

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA UNO, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO,9 (LOTTO 1), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA UNO, VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NELLA SEDE DELL’ADISU DI ROMA TRE, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79 (LOTTO 3) E DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ADISU DI VITERBO, PIAZZA SAN SISTO, 8 (LOTTO 4).

Capitolato d’oneri

Lotto 1 - CIG n. 4949263507

Lotto 2 - CIG n. 49492813E2

Lotto 3 - CIG n. 4949309AFB

Lotto 4 - CIG n. 4949376248

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra ogni singola Adisu ("Adisu Roma Uno", "Adisu Roma Tre" e "Adisu di Viterbo" in seguito denominate anche "Amministrazione" o "Stazione Appaltante") e la/e impresa/e aggiudicataria/e dei singoli lotti dell'appalto (di seguito anche appaltatore o aggiudicataria), per l'affidamento dei servizi di ristorazione eseguiti nelle sedi individuate nel successivo art. 3.

2. Si precisa che le prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Oneri, sono riferite indistintamente all'esecuzione del servizio per tutti i Lotti. Pertanto, laddove l'Amministrazione voglia impartire prescrizioni riferite unicamente alla particolarità di un singolo Lotto, avrà cura di specificare lo stesso a cui sono riferite.

3. Si precisa inoltre che il Lotto 1 ed il Lotto 2, verranno aggiudicati soltanto se, nelle more della presente procedura, l'Amministrazione e l'Università degli Studi "Sapienza" di Roma stipulino una Convenzione che disciplini le modalità di concessione degli spazi dell'Università a favore dell'Adisu di Roma Uno. Pertanto, qualora non venga stipulata nessuna Convenzione tra le parti, il Lotto 1 ed il Lotto 2 non verranno aggiudicati e i concorrenti che hanno presentato la propria offerta per i Lotti indicati non potranno pretendere compensi e/o indennizzi di alcun genere.

4. L'aggiudicazione della presente gara sarà condizionata all'approvazione definitiva del Bilancio 2013 di Laziodisu da parte del Consiglio Regionale della Regione Lazio. Pertanto, nel caso di mancata approvazione del relativo Bilancio i concorrenti che hanno presentato la propria offerta per i Lotti indicati non potranno pretendere compensi e/o indennizzi di alcun genere.

ARTICOLO 2

(Oggetto dell'appalto)

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione (e gestione Bar per l'Adisu di Roma Tre) per gli studenti Universitari, nonché gli ulteriori soggetti cui fa riferimento l'art. 7 della L.R. del 18 giugno 2008, n. 7, e quanti altri, purché formalmente autorizzati dall'Adisu, mediante apposite convenzioni.

2. Salvo quanto disposto nel comma 1, l'appaltatore si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università, da Laziodisu e/o Adisu, (corsi, convegni, master etc). In tal caso l'Amministrazione comunicherà preventivamente all'appaltatore, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per l'Amministrazione e l'appaltatore 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.

ARTICOLO 3

(Durata dell'appalto e importo presunto)

1. L'appalto avrà la durata di 3 (tre) anni dalla data di stipula del contratto con la possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici per un ammontare complessivo presunto comprensivo di rinnovo per tutti i Lotti di € 15.229.382,00, IVA esclusa, così suddivisi:

a) Lotto 1 – Adisu Roma Uno = Servizio di Ristorazione, Via del Castro Laurenziano, 9. L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 3 (tre) anni, sarà presuntivamente di € 5.220.000,00 IVA esclusa, + € 3.480.000,00, IVA esclusa nel caso di esercizio della facoltà di

rinnovo per ulteriori 2 (due) anni (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 1, i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*);

b) Lotto 2 – Adisu Roma Uno = Servizio di Ristorazione, Via delle Sette Sale, 29. L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 3 (tre) anni, sarà presuntivamente di € **1.800.000,00** IVA esclusa, + € **1.200.000,00** IVA esclusa nel caso di esercizio della facoltà di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 2, i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*);

c) Lotto 3 – Adisu Roma Tre = Servizio di Ristorazione e gestione bar nei locali in Roma, Via della Vasca Navale, 79. L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 3 (tre) anni, sarà presuntivamente di € **1.430.401,20**, IVA esclusa, + € **953.600,00**, IVA esclusa nel caso di esercizio della facoltà di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 3, i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*);

d) Lotto 4 – Adisu di Viterbo = Servizio di Ristorazione nei locali in Viterbo, P.zza S.Sisto, 8. L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 3 (tre) anni, sarà presuntivamente di € **685.428,00**, IVA esclusa + € **1.800,00**, IVA esclusi per i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso, + € **456.952,00**, IVA esclusa oltre ad € **1.200,00**, IVA esclusa per i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso nel caso di esercizio della facoltà di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni.

