglio o con carni suine e la provenienza dei prodotti utilizzati (freschi o congelati);
- dell'allegato A1 del presente capitolato.

Per i prodotti somministrati presso la mensa, l'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione della clientela due elenchi distinti ed in particolare:


- il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto;
- il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente, dovrà indicare, per ciascun singolo allergene, il prodotto che lo contiene.

L'aggiudicatario dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, "il piano di informazione" che dovrà prevedere: i mezzi di comunicazione che saranno utilizzati, i relativi supporti, i temi ed i contenuti della comunicazione.

Il menù dovrà essere preventivamente consultabile tramite web/app da parte di ogni commensale con livello di dettaglio minimo settimanale.

Il piano dovrà essere integrato con il materiale di comunicazione che il Committente intenderà diffondere a sostegno delle buone pratiche alimentari.

32.7 - Uso e manutenzione dei locali attrezzati

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 27 di 40

Il Committente affida in consegna all'aggiudicatario i locali adibiti al servizio di mensa e bar e quelli destinati all'utilizzo del personale dell'impresa.

I locali dovranno essere impiegati esclusivamente per lo scopo indicato e dovranno essere tenuti con la massima cura e pulizia.

I locali concessi in comodato sono presi in carico dall'aggiudicatario e devono essere mantenuti e adeguati, a cura dello stesso, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008). La manutenzione ordinaria dei locali è a carico dell'aggiudicatario, mentre quella straordinaria è a carico del Committente.

Ogni necessità relativa ad interventi su locali ed attrezzature dovrà essere segnalata tempestivamente e per iscritto al committente.

L'accesso ai locali di cucina e dispensa è vietato ai non addetti al servizio mensa, con esclusione del personale abilitato ad eseguire i controlli, di cui al successivo articolo 5, purché dotato di specifica autorizzazione da parte del Committente.

L'aggiudicatario provvederà, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e, in generale, ad ogni altra operazione di ordinaria manutenzione, come concordato con il Committente a cui dovrà essere fornita la documentazione che attesti l'avvenuta manutenzione

E' fatto divieto all'aggiudicatario di effettuare trasformazioni, modifiche o migliorie ai beni immobili e mobili dati in uso senza il consenso scritto del Committente che, in caso di inosservanza del divieto, avrà diritto di richiedere l'immediata rimessione in pristino a carico dell'affidatario.

32.8 - Controlli igienici e merceologici

Il Committente si riserva la più ampia facoltà di effettuare o far effettuare a terzi visite e controlli dei locali senza preavviso, per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, nonché a quanto previsto nel presente capitolato, ivi compresi controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Le spese di tali visite e controlli saranno a carico dell'aggiudicatario nella misura massima di 6/anno. Il Committente, a seguito dei controlli, potrà concordare modifiche all'organizzazione, alle modalità di erogazione del servizio, con riferimento alla predisposizione, alla qualità, alle grammature ed alla distribuzione dei pasti.


Il Committente potrà inoltre effettuare controlli in ordine alla tenuta delle apparecchiature, alla pulizia e allo stato di igiene dei locali e delle attrezzature impiegate.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'aggiudicatario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Committente per le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato (in proposito, vedasi l'art. 27 - Penalità).

L'aggiudicatario comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione.

L'assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare: registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato; rispetto

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 28 di 40


del menù; controllo delle porzioni; qualità merceologica delle materie prime; date di scadenza dei prodotti; temperature e metodi di stoccaggio delle derrate; temperature e metodi di lavorazione delle pietanze; pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti; controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione; controllo del personale; osservazione delle modalità operative; stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

È previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite indagini sul grado di soddisfazione dell'utenza a carico dell'affidatario previa condivisione con il Committente

ART. 33 – ELENCO ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato speciale d'appalto i seguenti allegati:

- Allegato A1 - Composizione dei pasti
- Allegato A2 - Esigenze quantitative minime
- Allegato A3 - Grammature minime
- Allegato A4 - Elenco preparazioni gastronomiche
- Allegato A5 - Stagionalità dei prodotti ortofrutticoli
- Allegato B - Listino prezzi bar.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 29 di 40

ALLEGATO A1

COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti giornalieri per persona sono composti come segue:

