

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE PASTI TRASPORTATI IN FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA “FORO ITALICO”

CAPITOLATO D’ONERI

CIG B1E39A0BEA

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.

ARTICOLO 1 - Finalità e contenuto del capitolato d'appalto

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra DISCO e l'aggiudicatario del servizio di ristorazione, tramite trasporto pasti, in favore degli studenti universitari dell'Università "Foro Italico" di Roma, da eseguirsi presso il locale di Piazza Lauro De Bosis n. 6 -Roma.

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.

ARTICOLO 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione in favore degli studenti universitari dell'Università "FORO ITALICO" di Roma, da eseguirsi presso il locale di Piazza Lauro De Bosis n. 6, che dovrà essere appositamente allestito a cura e spese dell'aggiudicatario, per la miglior resa del servizio in questione.

Il servizio è principalmente rivolto agli studenti universitari, nonché agli ulteriori soggetti formalmente autorizzati da DiSCo, mediante apposite Convenzioni o permessi.

Salvo quanto sopra disposto, l'aggiudicatario si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università e/o da DISCO (a titolo meramente esemplificativo: corsi, convegni, master, etc). In tal caso la Stazione Appaltante comunicherà preventivamente all'aggiudicatario, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per la Stazione Appaltante e l'aggiudicatario è comunque tenuto 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 – Durata dell'appalto e importo presunto

L'appalto avrà la durata decorrente dalla data di stipula del contratto fino al 17 maggio 2026 (data di scadenza dell'accordo fra DiSCo e l'Università degli Studi di Roma "Foro Italico" che disciplina l'utilizzo dei locali di

Piazza Lauro de Bosis n. 6 per l'erogazione del servizio di ristorazione per gli studenti iscritti presso la medesima Università), per un ammontare complessivo presunto di € 221.504,40, IVA esclusa così suddiviso:

Numero presunto di pasti annuali	Costo per il pasto completo	Valore annuale dell'appalto	Valore presunto dell'appalto
14.199	€ 7,80 ¹	110.752,20 €	221.504,40 €

Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero e non si procederà alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenza.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. n. 36/2023 l'importo a base di gara comprende i **costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 67.116,00** calcolati applicando il CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi.

Il numero dei pasti può subire variazioni in aumento e/o diminuzione a seconda dell'effettiva fruizione dell'utenza e pertanto l'importo ha valore meramente indicativo e non comporta alcun impegno o garanzia da parte dell'Amministrazione circa l'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria 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 aggiudicataria si intende fisso ed invariabile per tutta la durata del servizio e comprensivo di ogni e qualsiasi spesa aggiuntiva, esclusa IVA. È pertanto sottinteso che l'appaltatore è adeguatamente edotto sugli elementi da considerare per formulare l'offerta più conveniente per l'aggiudicazione dell'appalto, considerato che il concorrente formula l'offerta in base a calcoli di propria convenienza e con rinuncia, sin da ora, ad ogni pretesa o rivalsa economica aggiuntiva rispetto al prezzo contrattualmente stabilito al momento dell'affidamento.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Al presente appalto si applicano le clausole di revisione dei prezzi previste dall'articolo 60, comma 2, lettera b) del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

ARTICOLO 4 – Ubicazione della mensa universitaria

Per l'espletamento del servizio di ristorazione e trasporto pasti, la Stazione Appaltante metterà a disposizione in comodato gratuito il locale sito in Piazza Lauro De Bosis n. 6 - Roma

¹ Il prezzo del pasto intero per il trasporto e la somministrazione del servizio di ristorazione è stato calcolato aumentando del 1% il prezzo del pasto completo con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

Il locale in questione deve essere adibito a cura e spese dell'aggiudicatario, secondo le modalità concordate con l'Amministrazione.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione e trasporto pasti l'aggiudicatario deve inoltre avere a disposizione, un centro cottura idoneo, abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare ubicato all'interno del Comune di Roma.

Il mancato adempimento di tale prescrizione, essendo essenziale ai fini della corretta ed ottimale gestione del servizio, come richiesto dall'Amministrazione, comporta risoluzione del contratto e revoca dell'aggiudicazione.

Prima dell'inizio del servizio, il RUP effettua sopralluogo del centro cottura predisposto dall'aggiudicatario al fine di attestarne l'idoneità e redige apposito verbale.