2. La facoltà di rinnovo contrattuale è esercitata dalle Adisu, mediante comunicazione scritta inviata a mezzo fax e/o e-mail rivolta all'appaltatore prima della scadenza del servizio.

3. Nell'ipotesi di esercizio della facoltà di rinnovo, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio agli stessi patti e condizioni di cui al presente capitolato, salvo l'applicabilità di quanto disposto dall'art. 55 del presente Capitolato

4. Alla scadenza del contratto, i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile per espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ARTICOLO 4

(Ubicazione delle mense universitarie e pasti presunti)

1. Per l'espletamento del servizio di ristorazione, le Adisu metteranno a disposizione ad uso gratuito i locali indicati nel precedente articolo adibiti per il servizio mensa (e per la gestione del bar nell'Adisu Roma Tre) e le attrezzature già esistenti.

2. Le sale per la fruizione del pasto attualmente contengono:

Lotto 1: posti a sedere n. 400. Il servizio è antimeridiano esclusi i festivi. Il numero annuo presunto dei pasti è di 300.000 unità.

Lotto 2: posti a sedere n. 200. Il servizio è antimeridiano esclusi i festivi. Il numero annuo presunto dei pasti è di 100.000 unità.

Lotto 3: posti a sedere n. 212. Il servizio è antimeridiano, esclusi i festivi, ma in caso di disponibilità di bilancio l'ente si riserva la facoltà di chiedere all'aggiudicatario anche il servizio serale. Il numero annuo presunto dei pasti è di 78.164 unità.

Lotto 4: posti a sedere n. 80. Il servizio è antimeridiano e serale, compresi i festivi. Il numero annuo presunto dei pasti è di 36.851 unità.

3. La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio così come previsto dall'art. 50.
4. I locali e le attrezzature elencate per ciascun Lotto (All. 1, All. 2, All. 3 e All. 4), verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.
5. Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature ed eventuali miglioramenti/adequamenti apportati alle stesse, ai locali ed agli impianti (anche con riferimento al bar nell'Adisu Roma Tre), resteranno di proprietà dell'Amministrazione.
6. L'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.
7. Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dei locali dell'Amministrazione comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.
8. Per locali si intendono magazzino ed area preparazioni, sala mensa, area bar per l'Adisu di Roma Tre, servizi e spogliatoi adibiti per il servizio mensa.
9. L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato o la presenza all'interno dei locali adibiti a tale servizio di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.
10. Le Adisu non assumono alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che le Adisu non garantiscono un numero minimo di utenti. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo le Adisu che devono corrispondere all'impresa aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ARTICOLO 5

(Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)

1. L'aggiudicataria avrà a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali potrà appurare la fascia di appartenenza di ciascun utente con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso in base al pasto scelto.
2. L'impresa appaltatrice del servizio emetterà fattura giornaliera per le somme incassate per conto delle Adisu.
3. Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato, nonché dalle eventuali varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara.

ARTICOLO 6

(Calendario di erogazione del servizio di mensa)

1. Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:
 - a) le vacanze natalizie per circa 17 giorni consecutivi;
 - b) le vacanze pasquali per circa 7 giorni consecutivi;
 - c) la pausa estiva per circa 40 giorni consecutivi.

2. Le Adisu, previo congruo preavviso, si riservano, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

ARTICOLO 7

(Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa)

1. Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dalle Adisu, dovranno essere quelli di seguito indicati:

- Lotto 1:

1.servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi festivi): dalle ore 11,30 alle ore 15,00;

- Lotto 2:

1.servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi festivi): dalle ore 11,45 alle ore 14,30;

- Lotto 3:

1.servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi festivi): dalle ore 11,45 alle ore 15,00,

- Lotto 4:

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì, compresi i festivi): dalle ore 12,30 alle ore 14,30; 2. servizio serale (dal lunedì al venerdì, compresi i festivi): dalle ore 19,30 alle ore 21,30.