- un primo piatto fra due scelte, oltre ad una minestra; in aggiunta, devono essere sempre presenti e preparati, su richiesta, un primo piatto in bianco (pasta e riso) ed un primo piatto al pomodoro (pasta e riso);
- un secondo piatto caldo, fra due scelte; in aggiunta, deve essere sempre proposta carne o pesce ai ferri, due tipi di piatti freddi e due tipi di "insalatone";
- un contorno caldo fra due scelte ed un contorno freddo tra due scelte;
- una porzione di frutta di stagione, con possibile scelta tra almeno cinque tipi di frutta, di cui una cotta;
- una volta a settimana, dolce in alternativa alla frutta;
- pane o grissini o crackers, con possibile scelta fra cinque tipi di pane (devono essere sempre presente il pane integrale ed il pane con ridotto contenuto di sale);
- bevanda (acqua o bibite).

E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche, sia in mensa che al bar.

Alternativa al primo piatto (secondo il menù del giorno):

- un piatto di affettati;
- una porzione di formaggio;
- uno yogurt;
- un contorno;
- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta;
- una porzione di dessert;
- un'insalatona già predisposta (contenitore medio).

Alternativa al secondo piatto (secondo il menù del giorno):

- un piatto di affettati, a scelta tra prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola;
- una porzione di formaggio;
- due yogurt;
- un contorno;
- prodotti inscatolati in monoporzione;
- un'insalatona già predisposta (contenitore grande).


Alternativa al contorno (secondo il menù del giorno):

- uno yogurt.

Dovranno essere predisposti eventuali piatti dietetici per i dipendenti che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche.

Non è consentito in alcun modo il riutilizzo di residui di pasti preparati nei giorni precedenti.

Il sale dovrà essere esclusivamente iodato.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 30 di 40

ALLEGATO A2

ESIGENZE QUALITATIVE MINIME

I generi alimentari dovranno essere **di prima qualità**, garantiti a norma di legge per la genuinità, stato di conservazione ed igiene; nella relazione tecnica dovrà essere presentata la scheda identificativa di ogni singolo alimento proposto.

Ogni prodotto alla consegna dovrà essere integro nella confezione, indenne da qualsiasi infestazione da parassiti, muffe od altri agenti infestanti e munito delle dichiarazioni previste dalla vigente normativa quali ad esempio: tipo di prodotto, nome della ditta produttrice, data e luogo di produzione e confezionamento, componenti e additivi, scadenze, tempi di cottura, resa, etc.

- Principali gruppi di alimenti:

Grassi

I grassi da usare saranno esclusivamente:

- burro da centrifuga, derivante da latte vaccino pastorizzato - umidità < 16°C – senza conservanti;
- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di arachide (solo ed esclusivamente per l'utilizzo della friggitrice).

Per la preparazione dei pasti è vietato l'utilizzo della margarina vegetale e di qualsiasi altro grasso.

Frutta e verdura

La frutta e la verdura dovranno avere le seguenti caratteristiche minime di accettabilità:

- Origine nazionale ad esclusione della frutta tipicamente tropicale come le banane, l'ananas, l'avocado;
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresca, pulita e lavata, esente da residui di fertilizzanti e antiparassitari, turgida, non germogliata, priva di umidità esteriore anormale, priva di sapore o odori estranei, categoria extra o 1[^].

L'approvvigionamento di frutta e verdura deve seguire la stagionalità (vedi allegato A5).

È consentito anche l'uso di verdure surgelate limitatamente alle seguenti tipologie:

- fagiolini, piselli, spinaci, carote o rondelle, carciofi, funghi, patate da friggere, asparagi, fagioli, ceci, lenticchie o altre tipologie di legumi potranno essere disidratati.

Carni

Potranno essere utilizzate solo carni fresche, provenienti da allevamenti nazionali autorizzati e certificati dagli organi competenti, prive di estrogeni ed anabolizzanti.

Potranno essere anche utilizzate carni congelate.

In particolare la carne di pollo, di tacchino, di coniglio e di selvaggina in genere dovrà provenire da allevamenti industriali nazionali, allevati a terra, di prima qualità e di età non superiore alle 10 settimane. La carne di suino, con esclusione di verri e scrofe, dovrà provenire da allevamenti nazionali nel taglio carré disossato. Le carni in genere dovranno essere trasportate e mantenute con mezzi refrigeranti secondo le norme vigenti.