NB. Il servizio deve essere attivato entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione.

Il servizio sarà svolto in un unico turno diurno dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi.

La descrizione dello stato del locale sarà effettuata nel verbale di presa in consegna dello stesso, prima della data di inizio del servizio in oggetto e dovrà essere riconsegnato in buono stato, alla scadenza del contratto.

Tutte le attrezzature e/o gli allestimenti di proprietà dell'aggiudicatario dovranno essere da questi rimossi alla scadenza del contratto, previa comunicazione all'Amministrazione, in tempi brevi ed avendo cura di non danneggiare il locale e, qualora fosse necessario, di provvedere al ripristino dello stesso.

Qualsiasi variazione della destinazione d'uso del locale, di fatto o di diritto, comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento danni ed il rimborso spese.

La presenza, all'interno del locale adibito a tale servizio, di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2 comporterà immediata risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5 – Pasti differenziati

Il servizio comprende anche l'erogazione di pasti differenziati. Si rinvia a quanto stabilito dal successivo art. 9 del presente Capitolato.

ARTICOLO 6 – Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte degli utenti

All'atto dell'erogazione del pasto l'operatore economico aggiudicatario provvederà in nome e per conto della Stazione appaltante a riscuotere dall'utente il contributo al pasto a carico del medesimo. A tal fine, l'aggiudicatario 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 contribuzione al pasto da corrispondere.

Le somme incassate dall'utenza sono da considerare a favore di DiSCo, che provvederà ad annotarle su un apposito registro di corrispettivi. Pertanto, l'aggiudicatario non dovrà espletare alcun adempimento fiscale a tale riguardo. Tali somme verranno trattenute a fine giornata dall'Impresa appaltatrice e saranno da considerare quali acconti già corrisposti dalla Stazione appaltante per il corrispettivo dei pasti forniti nel mese. L'importo totale incassato nel mese dovrà essere espressamente indicato in fattura, ai fini di un confronto con i dati in possesso della Stazione appaltante.

ARTICOLO 7 – Calendario di erogazione del servizio 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'aggiudicatario. 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 8 – Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa

Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste da Disco, dovranno essere quelli di seguito indicati:

servizio diurno	Dal lunedì al venerdì dalle ore 11:45 alle ore 15:00
-----------------	--

ARTICOLO 9 – Composizione dei pasti

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

- A. Pasto intero o completo: primo, secondo, contorno, frutta, pane;
- B. Primo, 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 differenziati² sono così di seguito indicati:

- A. Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,80;
- B. Primo, contorno, frutta e pane: € 6,56;
- C. Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,35;
- D. Pasto vegetariano completo³: € 7,30;
- E. Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,80

NB. Al costo del pasto differenziato verrà applicata la medesima % di ribasso offerta sul prezzo posto a base di gara (rif. pasto completo) di cui all'All. 1 Offerta economica.

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui all'ALL. A, all'ALL. B e all'All. C ed a quanto proposto nell'offerta tecnica.

Nel caso di scelta del pasto completo, lo stesso dovrà essere composto dalle seguenti pietanze, salvo la possibilità di effettuare scelte alternative:

1) un primo piatto (pasta asciutta/risotto/minestra), 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;

² Il prezzi dei pasti differenziati per il trasporto e la somministrazione del servizio di ristorazione è sono stati calcolati aumentando del 1% il prezzo di ciascun pasto con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

³ Saranno paragonabili al pasto completo il Pasto vegetariano completo ed il Pasto per allergici.

- 2) 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 dal gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi, o una pizza, o uova.
- 3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno due alternative: ad es. patate bollite o arrosto o fritte; verdure di stagione crude o cotte; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi, etc.
- 4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile a scelta del commensale con: una porzione di dessert (ad es., 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;
- 5) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare).

ARTICOLO 10– Menù giornalieri

L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei “*cibi a disposizione degli utenti*” almeno due primi piatti, due secondi piatti e 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'aggiudicatario dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali. L'aggiudicatario dovrà fornire a DiSCo la lista dei menù settimanali e mensili. 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.