ARTICOLO 8

(Composizione dei pasti)

1. Gli utenti muniti di un apposito tesserino elettronico avranno diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:

- A Pasto 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);**
- F Pizza, contorno e frutta.**

2. Si rende noto che gli importi dei pasti completi posti a base di gara e differenziati sono così di seguito indicati:

- Lotto 1:

- pasto completo: € 5,80;

- Lotto 2:

- pasto completo: € 6,00;

- Lotto 3:

- pasto completo: € 6,10;

- primo/contorno/frutta/pane: € 5,35;

- secondo/contorno/frutta/pane: € 5,80;

- **pizza/contorno/frutta/pane €. 5,35.**

- **Lotto 4:**

- **pasto completo: €. 6,20;**

- **primo/contorno/frutta/pane: €. 5,44;**

- **secondo/contorno/frutta/pane: €. 5,88;**

- **pizza/contorno/frutta/pane €. 5,44;**

3. I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui All. B ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 5.

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

a) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta;

b) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;

c) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi;

d) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con: una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) o contorno; La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto;

e) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare).

ARTICOLO 9 **(Menù giornalieri)**

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

2. 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. Pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina.

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

4. L'Appaltatore dovrà fornire all'Adisu di riferimento la lista dei menù settimanali e mensili.

5. 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 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

ARTICOLO 10
(Pubblicazione dei menù)

1. L'appaltatore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione il menù previsto (minimo dimensioni foglio A3). 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".

ARTICOLO 11
(Condimenti)

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente grana padano o pecorino, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto confezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

ARTICOLO 12
(Preparazione di piatti freddi)

1. Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni e le modalità di conservazione dei semilavorati.
2. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ARTICOLO 13
(Bevande)

1. Il servizio minimo, non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile. E' vietata l'erogazione e il consumo di bevande alcoliche durante i pasti.
2. L'appaltatore predisporrà per la fruizione di acqua potabile, appositi contenitori in quantità sempre adeguata agli utenti o altra modalità purché concordata con l'Amministrazione.

ARTICOLO 14
(Svolgimento del servizio)

1. Il servizio, dovrà essere erogato esclusivamente mediante pasti cucinati e distribuiti presso le mense di cui all'articolo 4.
2. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

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

ARTICOLO 15
(Requisiti minimi del personale)

1. L'appaltatore 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.

2. Tutto il personale deve 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).

ARTICOLO 16 **(Servizi igienici e spogliatoi)**

1. 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.
2. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ARTICOLO 17 **(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)**

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.
2. Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.
3. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
4. Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.
5. L'appaltatore dovrà produrre all'Amministrazione all'inizio dell'esecuzione del servizio ed in ogni caso a sua richiesta, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le certificazioni previste dalla normativa vigente.
6. 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.
7. L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".
8. A richiesta dell'Amministrazione la ditta aggiudicatrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

ARTICOLO 18 **(Caratteristiche nutrizionali generali e divieto di utilizzo di prodotti OGM)**

1. 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).
2. E' vietato l'utilizzo di prodotti OGM. Eventuali violazioni saranno sanzionate ai sensi del presente Capitolato.

ARTICOLO 19
(Manipolazione e cottura)

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

ARTICOLO 20
(Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso)

1. I diversi materiali (stoviglie, piatti, posate, bicchieri etc.) dovranno rispondere alle norme UNI EN 13432: 2002 – UNI EN 14995:2007 (“requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione”) e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.
2. I tovaglioli doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.
3. 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”.
4. Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.
5. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall’impresa aggiudicataria del servizio.

ARTICOLO 21
(Attività propedeutiche alla distribuzione)

1. L’appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche ottimali, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica durante tutte le fasi del servizio.
3. L’appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzioni di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) stoviglie di riserva, tovaglioli di carta e quant’altro necessario per la consumazione del pasto.

