

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) e comma 6 del D.Lgs 50/2016 per l'affidamento del servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti in favore degli studenti universitari dell'Università degli Studi di Roma " Foro Italico" per il periodo di due anni attraverso la procedura di RDO sul Mepa mediante richiesta rivolta agli operatori che hanno manifestato interesse e che sono in possesso dei requisiti richiesti.

Capitolato d'Oneri

CIG 77005506E2

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 eseguirsi presso i locali ubicati in Roma Piazza Lauro De Bosis n. 6, adibiti ad uso mensa .

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti presso i locali appositamente adibiti nei presso dell'Università del Foro Italico

Si evidenzia inoltre che il servizio è rivolto agli studenti universitari, nonché a quanti altri, purché formalmente autorizzati dall'Amministrazione, anche mediante apposite convenzioni.

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

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

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
- Preparazione e cottura dei cibi;
- Trasporto dei pasti presso la sede di piazza De Bosis 6;
- Somministrazione dei pasti;
- Lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio
- Pulizia dei tavoli prima e durante l'orario di servizio, riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense, delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
- Smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
- Manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio.

2

Art. 3 - Caratteristica del servizio

Il servizio di ristorazione sarà svolto presso i locali di piazza L. De Bosis n. 6, che presenta n. 64 posti a sedere.

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

Gli utenti avranno diritto alla consumazione di un pasto differenziato (si veda l'art. 7).

Per l'espletamento del servizio di trasporto pasti e la somministrazione degli stessi, la Stazione Appaltante metterà a disposizione ad uso gratuito i locali ubicati in Piazza Lauro De Bois, n. 6 Roma.

La descrizione dello stato dei locali sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio.

I locali messi a disposizione dovranno essere allestiti a cura dell'impresa con le attrezzature e macchinari, arredi, e quant'altro necessario e per lo svolgimento del servizio.

I locali verranno presi in consegna dall'Impresa appaltatrice 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.

Al termine del rapporto contrattuale le attrezzature, macchinari e arredi resteranno di proprietà dell'impresa.

L'Impresa appaltatrice s'impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.

Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dei locali della Stazione Appaltante comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

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.

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

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

Art. 4- Durata e importo presunto dell'appalto

La durata del contratto è pari a due anni da termine indicato in fase di stipula del contratto , per un ammontare:

Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo biennale
<i>Servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti presso i locali ubicati in Roma Piazza Lauro De Bosis n. 6, adibiti ad uso mensa, a favore degli studenti universitari iscritti alla Università degli Studi di Roma "Foro Italico"</i>	55510000	P	€ 178.818,50 ¹

3

Ai sensi dell'art.23, comma 16 del D.Lgs n. 50/2016 e smi gli importi sopra indicati comprendono i costi della manodopera che la stazione ha stimato sono pari ad € 34.277,90 per il biennio.

Alla scadenza del contratto, i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'Impresa appaltatrice resterà obbligata 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;
- 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.

¹ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 6.65, IVA esclusa ed incluso 1% per il trasporto) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell'annualità 2017 (13.445) x due annualità.

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 gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente.

L'aggiudicatario avrà a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali potrà appurare la fascia di appartenenza di ciascun utente con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso.

L'Impresa appaltatrice del servizio emetterà fattura giornaliera per le somme incassate per conto di DiSCo.

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

Art. 7 - Composizione dei pasti

Gli utenti avranno diritto alla consumazione delle seguenti tipologie di pasto :

- 1) un pasto completo composto da: primo, secondo, contorno, frutta e pane: € **6,65** iva esclusa;
- 2) Pasto ridotto composto da: primo/contorno/frutta /pane :€ 4,40 iva esclusa
- 3) Pasto ridotto composta da: secondo/contorno/frutta/pane: € 4,65 iva esclusa

Il pasto completo dovrà essere costituito nel rispetto dei requisiti di cui All. A ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 2 del disciplinare di gara.

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

Nel caso di scelta di 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).

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

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.