E' rigorosamente vietata la congelazione in loco. La carne tritata deve essere preparata in giornata all'interno della mensa.

Non è ammesso l'utilizzo di carni separate meccanicamente (CSM).

Prodotti ittici

- I prodotti ittici devono preferibilmente provenire da metodi certificati di produzione sostenibile, sia derivanti dalla pesca, sia dall'acquacoltura.
- Il pesce sarà fresco o surgelato, in trancio o filetti, dovrà corrispondere ai tipi previsti dalla tabella dei menù proposti e dovrà rispettare, se del caso, le norme sulla produzione, vendita e trattamento dei prodotti surgelati. Lo scatolame dovrà essere prodotto da marche di prima qualità.
- Sono da preferire i seguenti pesci, crostacei e molluschi: alici e sardine, filetti di sogliola, filetti e tranci di nasello, filetti di platessa, filetti di trota, filetti di orata e branzino, filetti di pesce San Pietro, filetti di sgombero, tranci di verdesca, polpi, calamari, seppie, seppioline, vongole e cozze, misto pesce per insalata di mare (quest'ultimo non dovrà contenere surimi), totani, cernia, gamberi.

Salumi

- Tutti i salumi devono essere di provenienza italiana e presentare marchi e bolli previsti dalle disposizioni di legge, che devono essere presenti sulle confezioni sino al loro esaurimento.
- Il prosciutto cotto non potrà contenere polifosfati aggiunti.
- Il prosciutto crudo dovrà avere almeno 12 mesi di stagionatura.
- La coppa ed il salame dovranno avere almeno 4 mesi di stagionatura.
- Lo speck dovrà avere almeno 6 mesi di stagionatura.

Uova, formaggi e latticini

- Le uova saranno fresche, di produzione nazionale categoria A, conformi alle normative vigenti, del peso di 60 – 65 gr. e non devono provenire da galline allevate in gabbia.
- I formaggi dovranno essere di produzione nazionale, di ottima qualità, in perfetto stato di conservazione e con le caratteristiche tipiche della zona di provenienza. I prodotti confezionati (mozzarelle, certose) dovranno essere integri nella confezione che dovrà riportare la data di scadenza.
- Lo yogurt sarà a base di latte intero, parzialmente scremato e alla frutta (deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).
- Il latte **ad uso bar**: sarà fresco, intero, scremato o parzialmente scremato.
- Il latte **ad uso cucina** sarà fresco, intero, scremato o parzialmente scremato e/o trattato con sistema U.H.T. E' escluso l'uso di latte in polvere, evaporato, condensato o simili.
- La panna dovrà essere fresca o di tipo UHT in confezioni commerciali.

Pane, pasta e riso

- Il pane sarà fresco di giornata, di tipo "0" e/o integrale. Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Non è consentito l'uso di pane surgelato.
- I grissini saranno di tipo comune in confezioni monodose.
- La pasta secca dovrà essere di semola di grano duro, di prima qualità e di produzione nazionale. Su richiesta, dovrà essere sempre disponibile, in alternativa al piatto del giorno, la pasta integrale.

- La pasta fresca o fresca all'uovo (liscia o ripiena), di tipo "0" di prima qualità.
- Sono esclusi i prodotti surgelati e precotti.
- Il riso dovrà essere di filiera italiana ad esclusione del riso Basmati. Sono richieste le seguenti varietà da utilizzarsi in modo differente in base al tipo di preparazione: Arborio, Galileo, Roma, Carnaroli, Vialone Nano, Originario, Parboiled, Basmati. Su richiesta, dovrà essere sempre disponibile, in alternativa al piatto del giorno, il riso integrale. Nel menù dovranno essere previste pietanze a base di riso con l'utilizzo di varietà non esclusivamente parboiled.

Condimenti

- Il ragù deve essere preparato utilizzando carne fresca tritata.
- Il contenuto di grasso animale non deve eccedere il 20%.
- Il pomodoro di condimento sarà fresco o conservato, di prima qualità.
- Tutti i condimenti per le paste dovranno essere preparati in loco, è escluso l'utilizzo di condimenti precotti, surgelati o conservati.
- Non sono ammessi preparati con aggiunta di glutammato monosodico.