ARTICOLO 22
(Distribuzione con il sistema del self-service)

1. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema “self service” assistito. L’appaltatore dovrà provvedere all’approntamento della sala mensa; gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l’appaltatore provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti. Per l’Adisu di Viterbo, sarà consentita la consumazione dei pasti anche nel cortile della residenza. In tal caso lo studente, al termine, dovrà riportare il vassoio all’interno e depositarlo sugli appositi carrelli.

Il personale della ditta appaltatrice, durante l’orario di consumazione dei pasti, dovrà vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall’appaltatore. Terminato l’orario di consumazione dei pasti l’appaltatore procederà al riassetto della sala mensa.

2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente al fine di evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.

3. 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.
4. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 23 (Riassetto)

1. L'appaltatore dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, 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.

ARTICOLO 24 (Smaltimento Rifiuti)

1. Tutte le stoviglie biodegradabili, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchetti e contenitori. L'appaltatore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'appaltatore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per le Adisu.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura dell'appaltatore.
4. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'appaltatore, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

ARTICOLO 25 (Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

1. L'appaltatore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio di mensa.
2. 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.
3. 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.

4. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza, la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione nominato dall'Amministrazione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'appaltatore provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.
6. L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione__che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio.
7. 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.
8. 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 26 **(Riciclo alimenti)**

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
2. 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.

ARTICOLO 27 **(Gestione bar per l'Adisu Roma Tre)**

1. Il bar all'interno dei locali della mensa siti in Roma, Via della Vasca Navale, 79, dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge ed amministrative vigenti.
2. Lo spazio all'interno dei locali sopra citati sono concessi dall'Amministrazione in comodato gratuito.
3. I prezzi da praticare presso il bar sono di seguito elencati:

CAFFE'	€ 0,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 0,60
CAPPUCCINO	€ 0,65
THE'/CAMOMILLA	€ 0,60
LIEVITI	€ 0,50
TRAMEZZINI	€ 0,90
PANINI	€ 2,00
PIZZETTE	€ 1,60
BIBITA LATTINA	€ 1,20
BIBITA IN VETRO	€ 1,30
SUCCO DI FRUTTA CC 125	€ 0,80
SUCCO DI FRUTTA CC 200	€ 1,50
PRODOTTI DI IMPULSO	€ 0,80

4. Il servizio bar dovrà essere garantito dalle ore 08,00 alle ore 18,00 dal lunedì al venerdì festivi esclusi, ma sarà facoltà dell'aggiudicataria concordare con l'Amministrazione l'apertura in orari e in giorni anche differenti.
5. Il servizio bar, oltre ad essere rivolto all'utenza delle Adisu composta soprattutto da studenti

universitari, potrà essere fruito dal personale della stessa Amministrazione, nonché da altri eventuali avventori occasionali.

ARTICOLO 28

(Controlli da parte delle Adisu)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione e l'impresa appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli alla stessa riservati.
3. I controlli e le verifiche effettuati dalla Stazione appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque le responsabilità dell'appaltatore rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

ARTICOLO 29

(Tipologia dei controlli)

1. I controlli sono articolati di norma nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- 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;

b) controlli analitici

– prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 30

(Metodologia del controllo)

1. La metodologia di controllo sono quelle di seguito indicate:

a) “controllo a vista del servizio”: esso sarà effettuato da incaricati dell’Amministrazione 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’appaltatore che presenzierà alla verifica.

b) “controlli analitici”: esso sarà effettuato da incaricati dell’Amministrazione 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 dell’Amministrazione. L’altra parte resterà a disposizione dell’appaltatore per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi ed i parametri ricercati.

2. Le analisi 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 e notificato all’Amministrazione entro 30 giorni dall’inizio del servizio.

3. Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell’attività di produzione dei pasti ed il personale dell’appaltatore non deve interferire ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell’Amministrazione.

4. 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 dell’Amministrazione i campionamenti potranno variare in funzione dei lotti o quantità delle partite oggetto dell’accertamento al fine di renderli rappresentativi.

5. Nulla potrà essere richiesto all’Amministrazione per le quantità di campioni prelevate.

ARTICOLO 31

(Autocontrollo)

1. L’appaltatore 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.

2. Come previsto dalla normativa vigente, concernente l’igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto, esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie alla gestione degli stessi al fine di garantire il corretto funzionamento del sistema. Nell’ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, 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 l’Amministrazione. In particolare dovranno essere documentate dall’appaltatore 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 dall’Amministrazione. L’appaltatore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l’appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l’Amministrazione, 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’Appaltatore potranno essere modificati su richiesta dell’Amministrazione.