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

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 DOP o pecorino DOP, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto preconfezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

Art. 11 - Preparazione di piatti freddi

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

Art.12 - Bevande

E' vietata l'erogazione e il consumo di bevande alcoliche durante i pasti. L'Impresa Appaltatrice assicurerà l'utilizzo di acqua naturale.

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. trasporto pasti preparati;
- e. distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

Articolo 14 (Trasporto dei pasti)

Il trasporto dei pasti dovrà essere realizzato mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto dovrà avvenire con il sistema del legame fresco caldo. I pasti preparati presso il centro di cottura dedicato dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alla normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a + 65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i

pasti freddi. Il pane e le verdure crude dovranno essere riposte e trasportate in contenitori igienicamente idonei. Tutta la filiera distributiva dovrà rispettare i protocolli HACCP.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in modo tale da garantire il rispetto degli orari di distribuzione presso il plesso sopra indicati.

I veicoli utilizzati per il trasporto, rispondenti alle normative vigenti sopra richiamate, dovranno essere adibiti esclusivamente al menzionato servizio e non ad altro, dovranno essere regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, onde evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla loro pulizia giornaliera.

I veicoli utilizzati dovranno essere almeno EURO 4.

Art.15 - 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).

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

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

6

Art. 16 - Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'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.

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

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

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto

alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'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. 17– Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento

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

Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- a) **conformi** ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 e dal presente Capitolato;
- b) **identificabili** con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- c) **accompagnate** con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d) **contenute** in confezioni che riportino tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.,
- e) **contenute** in confezioni che riportino il termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- f) **confezionate** in imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta, chiusi e integri senza alterazioni manifeste. (es. lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- g) **di prima qualità**, prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico².
- h) **trasportate** con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i) **conservate** in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- j) **esenti** dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;

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

- k) **gradite** all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'Adisu dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- l) **approvvigionate** in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- m) **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n) **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- o) **identificabili** relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

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

L'Impresa appaltatrice dovrà produrre a richiesta della Stazione Appaltante, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.

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

Non sono ammesse etichettature incomplete.

Standard minimi di qualità delle derrate alimentari:

1. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofruttilicoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante¹¹. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

2. Carne deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante

modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. *Pesce* deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire la disponibilità giornaliera dei seguenti prodotti senza glutine: pasta; farina; pane, nonché di una congrua dotazione di prodotti generici, etichettati "Gluten-Free" in base al numero quotidiano delle richieste.

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

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

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

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

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

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

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

È tassativamente vietato utilizzare:

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

Art. 18 - Manipolazione e cottura

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

Art. 19 – Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

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

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

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

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

Le tovaglette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.

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

Art. 20- 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 monoporzione di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) stoviglie di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

Art. 21 - 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. 22 -Riassetto

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Art. 23 Smaltimento Rifiuti

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

L'Impresa appaltatrice provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta

differenziata particolareggiata, l'Impresa appaltatrice si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per DiSCo.

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

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

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

Art. 24 - 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. 25 - 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. 26 - 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 riservati.

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. 27 – Metodologia e tipologia dei controlli

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

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

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

Il controllo a vista del servizio potrà interessare:

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

12

I controlli analitici avranno lo scopo di verificare:

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

Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove della partita oggetto dell'accertamento. A descrizione degli incaricati della Stazione Appaltante i campionamenti potranno variare in funzione dei lotti o quantità delle partite oggetto dell'accertamento al fine di renderli rappresentativi.

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

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

Art. 28 - Autocontrollo

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

L'Impresa appaltatrice dovrà predisporre un programma di campionamento per l'effettuazione di esami di laboratorio che dovranno avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con la Stazione Appaltante.

In particolare dovranno essere documentate dall'Impresa appaltatrice le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione Appaltante. L'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Stazione Appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Impresa appaltatrice potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante.

Art. 29 - 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. 30- 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. 31 - 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. 32 - 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. 33- Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti

Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per la stazione appaltante, l'attività ristorazione per gli studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:

1. L'appaltatore, entro il 5 del mese successivo, emetterà fattura per il mese precedente intestata alla stazione appaltante; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già fatturato e imponibile a differenza;
2. la stazione appaltante, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;

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

Il corrispettivo può essere decrementato in base alle trattenute determinate dall'applicazione delle penali di cui all'art.44 del presente Capitolato.

