

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DELL’ATENEO DI ROMA TRE- (LOTTO 1); A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DI ARCHITETTURA DELL’ATENEO “LA SAPIENZA” UBICATO NEI PRESSI DI P.LE FLAMINIO IN ROMA (LOTTO 2); A FAVORE DEGLI STUDENTI ISCRITTI ALLA FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA PRESSO L’AZIENDA OSPEDALIERA SANT’ANDREA (LOTTO 3) PER IL PERIODO DI QUATTRO ANNI

Capitolato d’oneri

LOTTO 1 CIG 9697354DAA

LOTTO 2 CIG 969736351A

LOTTO 3 CIG 9697368939

ARTICOLO 1 (Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)	4
ARTICOLO 2 (Oggetto dell'appalto).....	4
ARTICOLO 3 (Ambito territoriale e caratteristiche del servizio)	5
ARTICOLO 4 (Durata dell'appalto e importo presunto)	6
ARTICOLO 5 (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente).....	7
ARTICOLO 6 (Calendario di erogazione del servizio di mensa).....	8
Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:.....	8
ARTICOLO 7 (Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa).....	8
ARTICOLO 8 (Composizione dei pasti)	8
ARTICOLO 9 (Menù giornalieri)	9
ARTICOLO 10 (Pubblicazione dei menù e altre comunicazioni).....	10
ARTICOLO 11 (Condimenti)	10
ARTICOLO 12 (Preparazione di piatti freddi)	10
ARTICOLO 13 (Bevande).....	11
ARTICOLO 14 (Svolgimento del servizio)	11
ARTICOLO 15 (Requisiti minimi del personale).....	11
ARTICOLO 16 (Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)	11
ARTICOLO 17 (Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento)	12
ARTICOLO 18 (Manipolazione e cottura)	14
ARTICOLO 19 (Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato)	14
ARTICOLO 20 (Distribuzione con il sistema del self-service)	15
ARTICOLO 21 (Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione).....	16
ARTICOLO 22 (Riciclo alimenti e Gestione delle eccedenze alimentari)	17
ARTICOLO 23 (Controlli da parte di DiSCo)	17
ARTICOLO 24 (Metodologia e tipologia dei controlli)	18
ARTICOLO 25 (Autocontrollo)	19
ARTICOLO 26 (Contestazioni).....	19
ARTICOLO 27 (Blocco delle derrate)	19
ARTICOLO 28 (Conservazione dei campioni)	20
ARTICOLO 29 (Verifica della soddisfazione dell'utenza)	20
ARTICOLO 30 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)	20
ARTICOLO 31 (Obblighi dell'Impresa appaltatrice esecutrice del servizio)	21
ARTICOLO 32 (Formazione e informazione).....	25
ARTICOLO 33 (Altri obblighi ed oneri).....	27
ARTICOLO 34 (Igiene del personale).....	27
ARTICOLO 35 (Gestione delle emergenze).....	27
ARTICOLO 36 (Manutenzioni ordinarie e straordinarie - Spese e utenze).....	28
ARTICOLO 37 (Sistema di tracciabilità)	28
ARTICOLO 38 (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)	28
ARTICOLO 39 (Licenze commerciali ed autorizzazioni).....	28
ARTICOLO 40 (Responsabilità, assicurazione)	28

ARTICOLO 41 (Subappalto)	29
ARTICOLO 42 (Penalità)	29
ARTICOLO 43 (Risoluzione del contratto).....	30
ARTICOLO 44 (Garanzia definitiva).....	33
ARTICOLO 45 (Cessione del contratto)	33
ARTICOLO 46 (Recesso della Stazione appaltante).....	33
ARTICOLO 47 (Recesso dal contratto da parte dell'affidatario)	34
ARTICOLO 48 (Costi aggiuntivi di adeguamento per la sicurezza)	34
ARTICOLO 49 (Clausola di revisione prezzi)	34
ARTICOLO 50 (Verifica di conformità).....	34
ARTICOLO 51 (Stipula del contratto e spese relative).....	34
ARTICOLO 52 (Clausola di salvaguardia).....	34
ARTICOLO 53 (Responsabile unico del procedimento)	34
ARTICOLO 54 (Tutela della privacy)	35
ARTICOLO 55 (Foro competente).....	35
ARTICOLO 56 (Clausola compromissoria)	35
ARTICOLO 57 (Norme di rinvio)	35

ARTICOLO 1 (Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra DiSCo ("Presidio territoriale del Lazio Meridionale" in seguito denominato anche "Amministrazione" o "Stazione Appaltante") e l'Impresa appaltatrice aggiudicataria dell'appalto (di seguito anche Impresa appaltatrice o aggiudicataria), per l'affidamento dei servizi di ristorazione presso punto di ristoro da eseguirsi nella sede relativa al lotto di partecipazione indicata nel successivo art. 2.

Si precisa che le prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Oneri, sono riferite indistintamente all'esecuzione di tutti i Lotti. Pertanto, laddove la Stazione Appaltante voglia impartire prescrizioni riferite unicamente alla particolarità di un singolo Lotto, avrà cura di specificare quello a cui sono riferite.

Al fine di favorire ed agevolare le condizioni di utilizzo del servizio mensa, gli studenti delle Istituzioni di cui all'art. 2 possono liberamente accedere a qualsiasi punto ristoro oggetto di aggiudicazione, pertanto l'aggiudicatario di ciascun lotto rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c.