6

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

ART. 11– Pubblicazione dei menù

L'aggiudicatario è tenuto ad esporre giornalmente, tramite un monitor minimo da 32” o attraverso una lavagna cancellabile posto in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione il menù previsto.

Le pietanze che sono state prodotte, partendo da derrate surgelate, saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota “*prodotto congelato*”.

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 tramite un monitor minimo da 32" o attraverso una lavagna cancellabile. L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, 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].

ARTICOLO 11– Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della 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

È vietata l'erogazione ed il consumo di bevande alcoliche durante i pasti.

L'aggiudicatario 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 esclusivamente mediante pasti cucinati presso il centro cottura dell'aggiudicatario, sito nel comune di Roma, e trasportati e somministrati presso il locale adibito a mensa, in Piazza Lauro De Bosis - Roma

Nello svolgimento del servizio di ristorazione, devono comunque garantirsi:

- Acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- Stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- Trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- Distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

In conformità ai CAM di riferimento, è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432. Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili [punto D. 4 CAM].

ARTICOLO 15– Trasporto dei pasti

L'aggiudicatario dovrà assicurare il trasporto dei pasti e la loro somministrazione presso il locale di Piazza Lauro de Bosis n. 6 Roma, mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 825/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto dovrà avvenire con il sistema del legame fresco-caldo. I pasti preparati presso il centro cottura dell'aggiudicatario dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a +65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i pasti freddi. Il pane e le verdure crude dovranno essere riposte e trasportate in contenitori igienicamente idonei. Tutta la filiera distributiva dovrà rispettare i protocolli HACCP. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in modo tale da garantire il rispetto degli orari di distribuzione presso il locale adibito a mensa, come sopra indicati.

I veicoli utilizzati per il trasporto, rispondenti alle normative vigenti sopra richiamate, dovranno essere adibiti esclusivamente al menzionato servizio e non ad altro, dovranno essere regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, onde evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla loro pulizia giornaliera. I veicoli utilizzati dovranno essere di categoria adeguata alle norme relative ai blocchi ecologici previsti per la fascia verde nel comune di Roma, oppure veicoli elettrici o ibridi.

ARTICOLO 16– Requisiti minimi del personale

L'aggiudicatario 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'aggiudicatario dovrà garantire all'Amministrazione 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'aggiudicatario 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. 41 comma 13 del D.Lgs. 36/2023.

ARTICOLO 17– Servizi igienici e spogliatoi

Nell'allestimento del locale ai fini dell'espletamento del servizio in oggetto è ricompreso il collocamento di armadietti e la predisposizione di spogliatoi per il personale addetto.

Tutti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti e dotati di tutto l'occorrente. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ARTICOLO 18– 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'aggiudicatario 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, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. 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'aggiudicatario 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 19 – 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:

- a) **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;
- b) **identificabili** con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- c) **accompagnate** con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d) **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.,

- e) **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;
- f) **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.);
- g) **di prima qualità**, prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico¹¹. (12 – a titolo solo esemplificativo, assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici, aspetto, colore, odore, consistenza, specifici dell'alimento, ecc.)
- h) **trasportate** con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i) **conservate** in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- j) **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;
- k) **gradite** all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'Adisu dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- l) **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;
- m) **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n) **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- o) **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. B, 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.

Standard minimi di qualità (obbligatori) delle derrate alimentari: VEDASI All. C al presente Capitolato.

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

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.

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 20– 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.

11

ARTICOLO 21 - Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I tovaglioli dovranno essere doppio velo di dimensioni 33X33 cm e 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”*.

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.

ARTICOLO 22 – Distribuzione con il sistema del self service

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema “self service” assistito.

Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l'aggiudicatario provvederà allo scodellamento. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da un numero di personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente per evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.

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.

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 in cui 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. L'Impresa appaltatrice provvederà ad allestire 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, burro in monodose a richiesta, etc.) posate di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

ARTICOLO 23 – Riassetto

L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere al riassetto della sala mensa, alla pulizia di tutti i locali utilizzati e della linea di distribuzione. Inoltre presso il centro cottura l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei

mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature [punto C. 7 dei CAM].

ARTICOLO 24 – Smaltimento rifiuti

Tutte le stoviglie biodegradabili, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in maniera differenziata in sacchi o negli appositi contenitori.

