



Ordine degli Ingegneri della
Provincia di Perugia

**62° CONGRESSO NAZIONALE
ORDINI INGEGNERI D'ITALIA**
SERVIZIO DI CATERING

Capitolato

Sommario

Art 1.	Finalità e contenuto del capitolato.....	3
Art 2.	Oggetto dell'appalto.....	3
Art 3.	Importo dell'appalto.....	3
Art 4.	Specifiche tecniche dell'appalto.....	4
4.1.	Livello qualitativo minimo richiesto	5
4.2.	Location	6
4.3.	Menù	6
4.3.1.	Acqua e Vino	7
4.3.2.	Pane	7
4.3.3.	Caffè	7
4.3.4.	Grammature.....	7
4.4.	Personale	8
4.4.1.	Dotazione organica	8
4.4.2.	Divise del personale	9
4.4.3.	Il Referente del servizio.....	9
4.5.	Layout, flussi e timing	9
4.6.	Mise en place.....	10
4.6.1.	Piatti	10
4.6.2.	Bicchieri.....	10
4.6.3.	Posateria	10
4.6.4.	Stampa menù	10
4.7.	Servizi igienici	11
4.8.	Licenze ed autorizzazioni.....	11
Art 5.	Responsabilità verso terzi e per danni	11
Art 6.	Deposito cauzionale definitivo	11
Art 7.	Cessione del contratto.....	12
Art 8.	Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa	12
Art 9.	Penali	13
Art 10.	Tracciabilità dei flussi finanziari.....	14
Art 11.	Controversie e foro competente	14
Art 12.	Tutela dei dati personali.....	14
Art 13.	Subappalto.....	15
Art 14.	Norme di rinvio e riferimenti normativi	15

Art 1. Finalità e contenuto del capitolato

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Ordine degli Ingegneri della provincia di Perugia (in seguito denominata anche "Ordine" o "Stazione appaltante" o "S.A.") e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto (di seguito anche Appaltatore), per l'affidamento del servizio di catering.

L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel contratto di appalto e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra l'Ordine e l'appaltatore medesimo.

Art 2. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi di catering e banqueting (in seguito denominato anche solo catering) relativi all'evento "62° CONGRESSO NAZIONALE ORDINI INGEGNERI D'ITALIA" organizzato dall'Ordine degli Ingegneri della provincia di Perugia per conto del Consiglio Nazionale degli Ingegneri (CNI):

TIPOLOGIA SERVIZIO	DATA	LUOGO ORDINARIO PER L'EROGAZIONE SERVIZIO	LUOGO SECONDARIO PER L'EROGAZIONE SERVIZIO (in caso di pioggia)
Pranzo	28.6.2017	Assisi (PG) – Palaeventi	--
Pranzo	29.6.2017	Assisi (PG) – Palaeventi	--
Pranzo	30.6.2017	Assisi(PG) – Palaeventi	--
Cena (<i>"Cena di benvenuto"</i>)	28.6.2017	Trevi(PG) – Villa Fabri	Assisi(PG) – Palaeventi (distante 30km ca dal luogo ordinario)
Cena (<i>"Cena di gala"</i>)	29.6.2017	Perugia - Complesso Monumentale di S. Pietro – Fondazione per l'Istruzione Agraria a Perugia	Assisi(PG) – Palaeventi (distante 26km ca dal luogo ordinario)

La S.A. si riserva di spostare il servizio delle cene dal luogo ordinario al luogo secondario 24ore prima della data del relativo evento in base alle condizioni climatiche.

Art 3. Importo dell'appalto

L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € ~~269.2500~~ **302.000,00** (IVA esclusa).

Il suddetto importo comprende:

- i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, come indicati dall'appaltatore nella propria offerta economica;
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano ad € 0;
- tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e compensa tutte le spese generali, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori anche se non esplicitamente indicati nel Capitolato speciale d'oneri, necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio.

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera eeeee) del d.lgs. n.50/2016, e quindi l'appaltatore verrà retribuito in funzione del numero di pax partecipanti a ciascun banchetto. Il sopra indicato importo a base d'asta, pertanto, costituisce l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto, determinato in base allo schema di seguito riportato.