Trattandosi di servizio di ristorazione eseguito presso punti di ristoro "privati" ovverosia messi a disposizione dall'operatore economico, la documentazione di gara è stata elaborata tenendo in considerazione il **DM 10 marzo 2020 n. 65 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) con il quale sono stati aggiornati i "Criteri Ambientali Minimi"** per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari, nei limiti di stretta compatibilità con la richiamata natura "privata" dei punti di ristoro.

ARTICOLO 2 (Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto:

Lotto 1= servizio di ristorazione a favore degli studenti Universitari dell'Ateneo di Roma Tre (riferimento : Via Ostiense n. 159, Roma);

Lotto 2= servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari di Architettura dell'Ateneo "La Sapienza" ubicato nei pressi di Piazzale Flaminio.

Lotto 3= servizio di ristorazione a favore degli studenti iscritti alla Facoltà di Medicina e Chirurgia presso l'Azienda ospedaliera Sant'Andrea, via Grottarossa, 1039 – 00189 – Roma

Il servizio è rivolto agli studenti universitari, nonché agli ulteriori soggetti cui fa riferimento la Legge regionale 27 Luglio 2018 n. 6, e quanti altri, purché formalmente autorizzati da DiSCo, mediante apposite convenzioni.

Salvo quanto sopra disposto, l'Impresa appaltatrice si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università, da DiSCo, (corsi, convegni, master, etc.). In tal caso la Stazione Appaltante comunicherà preventivamente all'Impresa appaltatrice, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per la Stazione Appaltante e l'Impresa appaltatrice è comunque tenuta a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall'aggiudicazione dell'appalto.

Le attività oggetto dell'appalto consistono in maniera esemplificativa ma non esaustiva in:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
- Preparazione e cottura dei cibi;
- Somministrazione dei pasti;
- Lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio
- Pulizia dei tavoli prima e durante l'orario di servizio, riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense, delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
- Smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
- Manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio.

ARTICOLO 3 (Ambito territoriale e caratteristiche del servizio)

- **Lotto 1 - Servizio di ristorazione a favore degli studenti Universitari dell'Ateneo di Roma Tre**

Per l'espletamento del servizio di ristorazione di cui si tratta dovrà essere eseguito all'interno di locali idonei e predisposti dall'appaltatore ubicati in un raggio massimo di 2 Km da Via Ostiense n. 159. **La presunta ubicazione dei locali dovrà essere indicata all'interno dell' All. 1 del disciplinare di gara.**

I locali per la fruizione del pasto dovranno contenere un minimo **di n. 150 posti a sedere.**

Si evidenzia il trend di erogazione del numero di pasti:

SEDE	INDIRIZZO	2019	2020	2021	2022 (11 MESI)
SEDE ROMA TRE	via Ostiense 159, Roma	41.459	10.386	21.366	31.680

- **Lotto 2 - Servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari di Architettura dell'Ateneo "La Sapienza" ubicato nei pressi di Piazzale Flaminio.**

Per l'espletamento del servizio di ristorazione di cui si tratta dovrà essere eseguito all'interno di locali idonei e predisposti dall'appaltatore ubicati in un raggio massimo di 2 Km da Piazzale Flaminio. **La presunta ubicazione dei locali dovrà essere indicata all'interno dell' All. 1 del disciplinare di gara.**

I locali per la fruizione del pasto dovranno contenere un minimo **di n. 80 posti a sedere.**

Si evidenzia il trend di erogazione del numero di pasti:

SEDE	INDIRIZZO	2019	2020	2021	2022 (11 MESI)
SEDE ARCHITETTURA ATENEIO "LA SAPIENZA"	P.le Flaminio, Roma	22.741	6.175	7.674	20.372

- **Lotto 3 – Servizio di ristorazione a favore degli studenti iscritti alla Facoltà di Medicina e Chirurgia presso l’Azienda ospedaliera Sant’Andrea, via Grottarossa, 1039 – 00189 – Roma**

Per l’espletamento del servizio di ristorazione di cui si tratta dovrà essere eseguito all’interno di locali idonei e predisposti dall’appaltatore ubicati in un **raggio massimo di 2 km da via di Grottarossa 1039** La presunta ubicazione dei locali dovrà essere indicata in sede di gara.

I locali per la fruizione del pasto dovranno contenere un minimo di n. 150 posti a sedere.

Si evidenzia il trend di erogazione del numero di pasti:

SEDE	INDIRIZZO	2019	2020	2021	2022 (11 MESI)
SEDE S. ANDREA FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA	VIA GROT TAROSSA, 1039 – 00189 – ROMA	17.026	4.634	6.931	8.470

6

Il servizio è antimeridiano, dal lunedì al venerdì esclusi i giorni festivi.

La Stazione Appaltante non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. L’Impresa appaltatrice non potrà di regola pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa inoltre che le stime indicate potranno subire aumento e/o diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo la Stazione Appaltante che **deve corrispondere all’Impresa appaltatrice aggiudicataria dell’appalto l’importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.**

Ai sensi dell’art. 26 comma 3 bis del D. Lgs. 9/04/2008 n. 81 e s.m.i. non si procederà alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenza e pertanto i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

ARTICOLO 4 (Durata dell’appalto e importo presunto)

L’appalto avrà la durata di 4 (quattro) anni **dal termine indicato in fase stipula del contratto** per un ammontare complessivo presunto di **€ 1.803.772,96**, IVA esclusa, così suddivisi:

LOTTO	SEDE	IMPORTO ANNUALE PRESUNTO i.e.	IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO (quattro anni) i.e.
1	Sede di via Ostiense 159 n. 31.680 x € 7,50 (prezzo pasto intero posto a base di gara Iva esclusa)	€ 237.600,00	€ 950.400,00

2	Sede di Piazzale Flaminio n. 20.372 x € 7,72 (prezzo pasto intero posto a base di gara IVA esclusa)	€ 157.271,84	€ 629.087,36
3	Sede di S. Andrea - Facoltà di Medicina e Chirurgia – via Grottarossa, 1039 n. 8.470 x € 6,62(prezzo pasto intero posto a base di gara IVA esclusa)	€ 56.071,40	€ 224.285,60
TOTALE			€ 1.803.772,96

NB. L’/Gli aggiudicatario/i prendono atto e accettano fin d’ora che l’inizio del servizio potrà essere differenziato per ciascun lotto (ferma restando la durata complessiva indicata).