L'Impresa appaltatrice provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti.

Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'Impresa appaltatrice si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per DISCO.

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

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere sarà a cura dell'Impresa appaltatrice.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti saranno a carico dell'Impresa appaltatrice, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.[punto c.5 dei CAM].

ARTICOLO 25 – Riciclo alimenti e Gestione delle eccedenze alimentari

È 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, 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. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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 semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto [punto d. 3 CAM].

ARTICOLO 26 – 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.

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

- a) “**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.
- b) “**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 descrizione degli incaricati della Stazione Appaltante i campionamenti potranno variare in funzione dei lotti o 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 27 – 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.

Nel corso dei controlli effettuati senza preavviso da parte degli esperti incaricati da DISCO, nel caso di prelevamento di campioni alimentari da sottoporre ad analisi chimico-microbiologiche, l'appaltatore dovrà contestualmente prelevare una porzione di ciascun medesimo campione al fine di farlo analizzare in proprio, per le eventuali controdeduzioni di cui al successivo art. 30. Del rifiuto da parte dell'appaltatore di procedere al suddetto prelievo sarà dato atto nell'apposito verbale redatto in sede di controllo.

ARTICOLO 28 – 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.

Si precisa che:

- qualora dalle analisi chimico-microbiologiche effettuate sui campioni di alimenti prelevati, come previsto dal precedente art. 29, risulti una compromissione degli alimenti che comporti, a giudizio della Commissione di esperti, l'obbligo di approntare accorgimenti da parte dell'appaltatore al fine di ripristinare i normali valori alimentari, il mancato adeguamento da parte dell'appaltatore nel termine prescritto comporta risoluzione di diritto del contratto, senza bisogno di ulteriori contestazioni e fatto salvo il risarcimento del danno.

- qualora dalle analisi chimico-microbiologiche effettuate sui campioni di alimenti prelevati, come previsto dal precedente art. 29, risulti una compromissione degli alimenti che comporti, a giudizio della Commissione di esperti, l'interruzione del servizio/chiusura dell'esercizio, il contratto si risolverà di diritto, senza bisogno di ulteriori contestazioni e fatto salvo il risarcimento del danno.

ARTICOLO 29 – 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 30 – 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 31 – 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 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 32 – Obblighi dell'aggiudicatario

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 22005:2007/14⁴. 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. 42;
- 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 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).

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.

I detersivi, 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. 44 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio;
- la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario;

Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi dovranno essere sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio.

La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna:

- 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;
- garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta;
- ad applicare il CCNL indicato nel bando di gara o il CNL che garantisca le stesse tutele economico e normative rispetto a quello indicato nel bando di gara, come evidenziato nella dichiarazione di equivalenza allegata all'offerta tecnica;
- ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 52 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.

Nell'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore rispetta gli obblighi delle norme in materia di salute e di sicurezza sul lavoro nonché gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014.

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 33 – 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 in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) 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 utilizzato nel servizio reso 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 igienicosanitari 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 smi. 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 34 – Altri obblighi ed oneri

Entro e non oltre 30 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto, il servizio deve essere attivato, onerandosi l'aggiudicatario, entro tale termine, dell'allestimento del centro cottura, nella sede della mensa (Piazza Lauro De Bosis n. 6 - Roma), e di un ufficio di riferimento presso quest'ultima, con il relativo recapito telefonico.

L'Impresa appaltatrice entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto dovrà altresì 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 35 – 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 o cappellini per contenere la capigliatura e guanti monouso, il personale addetto alle pulizie e/o allo stoccaggio dovrà avere camice di colore diverso.

ARTICOLO 36 – Gestione delle emergenze

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

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

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verificchi;
- 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'aggiudicatario 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 37 – 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.

A tal proposito, l'Impresa appaltatrice dovrà attivare e/o volturare e/o adoperarsi con qualsiasi altra soluzione a proprio carico le utenze (idriche, elettriche, taxa rifiuti, gas e telefoniche) presenti nei locali.

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 38 – Sistema di tracciabilità

L'aggiudicatario 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.

ARTICOLO 39 – Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione

Nell'ambito del rapporto contrattuale, si identificano alcune figure/funzioni chiave.