TIPOLOGIA SERVIZIO	DATA	NUM PAX (STIMA)	Costo/pax IVA esclusa [base d'asta]	Costo/pax IVA 10%	Costo/servizio IVA esclusa	Costo/servizio IVA 10%
Pranzo	28.6.2017	850	€ 40,00	€ 44,00	€ 34.000,00	€ 37.400,00
Pranzo	29.6.2017	850	€ 40,00	€ 44,00	€ 34.000,00	€ 37.400,00
Pranzo	30.6.2017	850	€ 40,00	€ 44,00	€ 34.000,00	€ 37.400,00
Cena	28.6.2017	1000	€ 100,00	€ 110,00	€ 100.000,00	€ 110.000,00
Cena	29.6.2017	1000	€ 100,00	€ 110,00	€ 100.000,00	€ 110.000,00
					€ 302.000,00	€ 332.200,00
Soccorso istruttorio - penale (5‰)					€ 1.510,00	
Garanzia Provvisoria (1%)					€ 3.020,00	
Garanzia Definitiva max (10%)					€ 30.200,00	

Il suddetto schema verrà utilizzato anche ai fini del calcolo dell'importo contrattuale, alla luce dell'offerta economica che verrà presentata dall'Appaltatore ai fini dell'aggiudicazione della gara.

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'appaltatore. La predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante per la S.A.. L'appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Il numero di pax certo per ciascun servizio verrà comunicato all'Appaltatore 7gg lavorativi prima della data del servizio e potrà essere maggiore/inferiore rispetto alla suddetta previsione in funzione del numero dei partecipanti iscritti al congresso.

In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. n.50/2016. La S.A. si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di svolgere i sopra indicati servizi, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

È ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

Art 4. Specifiche tecniche dell'appalto

Il servizio di catering consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio, conservazione, controllo qualitativo e igienico-sanitario;
- allestimento completo degli ambienti per la consumazione dei pasti

- c) fornitura delle necessarie attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti;
- d) preparazione e cottura dei pasti con modalità tali da mantenere le caratteristiche organolettiche e nutritive; prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio; prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
- e) pulizia a fondo e sanificazione, prima del servizio e a termine del servizio, di tutte le aree concesse in uso all'appaltatore o utilizzate dagli utenti compresi tutti i servizi igienici; per quest'ultimi deve essere assicurato, durante l'esecuzione del servizio, la fornitura e reintegro di carta igienica, sapone, asciugamani monouso nonché la pulizia periodica in base all'utilizzo;
- f) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- g) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente la consumazione del pasto: posate, piatti, bicchieri, pane, bevande;
- h) la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- i) provvedere a mantenere in perfette condizioni d'uso i locali;
- j) fornitura di eventuali gruppi elettrogeni se necessari per garantire l'esecuzione del servizio;
- k) il controllo e la vigilanza delle proprie attrezzature, derrate, arredi e impianti nonché il servizio di security rivolto alla tutela della sicurezza dei partecipanti al banchetto;
- l) provvedere ad offrire il servizio di guardaroba degli invitati ai banchetti;
- m) ogni altra operazione necessaria a fornire il servizio a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa nonché tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare, durante la gestione del servizio, incidenti e danni alle persone, alle strutture delle location ospitanti etc.;

L'appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti: prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; raccolta e smaltimento dei rifiuti; ristorazione collettiva ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio negli ambiti di interesse. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

4.1. Livello qualitativo minimo richiesto

E' richiesto un elevato livello di qualità del servizio, attraverso:

- Un ottimo livello qualitativo di cibo offerto (materie prime utilizzate, modalità di conservazione e preparazione, rispetto norme igienico-sanitarie,...)
- Un ottimo livello estetico e di confort dell'allestimento degli ambienti di pranzo/cena (mise en place, ombrelloni, tendaggi, divise del personale,..)
- Una elevata qualità del personale messo a disposizione in termini di professionalità, cortesia e rispetto delle norme in materia di igiene;
- Un elevato livello qualitativo delle attrezzature utilizzate in termini di tecnologia, igiene e pulizia
- Tempi di attesa minimi

L'appaltatore dovrà in ogni caso garantire l'ottima riuscita dell'evento, soddisfare le differenti esigenze del target di riferimento e di rendere il congresso un'esperienza e un momento speciale per i partecipanti all'evento.

4.2. Location

I costi di locazione delle location sono a carico della S.A. che gestisce anche i relativi contratti.

L'appaltatore, la S.A. e il responsabile di ciascuna location sottoscriveranno il verbale di consegna e riconsegna che attesti lo stato degli elementi della location (immobile, arredi, attrezzature, impianti) concessi in uso.

L'appaltatore deve riconsegnare gli spazi nelle condizioni in cui sono stati consegnati ed è unico responsabile in pieno dei danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero agli elementi della location (immobile, arredi, attrezzature, impianti). L'appaltatore deve assicurare il rispetto delle norme e accortezze indicate dal responsabile della location.