(si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero)

Ai sensi dell’art. 23, comma 16 del D.Lgs n. 50/2016 e smi gli importi posti a base di gara comprendono i costi della manodopera che la stazione ha stimato come segue:

- lotto 1= costo della manodopera pari al 40% del valore complessivo presunto dell’appalto pari ad € 380.160,00;
- lotto 2 = costo della manodopera pari al 35% del valore complessivo presunto dell’appalto pari ad € 220.180,58;
- lotto 3 = costo della manodopera pari al 35% del valore complessivo presunto dell’appalto pari ad € 78.499,96;

Ai sensi dell’art. 106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi alle condizioni previste dalla normativa (v. comunicato del Presidente ANAC del 23 marzo 2021) il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento e/o diminuzione sulla base del reale fabbisogno ed a seconda dell’effettiva fruizione dell’utenza senza che i concorrenti o l’aggiudicatario possano vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi di sorta, nel caso i pasti usufruiti siano inferiori a quelli preventivati nelle tabelle sopra indicate. Di conseguenza l’importo effettivo riconosciuto in favore dell’operatore economico sarà determinato dal numero totale dei pasti effettivamente erogati, moltiplicato per l’importo derivante dall’offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato. L’aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria si intende fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio e comprensivo di ogni e qualsiasi spesa aggiuntiva, esclusa IVA, ferma l’applicazione della clausola “revisione prezzi” (v. infra art. 48)

Ai sensi dell’art. 106, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, alla scadenza del contratto, il servizio di cui si tratta potrà essere prorogato per il termine strettamente utile, al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l’aggiudicatario resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Non è previsto rinnovo.

ARTICOLO 5 (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell’utente)

L’aggiudicataria avrà a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali potrà appurare la fascia di appartenenza di ciascun utente con l’indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso. L’Impresa appaltatrice del servizio emetterà fattura giornaliera per le somme incassate per conto di DiSCo.

DiSCo

Ente Regionale per il Diritto
allo Studio e la promozione
della Conoscenza

Via Cesare De Lollis, 24/b
00185 Roma
p.iva/cod.fisc. 08123891007

Telefono 06 4970241
Fax 06 4970204
Pec: protocollo@pec.laziodisco.it
www.laziodisco.it



REGIONE
LAZIO

Il servizio dovrà essere espletato dall'Impresa appaltatrice secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato, nonché dalle eventuali proposte migliorative offerte dall'Impresa appaltatrice medesima in sede di gara.

ARTICOLO 6 (Calendario di erogazione del servizio di mensa)

Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:

- le vacanze natalizie indicativamente per 17 giorni consecutivi;
- le vacanze pasquali indicativamente per 7 giorni consecutivi;
- la pausa estiva indicativamente per 40 giorni consecutivi.

La Stazione Appaltante in occasione dei periodi indicati si riserva comunque di definire il calendario di chiusura comunicandolo tempestivamente all'Impresa appaltatrice.

La Stazione Appaltante, previo congruo preavviso, si riserva, inoltre il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

ARTICOLO 7 (Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa)

La distribuzione dei pasti deve essere garantito nella seguente fascia oraria:

- pasto di mezzogiorno dalle ore 12,00 alle ore 14.30

Eventuali variazioni saranno di volta in volta comunicate anticipatamente ai ristoratori. L'Ente si riserva di effettuare variazioni a detti orari in relazione a particolari esigenze degli studenti.

ARTICOLO 8 (Composizione dei pasti)

Gli utenti avranno diritto alla consumazione del pasto intero e del pasto differenziato così composto:

- A** Pasto "intero" o "completo": primo o pizza, secondo, contorno, frutta, pane;
- B** Primo o pizza, contorno, frutta e pane;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane;
- D** Pasto vegetariano completo;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale);

Si rende noto che gli importi dei pasti completi posti a base di gara (IVA esclusa) e differenziati sono così di seguito indicati:

	SEDE LIBETTA	SEDE FLAMINIA	SEDE S.ANDREA
pasto A	€ 7,50	€ 7,72	€ 6,62

pasto B	€ 6,15	€ 6,33	€ 5,43
pasto C	€ 6,90	€ 7,10	€ 6,09
pasto D	€ 7,20	€ 7,20	€ 6,80
pasto E	€ 7,20	€ 7,20	€ 6,80

NB. Al costo del pasto differenziato verrà applicata la medesima % di ribasso offerta sul prezzo posto a base di gara (rif. pasto completo).

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui agli **allegati A- B - C** ed a quanto proposto nell'offerta tecnica **All. 3** del Disciplinare di gara.

Nel caso di scelta del pasto completo, lo stesso dovrà essere composto dalle seguenti pietanze, salvo la possibilità di effettuare scelte alternative e nel rispetto del successivo articolo 9:

- a) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta;
- b) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;
- c) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno due alternative: come ad esempio patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi, ecc.
- d) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con: una porzione di dessert (ovvero: con ad esempio creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) o contorno; La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto;
- e) pane (porzionato, confezionato in sacchetti ad uso alimentare).