Sale ed erbe aromatiche

- Dovranno essere utilizzati solo sale marino iodato preferibilmente integrale e prevalenza di erbe aromatiche fresche.

Condimenti a disposizione dei commensali

Ai commensali, saranno messi a disposizione i seguenti condimenti.

- Burro in monoporzioni.
- Formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato nei locali della mensa o monodose.
- Olio extra vergine d'oliva o monodose.
- Aceto di vino o monodose.
- Aceto di mele o monodose.
- Aceto balsamico o monodose.
- Senape in distributore automatico o monodose.
- Ketchup in distributore automatico o monodose.
- Maionese in distributore automatico o monodose.
- Tabasco.
- Salsa Worcester.
- Tranci di limone fresco.

ALLEGATO A3**GRAMMATURE MINIME****indicative riferite a generi al crudo, prima della cottura****PRIMI PIATTI**

<u>Pasta di semola di grano duro</u>	<i>grammi</i>
Per piatti asciutti	100
Per piatti in brodo/verdura	40
<u>Pasta di semola di grano duro all'uovo</u>	
Per piatti asciutti	90
Per piatti in brodo/verdura	40
<u>Pasta fresca</u>	
Per piatti asciutti (escluso gnocchi)	120
Gnocchi di patate	220
Per piatti in brodo	50
<u>Riso</u>	
Per piatti asciutti	100
Per piatti in brodo/verdura	50
<u>Minestre varie</u>	280

ALTERNATIVE AI PRIMI PIATTI

<u>Formaggi</u>	
Stracchino	100
Fontina	70
Mozzarella	100
Gorgonzola	70
Emmental Bavarese	70
Asiago	70
Brie	70
Branzi	70
Parmigiano Reggiano	70
<u>Salumi</u>	
Mortadella	70
Prosciutto cotto	70
Pancetta coppata	70
Salame	50
Prosciutto crudo	50
Speck	50
Coppa	70

Ogni giorno dovranno essere presentati almeno tre varietà di formaggi a rotazione, oltre a questa varietà, la mozzarella e lo stracchino, dovranno essere sempre presenti.
Le varietà dei salumi saranno tre, a rotazione di cui una dovrà essere sempre prosciutto crudo.

<u>Frutta fresca di stagione</u>	160
<u>Crema pronta/dessert</u>	120
<u>Dolci e budini</u>	120
<u>N. 1 yogurt naturale, alla frutta e magro</u>	120
<u>Contorno</u>	120

SECONDI PIATTI

<u>Pollame (con osso)</u>	
Al forno, lessato, in umido, alla diavola, ecc..	250
<u>Coniglio (con osso)</u>	
Al forno, lessato, in umido, alla diavola, ecc..	250
<u>Fesa di pollo o tacchino</u>	
Al forno, in umido, ecc..	120
<u>Posteriore di bovino adulto</u>	
Per fettine, scaloppine, roast-beef, tonnato	120
<u>Anteriore di bovino adulto</u>	
Per arrostiti, brasati, bolliti o lessi, stufati, ecc..	140
<u>Posteriore di vitello</u>	
Per arrostiti, scaloppine, piccata, paillard, ecc..	120
<u>Anteriore di vitello</u>	
Per cime ripiene, spezzatini, ecc..	120
<u>Coscia o spalla di suino</u>	
Per arrostiti, brasati, porchetta alla romana ecc..	140
<u>Lonza o filone di suino</u>	
Ai ferri, al vino bianco, al pomodoro, alla milanese, tonnati, involtini, ecc..	140
<u>Braciola o carrè di suino (con osso)</u>	
Ai ferri, alla milanese, alla piazzaiola, in umido, al burro e salvia ecc..	120
<u>Fegato di vitello</u>	
Ai ferri, alla veneta, al burro e salvia	120
<u>Cotechino/zampone</u>	
Con purè, legumi, ecc..	200
<u>Trippa</u>	
Alla parmigiana, alla milanese, ecc..	180
<u>Salsicce/salamelle</u>	
Con fagioli, lenticchie, verze, patate, ecc..	160
<u>Wurstel</u>	
Ai ferri, lessati, dorati, ecc..	120
<u>Tranci di pesce</u>	
Ai ferri, fritti e dorati, lessati, al prezzemolo, ecc..	180
<u>Filetti di pesce</u>	
Fritti e dorati, impanati, alla siciliana, al prezzemolo, ecc..	130
<u>Fritto misto</u>	180
<u>Molluschi</u>	
Con piselli, fritti e dorati, impanati, alla paesana, ecc..	160
<u>Uova</u>	
Sode, al tegame, strapazzate, affogate, per omelette, frittate, ecc..	n. 2