L'appaltatore deve analizzare, con congruo anticipo rispetto alle date di erogazione del servizio, il fabbisogno di potenza della fornitura di energia elettrica e verificare se la fornitura messa a disposizione della location sia sufficiente; in caso contrario l'appaltatore è tenuto ad approvvigionarsi, a propria cura e spese, di appositi gruppi elettrogeni.

L'appaltatore deve organizzare il proprio lavoro senza intralciare, nelle ore diurne, le eventuali attività ordinarie gestite dalle location ospitanti.

4.3. Menù

L'appaltatore dovrà offrire un numero di portate minime secondo il seguente schema:

TIPOLOGIA SERVIZIO	DATA	PORTATE MINIME RICHIESTE	NOTE
Pranzo	28.6.2017	<ul style="list-style-type: none">• entrèe• primo• secondo e contorno• dessert e frutta• caffè	La durata massima del servizio dovrà essere di 70 minuti
Pranzo	29.6.2017	<ul style="list-style-type: none">• entrèe• primo• secondo e contorno• dessert e frutta• caffè	La durata massima del servizio dovrà essere di 70 minuti
Pranzo	30.6.2017	<ul style="list-style-type: none">• entrèe• primo• secondo e contorno• dessert e frutta• caffè	La durata massima del servizio dovrà essere di 70 minuti
Cena	28.6.2017	<ul style="list-style-type: none">• aperitivo a braccio• antipasto• n.2 primi• secondo e contorno• dessert e frutta• caffè, liquori/amari	La durata massima del servizio (a partire dall'antipasto) dovrà essere di 120 minuti

Cena	29.6.2017	<ul style="list-style-type: none"> • aperitivo a braccio • antipasto • n.2 primi • secondo e contorno • dessert e frutta • caffè, liquori/amari 	La durata massima del servizio (a partire dall'antipasto) dovrà essere di 120 minuti
------	-----------	---	--

L'appaltatore dovrà proporre nell'offerta tecnica n.2 possibili menù per ciascuno dei suddetti banchetti, specificando:

- le possibili pietanze/ricette;
- gli ingredienti delle ricette proposte e le relative grammature;
- il produttore (no distributore) degli ingredienti utilizzati;
- le caratteristiche derrate degli ingredienti utilizzati in termini di classificazioni DOP/BIO/Locale,....

La S.A. sceglierà il menù, tra quelli proposti, al momento della stipula del contratto, e si riserva comunque la possibilità di chiedere variazioni al menù proposto fino al 7 gg precedente la data del banchetto.

4.3.1. Acqua e Vino

L'appaltatore dovrà fornire e reintegrare continuamente durante il servizio:

- Acqua naturale e gassata in bottiglie in vetro, opportunamente refrigerata;
- Vino bianco e rosso di qualità.

L'appaltatore dovrà indicare nell'offerta tecnica il vino rosso e bianco offerto per ciascun servizio. E' fatto obbligo servire per la cena del 29.6.2017 i vini rosso e bianco prodotti dalla Fondazione Agraria dell'Università degli Studi di Perugia.

4.3.2. Pane

Per ogni serata l'Appaltatore dovrà fornire pane sufficiente al numero dei commensali, di qualità artigianale e freschi di giornata.

4.3.3. Caffè

L'appaltatore dovrà dotarsi di proprie macchine per il caffè espresso e dovrà servire a tutti i commensali caffè espresso, e indicare nell'offerta tecnica marca e miscela utilizzata. Il catering dovrà disporre di sufficienti tazzine e piattini per tale servizio in porcellana.

4.3.4. Grammature

Le grammature delle porzioni devono essere idonee al soddisfacimento delle esigenze di un uomo adulto e comunque si devono rispettare le grammature minime riportate nel documento "*LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione*" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), liberamente consultabile accedendo al seguente sito internet: <http://www.sinu.it/html/cnt/larn.asp>

4.4. Personale

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire il servizio mediante personale proprio, con il quale, prima dell'avvio dei servizi, sia stato costituito un rapporto di lavoro nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti, ivi compresi i contratti collettivi di categoria.

Per tutta la durata dell'appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutti gli obblighi derivanti da disposizioni normative, regolamentari e di contratti collettivi di categoria in materia di lavoro, ivi compresi gli oneri contributivi, di previdenza e di assicurazioni sociali.