ARTICOLO 9 (Menù giornalieri)

L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei "cibi a disposizione degli utenti"¹ almeno due "primi piatti", due "secondi piatti", due "contorni" nel rispetto delle quantità (tabella grammature), come indicato nell'All. A, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (All. A) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile.

L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella

¹ La lista dei "cibi a disposizione degli utenti" nella presente procedura viene convenzionalmente indicato come "menù".

Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre: prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.). Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti. [punto D a. 1. dei CAM]

L'Impresa appaltatrice dovrà fornire a DiSCo la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette.

Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici, intolleranti, etc. (come ad esempio i celiaci, Legge n. 123 del 4 luglio 2005) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani (come descritto nell'art. 18 del presente Capitolato d'Oneri).

ARTICOLO 10 (Pubblicazione dei menù e altre comunicazioni)

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile. L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM (compatibilmente con la natura di "punto di ristoro") dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti. [PUNTO D. 2 dei CAM].

10

ARTICOLO 11 (Condimenti)

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento del trasporto nei contenitori utilizzati per la distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente grana padano DOP o pecorino DOP, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto preconfezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

ARTICOLO 12 (Preparazione di piatti freddi)

Le preparazioni gastronomiche fredde dovranno essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ARTICOLO 13 (Bevande)

E' vietata l'erogazione e il consumo di bevande alcoliche durante i pasti.

L'Impresa Appaltatrice assicurerà l'utilizzo di acqua e bevande sfuse mediante distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

ARTICOLO 14 (Svolgimento del servizio)

Il servizio dovrà essere erogato mediante pasti cucinati e distribuiti nella sede **indicata in sede di gara**. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

- a. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- b. stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c. trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- d. distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

ARTICOLO 15 (Requisiti minimi del personale)

L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare la presenza di adeguato personale, garantendo, in occasione della distribuzione, un rapporto fra operatore e utenti idoneo ad assicurare un servizio di elevata qualità e tempestività.

Tutto il personale dovrà vantare adeguata preparazione professionale ed essere aggiornato con cadenza almeno annuale, in merito alle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali si richiama quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva).

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire alla Stazione Appaltante la piena "continuità operativa", organizzandosi in modo da gestire i periodi di assenza del personale addetto, al fine di garantire sempre e comunque un nucleo operativo di lavoratori in grado di adempiere alle prestazioni pianificate da erogare, nel rispetto del livello qualitativo richiesto.

L'Impresa appaltatrice deve attuare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente Capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro vigenti e applicabili, stipulati con le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale come stabilito dall'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

ARTICOLO 16 (Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di fornitori che offrano le

migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate.

Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.

Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

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

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

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'Impresa appaltatrice dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del servizio, ed in ogni caso a richiesta della Stazione Appaltante, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche (in caso di modifiche rispetto a quelle allegate in fase di gara) e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

A richiesta dell'Amministrazione la ditta aggiudicatrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

ARTICOLO 17 (Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento)

I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 e dal presente Capitolato;
- identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- contenute in confezioni che riportino tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i., contenute in confezioni che riportino il termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- confezionate in imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta, chiusi e integri senza alterazioni manifeste. (es. lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- di prima qualità, prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico²12.
- trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- conservate in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- esenti dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;
- gradite all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta di DiSCo, dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- acquistate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- identificabili relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'Impresa appaltatrice deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, etc.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

² A titolo solo esemplificativo: assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento etc.

Standard minimi di qualità (obbligatori) delle derrate alimentari: VEDASI All. C al presente Capitolato [conforme al PUNTO D. B. 1. dei CAM].

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire la disponibilità giornaliera di prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina.

La Stazione Appaltante potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di pasti speciali per soggetti affetti da alcune patologie (celiachia, favismo, ecc.), in particolare:

- Diete prive di alcuni alimenti o loro componenti
- Diete senza glutine
- Diete per motivazioni etico-religiose

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva per la salubrità e impatto ambientale.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate.

Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato.

È tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati.

ARTICOLO 18 (Manipolazione e cottura)

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

ARTICOLO 19 (Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato)

In considerazione dell'esecuzione del servizio di ristorazione presso punto di ristoro messo a disposizione dall'operatore economico privato, le relative prescrizioni dei CAM si applicano laddove compatibili.

Pertanto **in linea di principio** è da prediligere l'utilizzo di **stoviglie riutilizzabili** (vetro, ceramica, porcellana, acciaio inossidabile) e, in mancanza, **in via residuale** l'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri **monouso**

biodegradabili e compostabili³ conformi alla norma UNI EN 13432.

Tovagliato e altri accessori:

I tovaglioli dovranno essere doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.

I vassoi di plastica dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”.

Le tovaglette per vassoi, ove previste, dovranno essere di carta per uso alimentare.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall’Impresa appaltatrice aggiudicataria del servizio.

15

ARTICOLO 20 (Distribuzione con il sistema del self-service)

L’appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche ottimali, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica durante tutte le fasi del servizio.

L’appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzione di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) stoviglie di riserva, tovaglioli di carta e quant’altro necessario per la consumazione del pasto.

Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall’Impresa appaltatrice o ad adottare ulteriori modalità previste dalla stessa.

Il personale della ditta appaltatrice, durante l’orario di consumazione dei pasti, dovrà assicurare la pulizia dei tavoli e vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile.