ALTERNATIVE AI SECONDI PIATTI

<u>Formaggi</u>	
Stracchino	130
Fontina	120
Mozzarella	130
Gorgonzola	120
Emmental Bavarese	120
Asiago	120
Brie	120
Branzi	120
Parmigiano Reggiano	100
<u>Salumi</u>	

Mortadella	100
Prosciutto cotto	100
Pancetta coppata	100
Salame	100
Prosciutto crudo	90
Speck	90
Coppa	90
Bresaola	80

Ogni giorno dovranno essere sempre presentati almeno tre varietà di formaggi a rotazione; oltre a questa varietà, dovranno essere sempre presenti la mozzarella, lo stracchino e due tipi di insalatone.

Le varietà dei salumi saranno tre, a rotazione di cui una dovrà essere sempre prosciutto crudo.

Prodotti inscatolati monoporzione (peso netto in grammi)

Carne	125
Tonno	125
Sgombri filetti	125
Sardine filetti	125

Frutta fresca di stagione 320

Crema pronta/dessert 240

Dolci e budini 240

N. 2 yogurt naturale, alla frutta e magro 120

Contorni (doppia razione)

FRUTTA

Frutta fresca di stagione 160

ALTERNATIVE ALLA FRUTTA

Yogurt, dessert 120

PANE

Pane di frumento artigianale	100
Pane integrale artigianale	100
Pane alle olive	100
Grissini	30
Crackers	40

CONTORNI


Patate
Arrosto, fritte, lesse, in insalata 230

Verdure
Al burro, al forno, in insalata, lessate, ecc.. 200
Crude in insalata, con olio, aceto o limone, ecc.. 70
Carote, sedano, pomodori 120

Legumi secchi
Lessati, in insalata, ecc.. 50

Polenta di granoturco a porzione, prodotto cotto 150

Purea di patate a porzione, prodotto cotto 150

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 36 di 40

ALLEGATO A4

ELENCO PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Si elencano, qui di seguito, alcune tipologie di pasti, non esaustive, da alternare in funzione della stagionalità.

PRIMI PIATTI

MINESTRE

Pasta e fagioli alla veneta, pasta e ceci, pasta e lenticchie, risi e bisi, minestrone alla genovese, tortellini in brodo, crema di piselli, crema di funghi, crema di asparagi, zuppa di lenticchie, minestra di carciofi, minestra di mais, orzo e fagioli, passatelli in brodo, passato di cavolfiore e ricotta, vellutata di pollo, zuppa di cipolle gratinata, zuppa di cetrioli fredda, gazpacho, vellutata di porri, minestrone ai cereali, crema di ceci, zuppa di verdure, zuppa di patate e fagioli, passato di fagioli.

RISO

Risotto primavera, risotto di funghi, risotto agli asparagi, risotto alla milanese, risotto al curry, risotto alla parmigiana, risotto ai frutti di mare, riso alla valenciana, insalata di riso, risotto alle vongole, risotto al radicchio rosso di Treviso, pomodori farciti di riso, risotto alla parigina, risotto alla piemontese, risotto di zucchine, risotto con carciofi, risotto alla salsiccia, risotto alla trota, risotto alle erbe, risotto al pomodoro e piselli.