L'Ordine Ingegneri di Perugia è esonerata da qualsiasi responsabilità per violazione degli obblighi di cui al comma precedente.

L'aggiudicatario, pur coordinandosi costantemente con l'Ordine Ingegneri di Perugia al fine di garantire la massima efficienza nell'erogazione dei servizi, eserciterà nei confronti del proprio personale, in maniera esclusiva ed autonoma, tutti i poteri di legge riconosciuti al datore di lavoro.

A tal fine, l'aggiudicatario si assume l'obbligo della costante gestione e sorveglianza del personale a mezzo di un proprio soggetto ("Responsabile amministrativo del personale"), il cui nominativo dovrà essere preventivamente indicato e comunicato per iscritto all'Ordine Ingegneri di Perugia, rimanendo inteso che tale soggetto dovrà fare parte del personale impiegato dall'aggiudicatario per la gestione del servizio.

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale:

- professionalmente adeguato;
- mantenere un contegno irreprensibile, e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che gli verranno impartite dall'appaltatore in base anche a quanto indicato dalla S.A. e dal responsabile delle location;
- regolarmente assunto e retribuito dall'appaltatore (o dal subappaltatore per i servizi subappaltabili);
- in possesso dei requisiti di legge per il particolare servizio da svolgere;
- pienamente edotto e rispettoso delle norme e tecniche di:
 - igiene e sicurezza alimentare;
 - sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
- dettagliatamente informato circa le modalità di esecuzione del servizio previste dal contratto e dal presente Capitolato;

4.4.1. Dotazione organica

L'appaltatore dovrà dotarsi di personale in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza e in particolare il rispetto delle seguenti prescrizioni minime:

- max 10 minuti per distribuire una stessa pietanza a tutti i commensali (misurato come intervallo di tempo intercorso dall'istante in cui viene servito il primo commensale e l'ultimo commensale);
- max 20 minuti per l'intervallo di pausa fra l'istante in cui è terminata la distribuzione di una pietanza e l'inizio della successiva;
- le portate arrivino all'utente a temperatura adeguata pari ad almeno 60° per i piatti caldi e tra 15° e 25° per i piatti freddi;
- (per il servizio a tavola) un numero di camerieri:
 - minimo n.1 cameriere ogni 13 commensali per la distribuzione delle pietanze;
 - minimo n.1 cameriere ogni 50 commensali per il reintegro delle bevande e pane;
- (per la cucina) minimo n.20 persone con ruolo di cuochi, aiuti cuochi, lavapiatti, addetti;

4.4.2. Divise del personale

L'aggiudicatario dovrà:

- garantire che il proprio personale sia fornito di una divisa (una tipologia per il personale di sala, una per il personale di cucina e una per il personale addetto alle pulizie). Tale divisa dovrà essere adeguata al luogo e al livello dell'evento;
- dovrà fornire alla S.A. tutti i nominativi delle persone impegnate nei servizi.

4.4.3. Il Referente del servizio

L'appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare l'appaltatore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla S.A. al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'appaltatore.

Il Referente del servizio deve:

- essere costantemente presente durante l'esecuzione del servizio dei pranzi e delle cene, nonché nelle fasi di allestimento tavoli, carico/scarico merci;
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici della S.A. quando richiesto dalla S.A. stessa.
- mantenere un contatto continuo sia con gli addetti segnalati dalla S.A. per il controllo dell'andamento del servizio sia con il referente responsabile delle location;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato;
- deve gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- effettuare, insieme agli addetti segnalati dalla S.A., un ulteriore sopralluogo obbligatorio in tutte le location previste dal programma dell'evento prima dell'inizio dell'intero evento e prima di ogni singolo servizio al fine di pianificare con sufficiente anticipo i dettagli di ogni servizio;

4.5. Layout, flussi e timing

Tutti i suddetti servizi catering devono essere erogati con posti a sedere per tutti i partecipanti e con servizio al tavolo.

L'appaltatore dovrà fornire e allestire tavoli rotondi da dieci coperti ciascuno (diametro 180-190 cm), in numero corrispondente e sufficiente al numero di ospiti, tenendone comunque a disposizione ulteriori n.10 tavoli di scorta da utilizzare in caso di necessità. L'aggiudicatario dovrà vestire detti tavoli con tovagliati adeguati alla tipologia dell'evento.

L'appaltatore dovrà fornire e allestire le sedie in numero corrispondente e sufficiente al numero di ospiti, tenendone comunque a disposizione ulteriori n.80 sedie di scorta da utilizzare in caso di necessità. L'aggiudicatario dovrà vestire dette sedie con tovagliati adeguati alla tipologia dell'evento. Qualora l'appaltatore opti per sedute in policarbonato trasparenti tipo Ghost -Kartell non è richiesta la vestizione della sedia.