ARTICOLO 32
(Contestazioni)

1. Acquisiti i risultati delle analisi, l'Amministrazione trasmetterà all'appaltatore 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 non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, l'Amministrazione applicherà le penali previste nell'art. 56 del presente Capitolato, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.
2. L'esito positivo della verifica consentirà di dare corso al pagamento delle fatture, in caso contrario determinerà la decurtazione delle fatture nella misura corrispondente alle penali applicate.

ARTICOLO 33
(Blocco delle derrate)

1. L'Amministrazione potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione 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'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

ARTICOLO 34
(Conservazione dei campioni)

1. L'appaltatore 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, una porzione di almeno 150 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa 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 35
(Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. L'appaltatore dovrà 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.
2. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:
 - Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dall'appaltatore;
 - Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.
3. L'appaltatore oltre a diffondere il questionario, concordato con l'Amministrazione, 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.

4. A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione, il Responsabile del servizio dell'appaltatore, dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati, su proposta degli utenti, al servizio.

ARTICOLO 36

(Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

1. Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per l'Amministrazione, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:
 - a) l'appaltatore, entro il 5 del mese successivo, emetterà fattura per il mese precedente intestata all'Amministrazione; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già fatturato (vedasi art. 5, comma 2 del presente Capitolato) e imponibile a differenza;
 - b) l'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;
2. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.
3. Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.
4. Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario sul conto dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.
5. Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale ex art. 56 del presente Capitolato.
6. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.
7. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.).
8. A pena di nullità assoluta, l'appaltatore si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.
9. Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'appaltatore, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta. Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alle successiva normativa in materia.
10. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
11. 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.
12. Le parti al momento della stipulazione del contratto potranno pattuire in modo espresso un termine per il pagamento superiore a 30 gg. ed in ogni caso non superiore a 60 gg. in conformità al D. Lgs. 192 del 2012;
13. Si precisa che fino all'approvazione del bilancio di previsione esercizio finanziario 2013 da parte della Regione Lazio, l'Ente si trova in esercizio finanziario provvisorio pertanto gli impegni di spesa necessari alla liquidazione delle fatture verranno assunti mensilmente.

ARTICOLO 37

(Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio)

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni (compreso per l'Adisu Roma Tre il Bar):

- a) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c) 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;
- d) 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 all'Amministrazione;
- e) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- f) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- g) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- h) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 47;
- i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- j) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- k) pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti.

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

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

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

5. Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

6. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'appaltatore dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

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

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

9. 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.

10. 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.

11. L'appaltatore 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.

12. Nello svolgimento del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà, altresì assicurare:

- a) 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. 50 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;
- b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.

13. Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.

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

- nell'ipotesi di subentro nell'appalto, l'aggiudicataria è tenuta, qualora previsto, al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante.
- alla eventuale sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;
- al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare degli obblighi descritti dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 57 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'impresa è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;
- a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, 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 all'Amministrazione, 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. Il relativo personale inoltre deve 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, l'Amministrazione 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 con l'assenso dell'Amministrazione;
- 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.

15. L'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.

ARTICOLO 38

(Formazione e informazione)

1. L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso l'Amministrazione al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

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

3. 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.

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

5. L'appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione tenuto conto, altresì, di quanto offerto in sede di gara.

6. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, 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).

ARTICOLO 39

(Altri obblighi ed oneri)

1. Entro e non oltre 7 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà installare presso la sede della mensa, in apposito spazio che l'Adisu metterà a disposizione, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.

2. L'impresa entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione dovrà aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa 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 dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate dall'Amministrazione il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

ARTICOLO 40

(Igiene del personale)

1. 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.