PASTA

Bucatini capperi e olive, bucatini/penne all'amatriciana, spaghetti alla carbonara, fusilli alla puttanesca, trenette al pesto, penne all'arrabbiata, spaghetti alla carrettiera, mezze maniche ai quattro formaggi, pasticcio di lasagne, ziti al gratin, linguine con le seppie, maccheroni ai piselli, orecchiette con cime di rapa, penne alla Norma (melanzane e ricotta salata), tortelli di magro burro e salvia, tortelli panna e prosciutto, tagliatelle al prosciutto, tagliatelle ai funghi, pappardelle ai carciofi, tagliolini al salmone, spaghetti alle vongole, spaghetti alla marinara, fusilli al tonno, spaghetti olio aglio e prezzemolo, sedanini al gorgonzola, farfalle al nero di seppia, pennette ai molluschi, tagliolini allo speck, maccheroni al ragù, ditali al ragù di carni bianche, orecchiette vegetariane, sfornato di carciofi, sfornato di verdure, melanzane alla parmigiana, zucchine alla parmigiana, sfornato di formaggi, sfornato di crespelle, crespelle al prosciutto e funghi, crespelle alle verdure, gnocchi al ragù, gnocchi al ragù di verdure, gnocchi alle zucchine e tonno, gnocchi al nero di seppia, gnocchi ai formaggi gratinati.

SECONDI PIATTI CARNI

VITELLO

Vitello al forno, scaloppine al marsala, scaloppine alla valdostana, scaloppine alla viennese, scaloppine al limone, stinco di vitello al forno, involtini prosciutto e salvia, scaloppine alla pizzaiola, piccatina al limone, saltimbocca alla romana, scaloppine ai funghi, vitello tonnato, spezzatino.

MANZO

Carpaccio sedano e parmigiano, bistecca alla Bismarck, bollito misto in salsa verde, brasato al vino rosso, tagliata, goulasch, polpettone, roast-beef, spiedini, stracotto alla piemontese, spezzatino con patate e verdure, polpette al pomodoro, polpette, hamburger, paillard alla pizzaiola.

MAIALE

Arista di maiale al forno, braciola, costine di maiale glassate, prosciutto in crosta, cotechino zampone, salsicce al vino bianco, lonza al latte, carré di maiale affumicato, lonza di maiale al forno.

POLLAME

Petto di pollo ai peperoni, pollo alla cacciatora, pollo arrosto, petti di pollo alla milanese, petti di pollo al limone, petti di pollo alla senape, petto di pollo alle verdure, petto di pollo ai funghi, petto di pollo grigliato, tacchino al forno, arrosto di tacchino, tacchino ripieno natalizio.

*** Tutti i piatti preparati con il pollo possono essere preparati anche con il tacchino.

ALTRE CARNI

Coniglio arrosto, coniglio alla cacciatora, agnello pasquale al forno.

PESCE

Calamari fritti, sardoni fritti, calamari in umido con polenta, calamari e seppioline con polenta, zuppa di pesce misto, filetto di cefalo al forno, seppie in umido con polenta, nasello, merluzzo, scorfano, filetto di platessa dorato, sgombrò alla griglia, sogliola,

*** quant'altro: fritti, ai ferri, panati, alla mugnaia, al limone.

INSALATE COMPOSTE

Insalata nizzarda, insalata alla contadina (bacon soffritto - uova sode - noci - formaggio), insalata al gorgonzola e noci, insalata alla greca (pomodoro cipolla cetriolo - feta - olive nere), insalata di pollo, insalata caprese, insalata di tacchino, insalata di tonno, insalata al prosciutto, insalata ai formaggi, insalata di patate e speck, insalata russa, insalata capricciosa.

ALTRI SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni, mozzarella in carrozza, crêpes ripiene (al formaggio, ai funghi, ai carciofi ecc.), sofficini.

SECONDI PIATTI VEGETARIANI

Bollito misto di verdure, hamburger vegetariani, peperoni vegetariani ripieni, torta salata alle verdure, tegamino di verdure gratinato, carciofi fritti, cicoria aglio, olio e peperoncino, fagioli all'uccelletto con polenta, verdure grigliate.


CONTORNI

PATATE

Fritte, prezzemolate, crocchette, novelle al forno, al tegame, a spicchi, intere cotte nella stagnola, duchessa, purè, insalata di patate, sautées, arrosto.