Per l'Appaltatore

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

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 così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio 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 del contratto nominato dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'appaltatore provvederà a nominare un sostituto.

Per l'Amministrazione

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP): svolge i compiti e funzioni previsti dalla vigente normativa di settore (art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e allegato I.2 del medesimo decreto legislativo) oltre a quelle previste dal presente Capitolato.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto: sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio. Fermo restando il rispetto delle disposizioni di servizio impartite dal RUP, il direttore dell'esecuzione opera in autonomia in ordine al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile nell'esclusivo interesse all'efficiente e sollecita esecuzione del contratto. Svolge i compiti previsti dall'art. 114 del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'allegato II.14 del medesimo decreto legislativo. L'amministrazione può nominare, su indicazione del direttore dell'esecuzione e sentito il RUP, uno o più assistenti con funzioni di direttore operativo per svolgere, su espressa disposizione del direttore dell'esecuzione, ogni utile e complementare compito rientrante nel novero delle funzioni attribuite a quest'ultimo.

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'appaltatore.

ARTICOLO 40 – Erogazione del servizio nel caso di interruzione della produzione per cause di forza maggiore

L'aggiudicatario 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 41– Licenze commerciali ed autorizzazioni

L'aggiudicatario, 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 42 – Interventi di ripristino e attrezzature per l'espletamento del servizio

L'aggiudicatario, a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere inoltre:

- al ripristino delle condizioni di funzionalità dei locali e degli impianti esistenti. A titolo esemplificativo, l'Impresa appaltatrice dovrà in particolare assicurare interventi di ripristino prima dell'inizio delle attività:
- opere necessarie a ripristinare le condizioni di funzionalità anche attraverso le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc;
- opere necessarie a ripristinare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che fossero danneggiate);
- impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'Impresa appaltatrice la parti non funzionanti, i filtri, etc;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- le verifiche di funzionalità ed eventuale ripristino, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio;

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere senza imputare alcun onere alla Stazione Appaltante:

- all'acquisto e messa in opera delle attrezzature e degli arredi necessari alla espletazione del servizio
- all'acquisto degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature ed arredi ed eventuali sostituzioni.

ARTICOLO 43 – Manutenzioni e verifiche periodiche a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà allestire il locale adibito a mensa a proprie spese e dovrà parimenti garantire la costante adeguatezza del centro cottura e delle attrezzature, macchinari e mezzi utilizzati per l'espletamento del servizio.

La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.

L'Impresa appaltatrice a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere inoltre:

- ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
- all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza. A titolo esemplificativo, l'Impresa appaltatrice dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni
- manutenzione e conservazione dei locali che possono comprendere tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ivi compresa quella dell'impianto elettrico, di riscaldamento, idrico-sanitario etc;
- opere necessarie ripristinare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che fossero danneggiate);
- impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'Impresa appaltatrice la parti non funzionanti, i filtri, etc;
- manutenzione ordinaria impianti ed attrezzature utilizzate;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- le verifiche di funzionalità ed eventuale ripristino, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipanico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio;
- disostruzione bagni per l'utenza.

L'aggiudicatario, a propria cura e spese dovrà provvedere alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti alla Stazione Appaltante.

Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

- il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
- la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato; - la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- la firma leggibile del Responsabile del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà custodire, conservare ed utilizzare i locali delle mense universitarie, le attrezzature, gli arredi e gli utensili usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.

ARTICOLO 44 – Verbale di consegna locale

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, congiuntamente alla Stazione Appaltante, di un verbale di presa in consegna dell'immobile adibito a mensa universitaria e, ove presenti altri beni all'interno, dell'inventario degli stessi, affidatigli in comodato d'uso gratuito, presso la struttura interessata. Il suddetto verbale deve essere sottoscritto da entrambe le parti.

Tutto quanto affidato all'aggiudicatario, a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna, solleverà la stazione appaltante da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendersi necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'aggiudicatario senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate. Ove si renda necessario, in ragione di interventi sull'immobile, il suddetto verbale sarà aggiornato.

ARTICOLO 45 – Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali rimangono di disponibilità della Stazione Appaltante la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefits al gestore. Eventuali contratti di sponsorizzazioni stipulati dall'aggiudicatario dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di pubblicizzare appositi eventi mediante pubblicità negli spazi del locale adibito a mensa. In tal caso dovrà informare preventivamente l'aggiudicatario.