³ Le posate, le stoviglie ed i bicchieri devono essere forniti a spese dell’aggiudicatario.

L'Impresa appaltatrice dovrà prevedere per ogni sala mensa la presenza di un operatore che possa intervenire immediatamente per pulire ed evitare incidenti dovuti a scivolamento nel caso che del cibo o dei liquidi finiscano accidentalmente sul pavimento. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'Impresa appaltatrice procederà al riassetto della sala mensa.

Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
- la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
- la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
- i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 21 (Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

L'Impresa appaltatrice dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio di mensa.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa appaltatrice. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la Stazione Appaltante quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza, la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'Impresa appaltatrice provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.

La Stazione Appaltante nominerà a sua volta un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'Impresa appaltatrice del servizio.

Il Direttore dell'esecuzione del Contratto, nominato, anche avvalendosi di assistenti nominati dall'Amministrazione, cui sono affidati una o più attività di competenza del direttore dell'esecuzione del Contratto, svolge attività di controllo e di verifica ai sensi del DM n. 49 del 7 marzo 2018 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti "Regolamento recante: "Approvazione delle Linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del Direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione".

Il Direttore dell'esecuzione dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Direttore dell'esecuzione al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa appaltatrice.

ARTICOLO 22 (Riciclo alimenti e Gestione delle eccedenze alimentari)

É vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia.

In ordine alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, l'operatore si adegua a quanto prescritto nei CAM di riferimento [punto d. 3 CAM], nei limiti di compatibilità con la natura "privata" del punto di ristoro. In particolare:

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

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

ARTICOLO 23 (Controlli da parte di DiSCo)

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante provvederà ad effettuare specifici controlli a tal fine l'Impresa appaltatrice dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti da essa autorizzati. Tali soggetti saranno riconosciuti dall'impresa appaltatrice tramite apposita documentazione rilasciata dalla Stazione Appaltante.

I controlli e le verifiche effettuati dalla Stazione Appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque le responsabilità dell'Impresa appaltatrice rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

ARTICOLO 24 (Metodologia e tipologia dei controlli)

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

“**controllo a vista del servizio**”: esso sarà effettuato da incaricati della Stazione Appaltante che effettueranno i controlli cosiddetti “a vista” e compileranno a tale scopo una “lista di controllo” che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato dell’Impresa appaltatrice che presenzierà alla verifica.

“**controlli analitici**”: esso sarà effettuato da incaricati della Stazione Appaltante che effettueranno un prelievo suddiviso in due parti di ciascun campione alimentare; in caso di tamponi ambientali il prelievo sarà in unica soluzione. Una parte sarà asportata e sottoposta ad analisi di laboratorio da eseguirsi presso laboratori di fiducia della Stazione Appaltante. L’altra parte resterà a disposizione dell’Impresa appaltatrice per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi ed i parametri ricercati.

Il controllo a vista del servizio potrà interessare:

- modalità di stoccaggio;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura e abbattimento;
- modalità di conservazione dei semilavorati;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell’organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- controllo delle attrezzature e dello stato delle stesse;
- controllo dell’abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di gestione dei rifiuti di mensa;

I controlli analitici avranno lo scopo di verificare:

- la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti
- lo stato igienico sanitario degli ambienti, utensili e delle attrezzature utilizzate;
- Il rispetto di quanto riportato nel documento di autocontrollo predisposto dall’Impresa appaltatrice e notificato alla Stazione Appaltante entro 30 giorni dall’inizio del servizio.

Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l’esecuzione delle prove della

partita oggetto dell'accertamento. A discrezione degli incaricati della Stazione Appaltante i campionamenti potranno variare in funzione delle quantità delle partite oggetto dell'accertamento al fine di renderli rappresentativi.

Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevate.

Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale dall'Impresa appaltatrice dovrà collaborare e agevolare le procedure di controllo degli incaricati della Stazione Appaltante.

ARTICOLO 25 (Autocontrollo)

L'Impresa appaltatrice con l'assunzione del servizio, assumerà tutti gli obblighi ed adempimenti di cui al Regolamento CE 852/04 e pertanto dovrà nominare un Responsabile HACCP.

L'Impresa appaltatrice dovrà predisporre un programma di campionamento per l'effettuazione di esami di laboratorio che dovranno avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con la Stazione Appaltante. In particolare dovranno essere documentate dall'Impresa appaltatrice le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Stazione Appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Impresa appaltatrice potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante.

ARTICOLO 26 (Contestazioni)

Acquisiti i risultati delle analisi, la Stazione Appaltante trasmetterà all'Impresa appaltatrice copia della "lista di controllo" riportante le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate e l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati.

Se entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'Impresa appaltatrice non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal relativo articolo, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

L'esito positivo della verifica consentirà di dare corso al pagamento delle fatture, in caso contrario determinerà la decurtazione delle fatture nella misura corrispondente alle penali applicate.

ARTICOLO 27 (Blocco delle derrate)

La Stazione Appaltante potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'Impresa appaltatrice di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati della Stazione Appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in frigorifero (secondo le modalità di conservazione riportate in etichetta o indicate dalla ditta in caso di derrate deperibili). Le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino recante la dicitura "in attesa di accertamento".

Qualora i referti diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, all'Impresa appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi.

ARTICOLO 28 (Conservazione dei campioni)

L'Impresa appaltatrice si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa appaltatrice, una porzione di almeno 150 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa appaltatrice riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni eventuale richiesta delle autorità competenti.

ARTICOLO 29 (Verifica della soddisfazione dell'utenza)

L'Impresa appaltatrice deve prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:

Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio;

Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato da parte degli utenti.