VERDURE

Carciofi fritti, carciofi gratinati, carote al burro, cavolfiore bollito, cavolfiore gratin, cavolini di Bruxelles al burro, cavolini di Bruxelles gratinati, verze al tegame, cicoria bollita all'agro, cicoria olio, aglio, peperoncino, cipolline glassate, fagioli all'uccelletto, fagioli all'agro, fagiolini bolliti, fagiolini ripassati al pomodoro, finocchi bolliti, finocchi gratin, funghi trifolati, melanzane panate o fritte, melanzane alla griglia, caponata di melanzane, caponata di verdure, peperonata, piselli alla francese, piselli al prosciutto, pomodori gratinati, porri bolliti vinaigrette, porri gratinati, sedani bolliti, spinaci al burro, spinaci panna e parmigiano, macedonia di verdure, ratatouille alla Nizzarda, verdure miste al forno.

	CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER IL GRUPPO ATB	Settembre 2024
		Pagina 38 di 40

ALLEGATO A5

STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI		
GENNAIO	VERDURA	barbabietole rosse, bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavoli (tutte le varietà), cavolfiori, cicoria, cime di rapa, cipolle, coste, finocchi, lattuga, patate, porri, radicchio, rape, sedano da costa e sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
	FRUTTA	arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.
FEBBRAIO	VERDURA	barbabietole rosse, bietole, broccoli carciofi, carote, catalogna, cavoli (tutte le varietà) cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga patate, porri, prezzemolo, sedano, radicchio, sedano da costa e sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
	FRUTTA	arance, banane, frutta secca. mandarini, mele, pere, pompelmi.
MARZO	VERDURA	broccoli, carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, indivia, lattughino, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano da costa e sedano rapa, soncino, spinaci, verze.
	FRUTTA	arance, banane, frutta secca. mele, pere.
ARILE	VERDURA	asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolo cappuccio cicoria, cipolle, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano da costa e sedano rapa, soncino, spinaci, zucchine.
	FRUTTA	banane, mele, nespole, pere, pompelmi.
MAGGIO	VERDURA	asparagi, bietole, carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fagiolini piattoni, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, scarola, sedano, spinaci, taccole, zucchine.
	FRUTTA	banane, ciliegie, fragole, lamponi, mele, nespole, pere, pompelmi.
GIUGNO	VERDURA	asparagi, barbabietole, erbe, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fagiolini piattoni, fiori di zucca, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine.
	FRUTTA	albicocche, amarene, ciliegie, fragole, fichi, mele, pere susine.
LUGLIO	VERDURA	barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini cornetti, fagiolini piattoni, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
	FRUTTA	albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fichi, melone, pere, pesche, susine.
AGOSTO	VERDURA	barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
	FRUTTA	anguria, albicocche, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	VERDURA	carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca.
	FRUTTA	fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva.
OTTOBRE	VERDURA	barbabietole, broccoli, cime di rapa, cavoli (tutte le tipologie) carote, catalogna, cavolfiori, cipolla, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano da coste e sedano rapa, spinaci, zucca.
	FRUTTA	cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.



NOVEMBRE	VERDURA	barbabietole, broccoli, cime di rapa, cavoli (tutte le varietà) carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano da coste e sedano rapa, soncino, spinaci, zucca.
	FRUTTA	arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	VERDURA	barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbette, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.
	FRUTTA	arance, ananas, banane, cachi, mandarini, mele, pere, pompelmi.



ALLEGATO B

LISTINO PREZZI BAR

<u>Caffetteria</u>	<i>Euro</i>
Caffè espresso	0,70
Caffè freddo, Tè freddo	0,90
Caffè decaffeinato	0,80
Cappuccino	0,90
Brioche	0,70
Cappuccino e brioche	1,30
Latte caldo o freddo	0,80
Tè – camomilla in teiera	1,10
<u>Bevande</u>	
Spremuta d’arancia	1,80
Succo di frutta	0,80
Bibite	1,00
Acqua minerale in bottiglia (mezzo litro)	0,50
Bicchiere d’acqua minerale	0,30
<u>Aperitivi</u>	
Aperitivi analcolici con salatini	1,20
<u>Spuntini</u>	
Toast (prosciutto cotto e fontina)	1,20
Panini imbottiti con affettati (escluso crudo) e/o formaggi	1,20
Panini imbottiti con prosciutto crudo	1,30