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

ARTICOLO 41

(Gestione delle emergenze)

1. Spetta all'appaltatore la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.
2. L'appaltatore tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:
 - evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
 - adottare misure precauzionali di esercizio;
 - provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio preposto dalle Adisu e forniti e/o visionabili all'occorrenza.
3. L'appaltatore 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.
4. Si precisa che resta a carico della società aggiudicataria 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 42

(Spese ed utenze)

1. Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore 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'aggiudicataria dovrà attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (idriche, elettriche, gas e telefoniche) presenti nei locali.
2. La tassa dei rifiuti e gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti similari, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'appaltatore.
3. L'impresa provvederà, inoltre, ad attivarsi presso gli uffici competenti al fine di pagare direttamente gli oneri connessi alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti.
4. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'appaltatore. L'Amministrazione sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

ARTICOLO 43

(Sistema di tracciabilità)

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

ARTICOLO 44

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

1. L'appaltatore 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 45

(Licenze commerciali ed autorizzazioni)

1. L'impresa, dovrà acquisire, anche 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.
2. L'impresa 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.
3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale dell'Amministrazione autorizzato al controllo.

ARTICOLO 46

(Attrezzature per l'espletamento del servizio)

1. L'Amministrazione concederà in uso all'appaltatore le attrezzature specifiche indicate nel verbale di consegna dei locali (All. 1, All. 2, All. 3 e All. 4).
2. L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione:
 - a) alla manutenzione ordinaria di tali attrezzature e, qualora queste attrezzature fossero ritenute non sufficienti per l'espletamento delle attività, l'appaltatore stesso dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che, alla fine del contratto, resteranno di proprietà dell'Amministrazione;
 - b) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, degli arredi, con altri, in caso di necessità a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione che resteranno di proprietà della stessa;
 - c) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, di attrezzature non funzionanti, previa autorizzazione dell'Ente, con attrezzatura propria, che rimarrà di proprietà dell'Amministrazione;
 - d) all'acquisto e/o al reintegro degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio che resteranno di proprietà dell'Amministrazione.
3. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'appaltatore. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, etc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.
4. Al termine del contratto, l'appaltatore, comunque, dovrà consegnare tutte le attrezzature ricevute e quelle nel caso reintegrate/sostituite/adequate, in stato di buon funzionamento e in buono stato di conservazione.

ARTICOLO 47

(Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti presso i locali ad essa affidati, usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.
2. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.
3. L'Amministrazione provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti.
4. La manutenzione degli arredi è a carico dell'appaltatore.

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

- a) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
- b) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- c) all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- d) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.

6. A titolo esemplificativo, l'appaltatore dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni:

- opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc;
- opere necessarie a conservare 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 dovessero rimanere danneggiate a causa di urti incidentali);
- dei tavoli e delle sedie della sala di ristorazione comprensivi dei sistemi di ancoraggio a terra;
- impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'appaltatore la parti non funzionati, i filtri, etc;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- gestione della manutenzione periodica nonché verifiche di funzionalità, 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;
- disostruzione bagni per l'utenza (Tale adempimento non dovrà essere eseguito nell'Adisu di Viterbo in quanto i bagni sono nella residenza universitaria).

7. L'impresa, 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 all'Amministrazione.

8. Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti all'Amministrazione. Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

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

ARTICOLO 48

(Responsabilità, assicurazione e cauzione definitiva)

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.
 2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata (per ogni Lotto) da tre 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 € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona e di € 5.000.000,00 per danni a cose – per anno;
 - **RCO** (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona – per anno;
 - **Incendio** (e garanzia accessoria rischi incendio): a) rischio locativo nei casi di responsabilità a temine degli art. 1588 – 1589 e 1611 del c.c. con il seguente massimale: € 8.000.000,00, 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 dall'Amministrazione in sede di stipulazione contrattuale e in fase esecutiva dell'affidamento.
 3. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.
 4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate all'Amministrazione prima della stipula del contratto.
- Le polizze di assicurazione dovranno essere stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

ARTICOLO 49

(Cauzione definitiva)

La Ditta appaltatrice a cui sarà affidato il servizio, dovrà costituire una cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa pari al 5% (ridotta in quanto l'aggiudicatario è in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000) dell'importo contrattuale, ovvero delle ulteriori percentuali (sempre ridotte) nelle ipotesi indicate dall'art. 113, comma 1, del D.Lgs.163/06, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva dovrà avere una durata pari a quella del contratto e s'intenderà automaticamente prorogata qualora, entro tale data, vi fossero pendenti controversie giudiziarie fra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa a cui è affidato il servizio. Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta a cui è affidato il servizio è obbligata a reintegrare la cauzione nella misura cui l'appaltante è stato costretto ad avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato previa richiesta della Ditta appaltatrice. La cauzione, prestata mediante fideiussione, deve prevedere espressamente che il fideiussore si

obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma in cauzione, senza poter eccepire il beneficio alla preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del c.c. Il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale secondo quanto prescritto all'art. 1957, 2° comma del c.c.