L'Impresa appaltatrice oltre a diffondere il questionario, concordato con la Stazione Appaltante, per consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Su tale questionario verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno.

A cadenza almeno annuale e concordata con la Stazione Appaltante il Responsabile del servizio dell'Impresa appaltatrice dovrà produrre una **relazione riportante i risultati** delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati, su proposta degli utenti, al servizio.

ARTICOLO 30 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per la Stazione Appaltante, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:

- l'Impresa appaltatrice, entro il 5 del mese successivo, emetterà fattura per il mese precedente intestata alla Stazione Appaltante; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già fatturato e imponibile a differenza;
- la Stazione Appaltante, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.

Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario sul conto dedicato comunicato dall'Impresa appaltatrice ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti alla Stazione Appaltante a titolo di penale.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Impresa appaltatrice potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.).

Le fatture dovranno essere spedite esclusivamente in formato elettronico come previsto dalla normativa vigente di settore.

Si precisa che il mancato adeguamento da parte dell'Impresa appaltatrice alla normativa relativa alla fatturazione elettronica impedirà alla Stazione Appaltante di regolare il dovuto. Pertanto non saranno riconosciuti interesse di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di fattura elettronica.

Al fine di consentire il corretto indirizzamento delle fatture elettroniche, si consiglia di consultare il sito www.indicepa.gov.it (digitando l'Ente appaltante).

Per le modalità operative, si rinvia al sito internet: www.fatturapa.gov.it che contiene una valida trattazione del sistema di fatturazione elettronica in esame.

A pena di nullità assoluta, l'Impresa appaltatrice si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'Impresa appaltatrice, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta. Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alla successiva normativa in materia.

L'Impresa appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (sub-Impresa appaltatrice/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Prima dell'esecuzione del contratto l'Impresa appaltatrice dovrà effettuare le comunicazioni di cui all'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

Le parti al momento della stipulazione del contratto potranno pattuire in modo espresso un termine per il pagamento superiore a 30 gg. ed in ogni caso non superiore a 60 gg. in conformità al D. Lgs. 192 del 2012.

ARTICOLO 31 (Obblighi dell'Impresa appaltatrice esecutrice del servizio)

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni:

- pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- produrre alla Stazione appaltante un **rapporto semestrale** in cui l'appaltatore dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710)⁴. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ed ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza e comunque almeno 2 volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia alla Stazione Appaltante;
- fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- interventi di manutenzione di cui al successivo art. 35;
- fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- verificare con proprio personale all'identificazione di ciascun utente del servizio conformemente alle modalità di fruizione del pasto ed alle direttive del committente;
- disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- pulizia dei pozzetti di decantazione dei rifiuti.

Le pulizie, presso i luoghi di consumo, dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.

I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico- chirurgici. I prodotti detergenti devono rispettare i requisiti previsti dalla Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel o equivalente.

L'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare prodotti che si presumono conformi al suddetto requisito quali prodotti

⁴ La rintracciabilità della filiera è definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato – dalle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

dotati dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I con requisiti conformi. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I, dovrà essere presentata documentazione equivalente attestante il rispetto dei requisiti previsti (qualora modificati rispetto a quanto allegato in sede di gara).

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'Impresa appaltatrice dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza (qualora modificati rispetto a quanto allegato in sede di gara).

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

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

L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, e l'integrità delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Nello svolgimento del servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà, altresì assicurare:

la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario di cui all'art. 46 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante;

la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante. La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto, al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente:

alla fornitura e messa in opera degli arredi e delle attrezzature, delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;

al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;

al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi

– Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D. Lgs. n. 81/2008 e smi. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 43 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'Impresa appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'Impresa appaltatrice è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;

a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;

a fornire alla Stazione Appaltante, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;

ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare e, nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'Impresa appaltatrice di sindacarne i motivi;

a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;

a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione;

a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;

a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi;

a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente;

a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'Impresa appaltatrice aggiudicataria si impegna, inoltre, all'osservanza delle previsioni normative di cui alla L. 135/2012 ed alle successive ed eventuali disposizioni riguardanti la riduzione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi.

Inoltre, la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

Provenienza territoriale degli alimenti;

Stagionalità degli alimenti;

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Relativamente ai requisiti degli imballaggi:

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

-UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

-UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;

-UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

-UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

-UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione

-Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ARTICOLO 32 (Formazione e informazione)

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

- **per gli addetti alla sala mensa e alla cucina:** la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- **per gli addetti alla cucina:** le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi

di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento [punto C. 8 dei CAM].

L'Impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso la Stazione Appaltante al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP).

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti rivolte al proprio personale, verrà formato il personale sulle seguenti materie:

- alimentazione, dietetica e salute;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, al fine del loro corretto impiego;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienico-sanitari ex Reg. CE 852/2004;
- d.lgs. n. 81/2008;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

L'Impresa appaltatrice si impegna a presentare alla Stazione Appaltante, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.

L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta della Stazione Appaltante, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

La società erogatrice dei servizi di ristorazione garantisce, inoltre, un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 33 (Altri obblighi ed oneri)

Entro e non oltre 20 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'Impresa appaltatrice aggiudicataria dovrà installare presso le sedi interessate dall'appalto, in apposito spazio, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.

L'Impresa appaltatrice entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto dovrà aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di rintracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa. L'Impresa appaltatrice dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate dalla Stazione Appaltante il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

ARTICOLO 34 (Igiene del personale)

Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Il personale dell'Impresa appaltatrice deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e guanti in lattice monouso, etc.