ARTICOLO 46 – Modalità di riconsegna dei locali affidati all'aggiudicatario

Alla scadenza del contratto, l'aggiudicatario dovrà riconsegnare il locale in buono stato. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancanza di manutenzione straordinaria e/o ordinaria, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'aggiudicatario. In tal caso la Stazione Appaltante si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 47 – Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione

Nell'ambito del rapporto contrattuale, si identificano alcune figure/funzioni chiave.

Per l'Appaltatore

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

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 così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio 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 del contratto nominato dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'appaltatore provvederà a nominare un sostituto.

Per l'Amministrazione

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP): svolge i compiti e funzioni previsti dalla vigente normativa di settore (art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e allegato I.2 del medesimo decreto legislativo) oltre a quelle previste dal presente Capitolato.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto: sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio. Fermo restando il rispetto delle disposizioni di servizio impartite dal RUP, il direttore dell'esecuzione opera in autonomia in ordine al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile nell'esclusivo interesse all'efficiente e sollecita esecuzione del contratto. Svolge i compiti previsti dall'art. 114 del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'allegato II.14 del medesimo decreto legislativo. L'amministrazione può nominare, su indicazione del direttore dell'esecuzione e sentito il RUP, uno o più assistenti con funzioni di direttore operativo per svolgere, su espressa disposizione del direttore dell'esecuzione, ogni utile e complementare compito rientrante nel novero delle funzioni attribuite a quest'ultimo.

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'appaltatore.

ARTICOLO 48 Verifica di conformità

Il contratto è soggetto a verifica di conformità per certificare il rispetto delle caratteristiche tecniche, economiche e qualitative dei lavori e delle prestazioni, nonché degli obiettivi e dei tempi, in conformità delle previsioni e pattuizioni contrattuali.

Le attività inerenti alla verifica di conformità saranno svolte ai sensi e con le modalità previste dall'art. 116 del D.lgs 36/2023 e dall'allegato 14.II del medesimo decreto legislativo.

ARTICOLO 49 Garanzia definitiva

La Ditta appaltatrice a cui sarà affidato il servizio, dovrà costituire ai sensi e con le modalità dell'art. 117, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 la "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 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 può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede 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. 117 del Codice di e contratti.

ARTICOLO 50 Assicurazioni

L'Affidatario assume ogni responsabilità, sia civile che penale, per i danni derivanti ai terzi da inadempimenti o difettose prestazioni rese durante l'espletamento del servizio, nonché, dei danni alle cose e/o persone derivanti da fatti e sinistri o ad essi collegati e connessi durante il periodo dell'appalto, sollevando DiSCo da qualsiasi responsabilità, addebito e richiesta di risarcimento. A tale scopo, l'Affidatario procederà alla stipula di polizze assicurative a copertura di tali eventi, nella quale sia espressamente indicato che la Stazione appaltante è considerata "terza" a tutti gli effetti ed in cui sia prevista la rinuncia al diritto di surroga di cui all'art. 1916, C.C. ed a qualsiasi rivalsa verso DiSCo da parte della società assicuratrice.

L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da mediante le 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 con massimale unico di € 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;

- **Incendio** (e garanzia accessoria rischi incendio): a) rischio locativo nei casi di responsabilità a termine degli art. 1588 – 1589 e 1611 del c.c. con il seguente massimale: € 5.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura adibita a mensa e relative pertinenze ed edifici confinanti con relativi impianti ed arredi per anno; b) Ricorso terzi fino a concorrenza di un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro - per anno); c) contenuto (merci, macchinari, attrezzature e quant'altro forma il contenuto in genere del rischio assicurato per un massimale € 2.000.000,00; d) spese di demolizione e sgombero dei residui del sinistro fino a concorrenza di un massimale di € 300.000,00;

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

29

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 51 Cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto pena la nullità (si veda l'art. 119, comma 1 del D.lgs 36/2023).