ARTICOLO 50

(Verbale di consegna locali e attrezzature)

1. L'impresa prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme all'Amministrazione, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso la struttura interessata. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'Adisu competente e dall'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna, solleverà l'Amministrazione 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'impresa appaltante senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.
2. L'Amministrazione metterà a disposizione dell'appaltatore l'utenzieria in suo possesso. Qualora l'utenzieria messa a disposizione dall'Amministrazione non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, l'appaltatore sarà tenuto ad integrare la stessa con utenzieria che al termine dell'appalto sarà di proprietà della Stazione Appaltante.
3. Al termine del contratto l'appaltatore dovrà restituire l'utenzieria consegnata dalle Adisu, nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna, provvedendo al reintegro dei beni ricevuti qualora fossero mancanti.

ARTICOLO 51

(Spazi pubblicitari)

1. Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali rimangono di disponibilità dell'Amministrazione la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore.
2. Eventuali contratti di sponsorizzazioni stipulati dall'appaltatore riferibili unicamente agli elementi previsti dall'art. 20 del presente Capitolato, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

ARTICOLO 52

(Divieto del subappalto e di cessione del contratto)

1. Ai sensi dell'art. 27, comma 3 del Codice dei Contratti pubblici, è espressamente vietato il subappalto delle prestazioni oggetto del presente affidamento, inoltre, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

ARTICOLO 53

(Vicende soggettive dell'esecutore del contratto)

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al concessionario non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione.

2. Nei sessanta giorni successivi alle comunicazioni di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti relativi alla vigente normativa antimafia.

3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti delle stazioni appaltanti, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

4. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda disposti da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

ARTICOLO 54

(Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore)

1. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni ad essa affidati, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato di cui all'Art. 50 del presente Capitolato salvo eventuali sostituzione degli stessi da parte dell'aggiudicataria preventivamente comunicati all'Amministrazione.

2. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti.

3. Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

4. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancanza manutenzione straordinaria e/o ordinaria, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'appaltatore. In tal caso l'Amministrazione si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 55

(Revisione prezzi)

La revisione del corrispettivo pattuito per il servizio di cui si tratta, avverrà su richiesta dall'aggiudicataria in base esclusivamente all'indice FOI dell'ISTAT dopo l'anno successivo a quello di inizio del servizio e comunque in conformità alla normativa vigente di settore.

ARTICOLO 56

(Penalità)

1. In caso di mancata o non perfetta esecuzione delle prestazioni, alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le seguenti penali:

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dall'art. 8: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 9, comma 5: € 500,00 al giorno per persona;
- mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 10: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 15: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;

- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con l'art.17: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art. 20: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancato allestimento dei tavoli previsti dall'art. 21: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 24: € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 25: € 500,00 al giorno fino all'adempimento
 - inosservanza dell'art. 26: € 1.000,00 per giorno qualora il pasto sia servito con l'impiego di cibi riciclati;
 - inosservanza dell'art. 27 e nello specifico la non osservanza del listino prezzo relativo al bar dell'Adisu Roma Tre: € 250,00 per giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 31 € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 34: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - Personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione inosservante degli adempimenti sanitari previsti dalla normativa di settore per causa dell'appaltatore: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc. previsti dall'art. 37 : € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 38: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;
 - inosservanza dell'art. 39, comma 2: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 40: € 100,00 al giorno a persona fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni previste dell'art. 41: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancato pagamento delle utenze di cui all'art. 42: € 150,00 al giorno fino al pagamento (dalla richiesta di adempimento dell'Amministrazione);
 - inosservanza delle prescrizioni previste dell'art. 45: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 47: 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;
2. Qualora nella esecuzione del contratto siano rilevate ulteriori inadempienze gravi, l'Impresa a cui è affidato il servizio, corrisponderà una penale da € 200,00 a € 10.000,00 per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per la quale, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide.
3. L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.
4. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'affidataria, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