ARTICOLO 35 (Gestione delle emergenze)

Spetta all'Impresa appaltatrice la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.

L'Impresa appaltatrice tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
- adottare misure precauzionali di esercizio;
- provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio preposto da Disco e forniti e/o visionabili all'occorrenza.

L'Impresa appaltatrice dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dello stesso utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano studenti ed altri utenti presenti nella mensa.

Si precisa che resta a carico della società aggiudicatrice l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso e alla partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione in materia di primo soccorso.

ARTICOLO 36 (Manutenzioni ordinarie e straordinarie - Spese e utenze)

Sono a carico del prestatore di servizi gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature ed agli arredi, agli impianti, ai locali e alle strutture.

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa appaltatrice tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.

Sono parimenti a carico dell'appaltatore i costi delle utenze (idriche, elettriche, tassa rifiuti, gas e telefoniche) presenti nel locale adibito a punto di ristoro.

Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti similari, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'Impresa appaltatrice.

Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'Impresa appaltatrice. La Stazione Appaltante sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

ARTICOLO 37 (Sistema di tracciabilità)

L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema di rintracciabilità richiesto dalla normativa corrente sulla sicurezza alimentare (Regolamento CEE 178/02, art. 18) tenendo conto della peculiarità della tipologia di produzione alimentare che prevede il servizio diretto all'utenza.

28

ARTICOLO 38 (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

L'Impresa appaltatrice dovrà essere in grado anche in caso d'interruzione per causa di forza maggiore, di garantire la fornitura del servizio di mensa mediante servizio sostitutivo.

ARTICOLO 39 (Licenze commerciali ed autorizzazioni)

L'Impresa appaltatrice, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale della Stazione Appaltante autorizzato al controllo.

ARTICOLO 40 (Responsabilità, assicurazione)

L'Impresa appaltatrice assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa

all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto della Stazione Appaltante che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.

L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata dalle seguenti polizze assicurative:

RCT (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione della mensa per € 5.000.000,00, con il limite di € 2.500.000,00 per ogni persona e di € 2.500.000,00 per danni a cose – per anno;

Ulteriori coperture assicurative richieste dalla Stazione Appaltante in sede di stipulazione contrattuale e in fase esecutiva dell'affidamento.

L'Impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto.

Le polizze di assicurazione dovranno essere stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

ARTICOLO 41 (Subappalto)

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto⁵. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo.

In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ARTICOLO 42 (Penalità)⁶

In caso di mancata o non perfetta esecuzione delle prestazioni, saranno applicate le seguenti penali:

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dall'art. 8: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 10: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con l'art.16:
- € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;

⁵ In base all'innovata disciplina (d.l. n. 77/2021 conv. con modifiche dalla l. n. 108/2021), emergono limiti interni ed esterni caratterizzanti il subappalto: 1) non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto d'appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti [...]; 2) è nulla la cessione del contratto; 3) il subappaltatore è responsabile in solido con l'aggiudicatario, nei confronti della SA, per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto; 4) il subappaltatore deve inoltre 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.

⁶ Si rinvia all'art. 113-bis del D.Lgs. n. 50/2016 e smi.

- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art. 17: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 5: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 9: € 250,00 al giorno fino all'adempimento
- inosservanza dell'art. 14: € 350,00 per giorno fino all'adempimento;

Personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione inosservante degli adempimenti sanitari previsti dalla normativa di settore per causa dell'Impresa appaltatrice: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;

inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc.: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;

inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 31: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione.

Le ulteriori penali dovute per il ritardato o inesatto adempimento delle obbligazioni scaturenti dal presente capitolato d'appalto sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e/o all'inadempimento e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL'INADEMPIMENTO ED APPLICAZIONE DELLE PENALI

La procedura di contestazione delle penali sopra esposte, nonché la percentuale massima applicabile di ciascuna delle penali sopra indicate e le conseguenze derivanti dall'applicazione di penali fino a detta percentuale massima, sono di seguito specificate:

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite, dovranno essere contestati all'Impresa appaltatrice per iscritto dalla Stazione Appaltante;

L'Impresa appaltatrice dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, alla Stazione Appaltante medesima nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano alla Stazione Appaltante nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Stazione Appaltante, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Impresa appaltatrice le penali stabilite a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

Nel caso di applicazione di penali, l'Amministrazione potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali con quanto dovuto all'Impresa appaltatrice a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

ARTICOLO 43 (Risoluzione del contratto)

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 del Codice dei contratti l'Amministrazione può risolvere un contratto pubblico durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono

soddisfatte:

- l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma i del Codice e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

Le stazioni appaltanti devono risolvere un contratto pubblico durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice.

Quando il direttore dell'esecuzione del contratto, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei lavori eseguiti regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'appaltatore. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto. Qualora, al di fuori di quanto previsto sopra, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il responsabile unico dell'esecuzione del contratto gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali. Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Non sarà necessaria alcuna preventiva contestazione ed il contratto si risolverà di diritto nelle seguenti ipotesi:

- **verificarsi delle clausole risolutive di cui al d.l. n. 76/2020: mancato rispetto dei termini, mancata tempestiva stipula del contratto e/o tardivo avvio dell'esecuzione del contratto, imputabile all'operatore economico;**
- attivazione, da parte di Consip e/o della Centrale Acquisti regionale, di bandi/Convenzioni a copertura di prestazioni analoghe a quelle oggetto del presente appalto, cui l'Amministrazione sia obbligata ad aderire;
- esito negativo dell'informativa antimafia richiesta alla Prefettura di competenza;
- casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni all'Amministrazione;