ARTICOLO 52 Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 121 del Codice dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti possono risolvere un contratto di appalto senza limiti di tempo, se si verificano una o più delle seguenti condizioni:

a) modifica sostanziale del contratto, che richiede una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120 del Dlgs n. 36/2023;

b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c) del Dlgs n. 36/2023, superamento delle soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120 e, con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3, superamento delle soglie di cui al medesimo articolo 120, comma 3, lettere a) e b);

c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di gara;

d) 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 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

La stazione appaltante risolve il contratto di appalto qualora nei confronti dell'appaltatore:

a) sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;

b) 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, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Dlgs n. 36/2023.

Il contratto di appalto potrà inoltre essere risolto per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni. Il direttore dell'esecuzione quando accerterà un grave inadempimento avvierà in contraddittorio con l'appaltatore il procedimento disciplinato dall'articolo 10 dell'[allegato II.14](#). All'esito del procedimento, la stazione appaltante, su proposta del RUP, dichiarerà risolto il contratto con atto scritto comunicato all'appaltatore.

Qualora, al di fuori di quanto sopra previsto, l'esecuzione delle prestazioni sia ritardata per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione gli assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non potrà essere inferiore a dieci giorni, entro i quali dovrà eseguire le prestazioni. Scaduto il termine, e redatto il processo verbale in contraddittorio, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolverà il contratto, con atto scritto comunicato all'appaltatore, fermo restando il pagamento delle penali.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti.

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

- 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, delle prestazioni 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 e dal G.D.P.R.;
- 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 istituzionale del committente).
- 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 la fornitura e installazione ad un altro operatore economico.

Ai sensi dell'art. 124, comma 1 e comma 2 del D.lgs n. 36/2023., in caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei lavori, servizi o forniture, se tecnicamente ed economicamente possibile. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in 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 cp, 318 cp, 319 cp, 310 bis cp, 319 ter cp, 319 quater cp, 320 cp, 322 cp, 322 bis cp, 346 bis co, 353 cp, 353 bis cp.

ARTICOLO 54 Recesso

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento dei lavori eseguiti o delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in cantiere nel caso di lavori o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dell'allegato II.14.

L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla stazione appaltante mediante una formale comunicazione all'appaltatore da darsi per iscritto con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

ARTICOLO 55 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 56 Modalità di pagamento e obblighi dell'amministrazione

L'Impresa appaltatrice addebiterà i pasti erogati nel mese emettendo fattura entro il giorno 5 del mese successivo e trasmettendola alla Stazione appaltante tramite SdI al seguente Codice Univoco Ufficio: AG3B06;

La fattura, oltre alle ulteriori indicazioni obbligatorie per legge, dovrà contenere:

- a) la partita IVA della Stazione Appaltante, da riportare nell'apposito campo della fatturazione elettronica (Identificativo fiscale ai fini IVA);
- b) numero e data del provvedimento di affidamento del contratto e identificativo CIG, negli appositi campi della sezione 2.1.3 <DatiContratto> del format di fatturazione elettronica;
- c) l'addebito dei pasti erogati nel mese di riferimento, distinti per tipologia (pasto intero, pasto ridotto ,...), specificando per ciascuna tipologia il numero dei pasti e il relativo prezzo unitario;
- d) l'accredito dell'importo della ritenuta di garanzia dello 0,50%, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs 36/2023, da calcolarsi sul totale imponibile degli addebiti di cui alla precedente lettera d);
- e) il totale già corrisposto dalla Stazione Appaltante a titolo di acconto, per i pasti erogati nel mese, tramite il contributo pagato degli utenti all'atto della consumazione del pasto (cfr. Art. 6) e l'importo residuo a saldo, da riportare nell'apposito campo presente nella sezione dati <DatiPagamento> del format di fatturazione elettronica.

32

Gli importi di cui alle lettere c) e d) dovranno essere assoggettati ad IVA 4%, nel caso si tratti di servizio erogato esclusivamente in favore di studenti, ovvero ad aliquota IVA al 10% nel caso di servizio erogato presso un punto ristoro aperto al pubblico, con applicazione del sistema di scissione dei pagamenti (Split payment), di cui all'articolo 17-ter, comma 1-bis, del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633, come modificato dall'articolo 3 del decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 dicembre 2017, n. 172.

L'Amministrazione, tuttavia, potrà decidere di variare le modalità di pagamento sopra determinate predisponendo prescrizioni diverse inserite negli appositi appalti specifici stipulati con l'appaltatore.