L'appaltatore dovrà illustrare in sede di offerta:

- La disposizione dei tavoli (che comprende anche i tavoli di scorta e i tavoli di appoggio) con eventuali accortezze utilizzate per la sistemazione a pavimento;
- La disposizione di eventuali ombrelloni e/o tendaggi;
- la disposizione delle attrezzature di cucina con eventuali accortezze utilizzate per preservare la pavimentazione e le pareti;
- i flussi degli ospiti e del personale del servizio di catering;
- il timing/scheduling delle attività

4.6. Mise en place

La mise en place, e quindi la predisposizione del tavolo di servizio (stoviglie, biancheria del tavolo, eventuale biancheria delle sedie, posateria, bicchieri, accessori, fiori, ..) dovrà essere adeguata:

- all'alto livello qualitativo richiesto;
- al numero dei coperti;
- al menù (numero di portate e tipologia di pietanze).

L'operatore dovrà illustrare in sede di offerta la propria proposta di mise en place attraverso:

- la fornitura di campioni
- la fornitura di documentazione fotografica e schede tecniche

di tutti gli elementi di cui intende avvalersi.

La S.A. si riserva la possibilità di ordinare, in fase di esecuzione del contratto, sostituzioni di elementi di mise en place, di pari livello qualitativo ed economico senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere.

4.6.1. Piatti

I piatti dovranno essere in porcellana pregiata, della tipologia solitamente utilizzata nell'alta ristorazione.

4.6.2. Bicchieri

Tutte le differenti tipologie di bicchieri dovranno essere in linea, dall'aperitivo/antipasto al dessert, con i vini proposti durante ogni cena e dovranno essere di ottima qualità e in cristallo fine. Inoltre l'aggiudicatario dovrà aggiungere a tali tipologie i bicchieri da acqua.

4.6.3. Posateria

La posateria dovrà essere sufficiente al numero dei coperti, ciascun set dovrà essere composto da un minimo di una forchetta e un coltello per l'aperitivo, due forchette e due coltelli per primo e secondo, piccola forchetta e cucchiaino per il dessert, un cucchiaino per il caffè. Le posate, il cui numero comunque dovrà seguire il numero di portate di ogni menù, dovranno avere un design classico, essere di ottima fattura, essere pesanti, in silver o argentate.

Infine l'aggiudicatario potrà completare la mise en table disponendo per ogni coperto un sottopiatto, coordinato alle posate, e un piattino per il pane della stessa porcellana dei piatti utilizzati.

4.6.4. Stampa menù

L'appaltatore dovrà ideare e fornire su ogni tavolo la stampa del menù del relativo servizio. La grafica del menù dovrà essere sottoposta a preventiva approvazione della S.A. o suo delegato.

4.7. Servizi igienici

L'aggiudicatario dovrà integrare, in base alle esigenze, i servizi igienici già presenti nelle location con servizi igienici chimici di lusso o comunque di qualità adeguata al prestigio dell'evento.

4.8. Licenze ed autorizzazioni

L'aggiudicatario dovrà, prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi, autonomamente acquisire, a propria cura e spese, presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente, qualora le stese non siano state già rilasciate (provvedendo, se del caso, a volturarle a proprio nome).

Art 5. Responsabilità verso terzi e per danni

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero alla S.A. o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne la S.A. e gli utenti dell'evento da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'Appaltatore dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento della S.A., una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi (incluso anche la S.A.) per danni a persone e cose (che comprende anche la copertura di danni per tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti, incendio, scoppio, allagamento), con massimale unico non inferiore a €2.000.000,00 per ogni danno a persona e €2.000.000 per danni a cose.

La predetta polizza dovrà essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione della S.A. e dovrà essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art 6. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, l'appaltatore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo offerto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (S.A.).