- applicazione di un numero superiore a 5 penalità;
- sospensione ingiustificata, per un periodo superiore a 5 giorni, della/e prestazione/i oggetto del presente Capitolato;
- mancanza o perdita di tutte le licenze, i requisiti, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;
- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento o il mancato versamento dei contributi previdenziali cd assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto;
- frode nel redigere i documenti contabili o mancanza degli stessi;
- annullamento in ambito giurisdizionale della procedura di gara espletata per l'individuazione dell'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto c/o ritiro in autotutela della stessa;
- sopravvenuta condanna definitiva del Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;
- perdita dei requisiti (generali e speciali) previsti ai fini della partecipazione alla gara e di quanto dichiarato in sede di gara;
- utilizzo dei dati personali in violazione a quanto previsto dal D. Lgs. n. 196/2003;
- mancata produzione da parte dell'aggiudicatario della Copia Modelli DM10 dei prestatori di lavoro dei prestatori di lavori;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica formulate in sede di gara;
- inosservanza del codice di comportamento dei dipendenti di DiSCo (pubblicato sul sito);
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane spa.

In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

Ai sensi dell'art. 110, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, in caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà

interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. L'Amministrazione si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 310 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis co, 353 c.p., 353 bis c.p.

ARTICOLO 44 (Garanzia definitiva)

La Ditta appaltatrice a cui sarà affidato il servizio, dovrà costituire ai sensi e con le modalità dell'art. 103, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 la "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del Codice, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale salvo le eventuali riduzioni previste dalla normativa vigente.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'Impresa appaltatrice può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Per le previsioni normative afferenti alla "garanzia definitiva" si rinvia all'art. 103 del Codice di e contratti.

ARTICOLO 45 (Cessione del contratto)

Il contratto non può essere ceduto pena la nullità (si veda l'art. 105, comma i del Codice dei contratti).

ARTICOLO 46 (Recesso della Stazione appaltante)

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque tempo.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'Impresa appaltatrice da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la Stazione Appaltante prende in consegna i servizi e verifica la regolarità degli stessi.

La Stazione Appaltante potrà recedere, inoltre, dal contratto, qualora, l'Impresa appaltatrice non acconsenta di modificare le condizioni economiche del presente appalto rispetto a parametri economici migliorativi derivanti dall'espletamento di procedure di gara da parte della Direzione Centrale di Acquisto regionale e/o Consip verso i quali la Stazione Appaltante ha l'obbligo di aderire.

ARTICOLO 47 (Recesso dal contratto da parte dell'affidatario)

Il recesso dal contratto da parte dell'aggiudicatario comporterà l'incameramento della cauzione definitiva fatti salvi i danni e le spese.

ARTICOLO 48 (Costi aggiuntivi di adeguamento per la sicurezza)

Nel caso di disposizioni normative, imposizioni dell'Autorità di carattere generalizzato ovvero anche nell'ipotesi di disposizioni interne all'Ente DISCO che impongano l'attuazione, adeguamento e/o adozione da parte dell'operatore di protocolli e/o misure di sicurezza comunque denominati che comportino maggiori costi a carico delle imprese, previa verifica da parte del RUP dell'effettivo adeguamento dell'operatore alle misure richieste, viene riconosciuto l'importo forfettario di 1,00 euro a pasto in favore dell'operatore per tutto il periodo in cui tali misure devono essere mantenute.

ARTICOLO 49 (Clausola di revisione prezzi)

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

ARTICOLO 50 (Verifica di conformità)

Al presente appalto si applica la disciplina sulla verifica di conformità delle prestazioni ai sensi e con le modalità previste dall'art. 102 del D. lgs. n. 50/2016 e smi.

ARTICOLO 51 (Stipula del contratto e spese relative)

L'Impresa appaltatrice affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa elettronica, nel termine che verrà previamente indicato dalla Stazione Appaltante .

Sono a carico dell'aggiudicatario, tutte le spese contrattuali oltre che le eventuali spese conseguenti alla svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti all'appalto.

ARTICOLO 52 (Clausola di salvaguardia)

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, l'Impresa appaltatrice si impegna a mantenere un atteggiamento collaborativo con la Stazione Appaltante al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine della Stazione Appaltante .

ARTICOLO 53 (Responsabile unico del procedimento)

Il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Manuela Musolino.

ARTICOLO 54 (Tutela della privacy)

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e smi s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è DiSCo.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 55 (Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere per l'affidamento o durante l'esecuzione del servizio e/o relative al contratto, sarà competente il Foro di Roma.

ARTICOLO 56 (Clausola compromissoria)

Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 209 del Codice dei Contratti pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 57 (Norme di rinvio)

Per quanto non espressamente atteso nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili, alle norme del Codice dei Contratti Pubblici, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

La medesima Impresa appaltatrice si obbliga altresì al rispetto di ogni norma di legge che dovesse intervenire successivamente alla stipula del presente contratto di appalto, senza pretendere e richiedere alcun onere in relazione agli adempimenti aggiuntivi che la legge potrebbe prevedere.

Timbro e firma per accettazione

(Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del codice civile)

L'Impresa appaltatrice dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 42 (Penalità); ARTICOLO 43 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 46 (Recesso della Stazione appaltante), ARTICOLO 47 (Recesso da parte dell'affidatario), ARTICOLO 48 (Gestione delle sopravvenienze), ARTICOLO 49 (Clausola di revisione prezzi), ARTICOLO 55 (Foro competente); ARTICOLO 56 (Clausola compromissoria).

Timbro e firma per accettazione