Le fatture dovranno essere pagate all'Appaltatore solo dopo la loro approvazione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto. Le fatture emesse dovranno essere accompagnate da una dettagliata relazione di rendicontazione sull'attività svolta dall'Appaltatore nel periodo temporale di riferimento, e saranno approvate, mediante benestare al pagamento, solo dopo che lo stesso Direttore abbia valutato la regolare esecuzione delle prestazioni attese dall'appaltatore in termini di corrispondenza, completezza, adeguatezza e tempestività e la coerenza delle attività svolte e con gli obiettivi raggiunti.

La società appaltatrice dovrà emettere fattura intestata a DiSCo - Via Cesare de Lollis, 24/15- 00185 Roma.

In riferimento alle prestazioni nel presente del Capitolato d'onere, dovranno essere emesse fatture ridotte ciascuna dello 0,50%, a titolo di ritenute a garanzia operate dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.lgs 36/2023. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo

l'approvazione da parte della stazione appaltante di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Le fatture dovranno essere spedite in forma elettronica, pertanto, l'Amministrazione non potrà più accettare fatture in forma cartacea. Si precisa che il mancato adeguamento da parte dell'aggiudicatario alla normativa relativa alla fatturazione elettronica impedirà l'Amministrazione 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.

L'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura.

Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

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

Sulle somme potrebbero essere operate decurtazioni per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale ex art.19 del presente Capitolato.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi i ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'aggiudicatario potrà sospendere la prestazione del servizio; qualora l'aggiudicatario si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento della fattura è subordinato agli accertamenti di cui all'art. 48 bis del DPR 29 settembre 1973, n. 602 ed ai suoi provvedimenti attuativi.

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

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

Il pagamento delle fatture avverrà previa verifica della regolarità della prestazione dei servizi.

ARTICOLO 59 Penalità

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

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dal capitolato: € 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. 9: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con quanto prescritto dal capitolato: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;

- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dal capitolato: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni relative allo smaltimento rifiuti: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza del divieto di riciclo degli alimenti: € 250,00 per giorno fino all'adempimento;
- Personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione inosservante degli adempimenti sanitari previsti dalla normativa di settore per causa dell'aggiudicatario: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc. previsti dal capitolato: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale, come previsto dal capitolato: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;
- mancato pagamento delle utenze, come previsto dal capitolato: € 150,00 al giorno fino al pagamento (dalla richiesta di adempimento della Stazione Appaltante);
- inosservanza delle prescrizioni previste dal capitolato, relativamente a "interventi di ripristino e attrezzature per l'espletamento del servizio": costo del danno o dell'attrezzatura più la maggiorazione del 30%;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/08: € 100 per ciascun lavoratore al giorno fino all'adempimento;

L'Appaltatore ha l'obbligo di organizzare una struttura tale da garantire che ogni intervento programmato o richiesto venga effettuato secondo i tempi e le modalità previste dal presente Capitolato.

Le ulteriori penali dovute per il ritardato adempimento 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 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'Appaltatore per iscritto dall' Amministrazione;
- L'Appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, all'Amministrazione medesima nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Amministrazione nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore 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'Appaltatore 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 60 Stipula del contratto e spese relative

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

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

Ai sensi dell'art. 18 comma 6 del Dlgs 36/2023 la mancata stipula del contratto nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario potrà costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 61 Responsabile unico del progetto

Il Responsabile Unico del Progetto è il dott. Carlo Cecconi.

ARTICOLO 62 Tutela della privacy

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. 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 63 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 64 Clausola compromissoria

Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 213 del Codice dei Contratti pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 65 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 in quanto richiamate, al Regolamento di attuazione del Codice in quanto richiamate, 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. Inoltre, il presente appalto è soggetto alle norme in materia di circolazione stradale e di trasporti pubblici ed a tutta la normativa di settore vigente.

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

L'Appaltatore 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 6 (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte degli utenti); ARTICOLO 32 (Obblighi dell'aggiudicatario); ARTICOLO 51 (Cessione del contratto); ARTICOLO 52 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 54 (Recesso), ARTICOLO 59 (Penalità); ARTICOLO 63 (Foro competente). ARTICOLO 64 (Clausola compromissoria).