

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE,
PRESSO UN PUNTO DI RISTORO A FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI
DELL’ATENEO DI ROMA TRE POLO DI PIAZZA DELLA REPUBBLICA – ROMA.**

CIG. N. 5632200E75

CAPITOLATO D’ONERI

Art. 1 - Finalità e contenuto del capitolato d'appalto

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione, in seguito denominata anche Stazione Appaltante, e la impresa aggiudicataria dell'appalto (di seguito anche appaltatore o aggiudicataria), per l'affidamento del servizio di ristorazione da eseguire nella sede individuata nel successivo art. 2.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione a favore degli studenti Universitari dell'Ateneo di Roma Tre polo di Piazza della Repubblica, 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'Amministrazione, anche mediante apposite convenzioni.

Art. 3 - Ambito territoriale e caratteristica del servizio

Per l'espletamento del servizio di ristorazione di cui si tratta dovrà essere eseguito all'interno di locali idonei e predisposti dall'appaltatore ubicati in un raggio massimo di 500 mt da Piazza della Repubblica. **La presunta ubicazione dei locali dovrà essere indicata all'interno dell' All. 1 del disciplinare di gara.**

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

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

Il numero annuo presunto dei pasti che l'appaltatore dovrà erogare è di circa 33.750¹ unità.

L'Amministrazione non assume 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 l'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti. Si ribadisce che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo l'amministrazione che deve corrispondere all'impresa aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

Art. 4- Durata e importo presunto dell'appalto

L'appalto avrà la durata di 1 (un) anno dalla data di stipula del contratto, viene stimato presuntivamente in **€ 236.250,00**, IVA esclusa, + **€ 236.250,00**, IVA esclusa, nel caso di esercizio della facoltà di rinnovo per ulteriori 1 (un) anno in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici,

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

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. 41 del presente Capitolato

Alla scadenza del contratto, il servizio di cui si tratta potrà essere prorogato per il termine strettamente utile e per un massimo di 6 mesi al fine di 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.

Art. 5 - Calendario di erogazione del servizio e orari di distribuzione dei pasti

Il punto di ristoro non dovrà erogare pasti agli studenti universitari durante i seguenti periodi:

- le vacanze natalizie per circa 17 giorni consecutivi;
- le vacanze pasquali per circa 7 giorni consecutivi;

¹ Numero medio giornaliero di studenti (150) x 225 gg. numero giorni presunti di erogazione effettiva del servizio.

- la pausa estiva per circa 40 giorni consecutivi.

L'Amministrazione, previo congruo preavviso, si riserva, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

La distribuzione dei pasti avverrà secondo i seguenti orari:

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

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

Art. 6 - Modalità di accesso e di pagamento da parte dell'utente

Gli utenti del servizio saranno gli studenti universitari, regolarmente preventivamente accreditati presso l'Amministrazione.

L'accesso degli studenti al servizio sarà gestito attraverso una procedura informatica fornita dall'Amministrazione che resterà l'esclusiva proprietaria dei software e ne garantirà il corretto funzionamento e la regolare manutenzione.

Gli aventi diritto potranno accedere al servizio di ristorazione esclusivamente presentando agli operatori cassa la propria tessera sanitaria, ovvero documento analogo provvisto di codice a barre che permetta la corretta identificazione dello studente.

Il riconoscimento dell'identità degli utenti e del loro diritto a godere del pasto, dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'utilizzo della procedura informatica fornita dall'Amministrazione di cui al precedente comma 2 e dietro la presentazione di un documento come indicato al precedente comma 3.

La stessa procedura informatica indicherà al personale preposto alla verifica, oltre all'identificazione dell'utente e della conferma del suo diritto ad usufruire del servizio, anche il costo a carico dello stesso determinato dall'appartenenza ad una fascia di reddito, precedentemente verificata dall'Amministrazione.

L'utente è tenuto al pagamento della sua quota direttamente al personale addetto prima di consumare il pasto.

Qualora la tessera sanitaria (o documento analogo), all'atto della presentazione da parte dell'utente risulti non funzionante per qualsivoglia causa, il servizio sarà fornito ugualmente al prezzo intero, previa identificazione dell'utente e trascrizione manuale del codice fiscale nel sistema informatico; dovrà, inoltre, essere data immediata segnalazione del nominativo dell'utente e del relativo malfunzionamento alla struttura preposta dall'Amministrazione.

L'inosservanza delle disposizioni sopra elencate è causa di risoluzione del contratto con le modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 7 - Composizione dei pasti

Gli utenti avranno diritto alla consumazione di un pasto completo composto da: primo, secondo, contorno, frutta e pane.

Il pasto completo dovrà essere costituito nel rispetto dei requisiti di cui All. A ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 5 del disciplinare di gara.

Il pasto completo 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).

La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non potranno essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.

Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un succo di frutta, oppure uno yogurt e una porzione di dolce.

L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze.

L'appaltatore predisporrà per l'erogazione di acqua potabile in quantità sempre adeguata agli utenti, caraffe di vetro o di plastica per alimenti da minimo un litro.

Il servizio non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile.

Dovrà essere messo a disposizione dell'utenza il pasto per allergici, con particolare riguardo ai celiaci, che assicurino lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale.

Art.8 - Menù giornalieri

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.

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.

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

L'Appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione di riferimento 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 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

Art.9 - Pubblicazione dei menù

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".

Art. 10 - Condimenti

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 preconfezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

Art. 11 - Preparazione di piatti freddi

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.

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

Art.12 - Bevande

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.

Art. 13 - Svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere erogato mediante pasti cucinati e distribuiti nella sede indicata nell'All. 1 del disciplinare di gara. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

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

Art.14 - Requisiti minimi del personale

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.

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).

Art. 15 - 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'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate.

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

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.

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

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.

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.

Art. 16 - Caratteristiche nutrizionali generali e divieto di utilizzo di prodotti OGM

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).

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

Art. 17 - 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.

Art. 18- Attività propedeutiche alla distribuzione

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

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

L'appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni 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.

Art. 19 - Distribuzione con il sistema del self-service

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. L'appaltatore dovrà provvedere all'approntamento della sala per la ristorazione; 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 dai locali gli alimenti.

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, il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli all'uopo predisposti dall'impresa aggiudicataria. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'appaltatore procederà al riassetto della sala.

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.

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.

Art. 20 -Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione

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

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 nominato dall'Amministrazione.

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

L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio.

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.

Art. 21 - Riciclo alimenti

E' 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.

Art. 22 - Controlli da parte dell'Amministrazione

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione e l'impresa appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.

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 riservata.

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.

Art. 23 - Tipologia dei controlli

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;
- 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;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

b) controlli analitici

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

Art. 24 - Metodologia del controllo

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.

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.

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.

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.

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

Art. 25 - Autocontrollo

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.

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.

Art. 26 - Contestazioni

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. 42 del presente Capitolato, 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.

Art. 27 - Blocco delle derrate

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.

Art. 28 - Conservazione dei campioni

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.

Art. 29 - Verifica della soddisfazione dell'utenza

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.

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.

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.

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.

Art. 30- Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti

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'impresa aggiudicataria dell'appalto, dovrà emettere fattura giornaliera intestata all'Amministrazione, per l'importo incassato dallo studente a titolo di anticipo del prezzo complessivo del pasto a carico della stazione Appaltante;
- b) Alla fine di ogni mese, verificato il numero di pasti erogati, l'impresa aggiudicataria dell'appalto emetterà fattura a saldo di quanto a lei dovuto per i pasti somministrati nel mese di riferimento al netto di quanto già dalla stessa fatturato e incassato giornalmente.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.