La S.A. svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per la S.A. stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'appaltatore, la S.A. ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il suo diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze. Resta salvo per l'Ordine degli Ingegneri di Perugia l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la S.A. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art 7. Cessione del contratto

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate alla S.A., fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati

Art 8. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- mancanza, anche sopravvenuta in fase successiva all'affidamento del servizio, dei requisiti minimi di ammissibilità indicati nei documenti di gara;
- non veridicità delle dichiarazioni fornite ai fini della partecipazione alla gara ed alla fase contrattuale;
- sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- gravi e reiterate inadempienze nella esecuzione delle prestazioni commissionate;
- mancato avviso di sostituzione dei componenti del gruppo di lavoro;
- reiterata presentazione di relazioni o elaborati non conformi a quanto stabilito dal contratto;
- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- violazione dell'obbligo di riservatezza;
- cessione in tutto o in parte, a qualsiasi titolo o ragione, direttamente o indirettamente, del presente contratto di appalto;
- sospensione nell'erogazione dei servizi, senza la previa autorizzazione della S.A..

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale della S.A. di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'appaltatore o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, la S.A. provvederà all'incameramento della cauzione, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni procurati alla S.A..

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 *qui enques* (*Revoca del provvedimento*) e 21 *sexies* (*Recesso dai contratti*) della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

La risoluzione darà diritto alla Stazione Appaltante di affidare a terzi l'esecuzione dei servizi in danno all'Appaltatore, con addebito ad esso dei maggiori costi sostenuti dalla Stazione Appaltante rispetto a quanto previsto nel presente contratto di appalto sottoscritto dall'Appaltatore.

Art 9. Penali

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, l'appaltatore è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza.

In caso di recidiva la penali già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Impresa ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, alla S.A. entro il giorno lavorativo successivo all'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

La S.A. potrà applicare le penali, anche in maniera additiva, per gli importi e le inadempienze di seguito elencate:

€500,00:

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo previsto in sede di offerta in termini di figure professionali (camerieri, cuochi, aiuti cuoco, lavapiatti, addetti, etc); la penale si applica in maniera additiva per ogni unità lavorativa in meno
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;

€1.000:

- per ogni n.5 minuti di ritardo aggiuntivi a n.10 minuti max consentiti per distribuire una stessa pietanza a tutti i commensali (misurato come intervallo di tempo intercorso dall'istante in cui viene servito il primo commensale e l'ultimo commensale);
- per ogni 5 minuti aggiuntivi a n.10 minuti max consentiti per l'intervallo di pausa fra l'istante in cui è terminata la distribuzione di una pietanza e l'inizio della successiva;
- per ogni n.10 minuti di ritardo rispetto all'inizio del servizio;
- per ogni n.5 casi in cui le portate arrivano all'utente a temperatura inferiore a 60°;

€2.000:

- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dalla S.A., di derrate alimentari rispetto a quelle indicate in fase di offerta, anche se con derrate analoghe;
- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dalla S.A., di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di mancata effettuazione, anche parziale, delle attività di pulizia a fondo prima e dopo ciascun servizio;
- per ogni caso di mancata effettuazione, anche parziale, delle attività di pulizia periodica dei servizi igienici e reintegro carta igienica/sapone/asciugamani monouso durante l'esecuzione del servizio;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;

€5.000:

- Per ogni caso di utilizzo di materie prime di scarsa qualità e/o deperite e/o difformi da quanto presentato in sede di Offerta Tecnica
- Per ogni caso in cui l'appaltatore non sia in grado di fornire idonea documentazione a supporto circa la provenienza e la data di scadenza delle derrate/ingredienti utilizzati;

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

La S.A. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto della S.A. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà della S.A. di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Impresa, i relativi costi sostenuti.

Art 10. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione alla S.A. ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Perugia della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La S.A. verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

Art 11. Controversie e foro competente

Le eventuali controversie tra la S.A. e l'Appaltatore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Perugia.

Art 12. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e art.53 del D.Lgs. 50/2016;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

L'Appaltatore assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

Art 13. Subappalto

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016 il subappalto sarà ammesso qualora l'esecutore abbia dichiarato in sede di gara di voler subappaltare quote di appalto indicando le parti del servizio da subappaltare, entro i limiti e con l'osservanza delle modalità stabilite dalla legge.

L'Appaltatore resterà in ogni caso responsabile nei confronti della Stazione Appaltante per la parte del servizio oggetto di subappalto. La Stazione Appaltante sarà sollevata da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danno avanzate da terzi in conseguenza della prestazione di quella parte di servizio oggetto di subappalto.

La stazione appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dal c.13, dell'art.105 del D.Lgs.n.50/2016.

Se l'impresa non avrà dichiarato in sede di offerta di voler subappaltare ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016 il subappalto non sarà ammesso non avendo l'esecutore dichiarato in sede di gara di voler subappaltare quote di appalto, sarà vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario sarà nullo di diritto.

Art 14. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.Lgs. 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs. 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25);
- Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25;
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.