ARTICOLO 57

(Risoluzione del contratto)

1. È facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto in caso in cui la società aggiudicataria sia gravemente inadempiente nei confronti degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato.
2. Per grave inadempimento deve intendersi la violazione di obblighi essenziali del presente Capitolato.
3. Delle violazioni comportanti grave inadempimento risponde sempre e comunque l'appaltatore. Non appena venga posta in essere una violazione del tipo suddetto, l'Amministrazione provvederà a farne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria, a mezzo lettera raccomandata.

4. La Ditta aggiudicataria, entro il termine assegnato nella lettera di contestazione, potrà addurre entro 5 giorni le giustificazioni che riterrà al riguardo esimenti o, qualora possibile, eliminare le cause dell'addebito contestato.

5. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare in maniera discrezionale gli elementi acquisiti e di decidere insindacabilmente in merito alla prosecuzione od alla risoluzione del contratto.

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

- casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni all'Amministrazione;
- applicazione di un numero superiore a 10 penalità;
- variazione della destinazione d'uso dei locali concessi dall'Amministrazione per l'esecuzione del servizio;
- utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio mensa e presenza all'interno della mensa di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2 del presente Capitolato;
- somministrazione all'utenza di pasti cucinati in locali diversi dalla mensa di cui all'art. 4 del presente Capitolato;
- mancata produzione all'Amministrazione dell'elenco dei fornitori delle derrate alimentari;
- utilizzo dei prodotti OGM;
- inosservanza delle prescrizioni previste nell'art. 15;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 37 del presente Capitolato;
- sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della prestazione del servizio;
- mancata produzione all'Amministrazione della copia delle buste paga del personale;
- mancata formazione del personale di cui all'art. 38 del presente Capitolato;
- dichiarazione di fallimento o apertura di procedure concorsuali;
- mancanza o perdita di tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;
- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- interruzione del servizio, con impossibilità di riavvio dello stesso;
- intervenuta sostituzione degli operatori con altri non in possesso dei requisiti professionali richiesti e/o prescritti da norme o regolamenti;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e pubblici esercizi - Ristorazione Collettiva) o il mancato versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto o subappalto del servizio;
- 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;
- 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;
- mancato pagamento delle retribuzioni e versamento dei contributi per i prestatori di lavoro;
- perdita dei requisiti 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. 196/2003;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica ed economica formulate in sede di gara;
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane spa.

7. In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della

clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

8. In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ARTICOLO 58

(Stipula del contratto e spese relative)

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

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

ARTICOLO 59

(Facoltà di recesso)

1. L'Amministrazione, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti dei presupposti generali o qualora ragioni di pubblico interesse inderogabili ed urgenti lo impongano, si riserva la facoltà, di recedere dal contratto con preavviso di 60 giorni, da comunicarsi all'appaltatore con lettera A/R, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo, se non il pagamento del servizio fino a quel momento reso.

ARTICOLO 60

(Clausola di salvaguardia)

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

ARTICOLO 61

(Responsabile unico del procedimento)

1. Il Responsabile Unico del Procedimento è l'Avv. Manuela Musolino.

ARTICOLO 62

(Tutela della privacy)

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

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)

1. 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)

1. Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 241, comma 1 bis del Codice dei Contratti pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 65
(Norme di rinvio)

1. 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*".

ARTICOLO 66
(Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del codice civile)

1. 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 32 (Contestazioni); ARTICOLO 36 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti); ARTICOLO 42 (Spese ed utenze); ARTICOLO 48 (Responsabilità, assicurazione e cauzione definitiva); ARTICOLO 52 (Divieto del subappalto e di cessione del contratto); ARTICOLO 55 (Revisione prezzi); ARTICOLO 56 (Penalità); ARTICOLO 57 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 59 (Facoltà di recesso), ARTICOLO 60 (Clausola di salvaguardia), ARTICOLO 63 (Foro competente). ARTICOLO 64 (Clausola compromissoria).