L'Amministrazione, entro 10 giorni dalla presentazione del documento può richiedere chiarimenti e/o documentazione integrativa e/o revisione del documento stesso.

L'Amministrazione provvede d'ufficio alla verifica del versamento da parte dell'Appaltatore dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti (DURC) e ad ogni altro adempimento necessario, prodromico al pagamento secondo la vigente normativa.

A seguito della consegna della documentazione integrativa o revisionata richiesta, l'Amministrazione ha come nuovo termine di approvazione ulteriori 10 giorni dalla consegna. Trascorsi i 10 giorni senza che l'Amministrazione abbia chiesto chiarimenti e/o altra documentazione, il documento riepilogativo si intende accettato ed approvato.

Avuta l'approvazione, l'Appaltatore provvede quindi all'emissione di:

- fattura mensile di importo pari al corrispettivo relativo al mese precedente, accettato ed approvato dall'Amministrazione, ridotta dello 0,50%, a titolo di *ritenute a garanzia* operate dall'Amministrazione (disposizione introdotta dall'art. 30, co.5-bis del D. Lgs 56-2017);
- fattura di liquidazione finale (al termine del contratto) per *svincolo ritenute a garanzia* per un importo complessivo pari al totale delle *ritenute a garanzia* operate in sede di liquidazione delle pregresse fatture mensili (*quanto sopra a seguito di verifica di regolare esecuzione del servizio da parte del Direttore dell'esecuzione del Contratto, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva - art. 30, co.5-bis- D. Lgs 56-2017*).

Il pagamento delle fatture avviene nei termini previsti dalla normativa vigente secondo le modalità e le specifiche previste nel Contratto.

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.

Le suddette fatture, accompagnate da tutta la documentazione aggiuntiva necessaria e prevista dal presente Capitolato e/o a richiesta dal Direttore dell'esecuzione del Contratto, dovranno inoltre evidenziare:

- a) gli estremi dell'affidamento;
- b) il numero dei pasti effettivamente erogati;
- c) l'indicazione dell'importo della prestazione al lordo della ritenuta di garanzia (disposizione introdotta dall'art. 30, co.5-bis del D. Lgs 56-2017);

- d) l'importo della prestazione al netto della suddetta ritenuta di garanzia (decurtato dello 0,50% - art. 30, co.5-bis del D. Lgs 56-2017);
- e) il n. del CIG ;
- f) gli estremi dell'impegno di spesa su cui dovrà gravare l'importo fatturato (comunicazione che sarà effettuata da parte di DiSCo).

L'impresa appaltatrice dovrà emettere le proprie fatture intestate a DiSCo - Via Cesare de Lollis, 24/15-00185 Roma.

Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in ogni momento, la modifica della documentazione richiesta e delle modalità di presentazione della stessa ai fini di agevolare i processi amministrativi e di controllo. L'Appaltatore ha l'obbligo di adeguarsi a partire dal successivo ciclo di fatturazione, pena la sospensione dei pagamenti delle fatture non accompagnate dai giustificativi adeguati.

Le fatture dovranno essere spedite in forma elettronica, pertanto, l'Amministrazione non potrà più accettare fatture in forma cartacea.

L'aggiudicataria, dovrà, pertanto, dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici o in alternativa potrà rivolgersi agli intermediari abilitati dando loro specifico mandato.

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

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

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

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

Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

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

Sulle somme potrebbero essere operate decurtazioni per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale ex art. 28 del presente Capitolato.

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

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

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

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

Art. 34- Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio

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

- 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 alla Stazione Appaltante ;
- 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. 45;
 - 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.

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

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

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

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

L'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare prodotti che si presumono conformi al suddetto requisito quali prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I con requisiti conformi. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I, dovrà essere presentata documentazione equivalente attestante il rispetto dei requisiti previsti.

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

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

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

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

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

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

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

- la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'operatore economico aggiudicatario;
- la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'operatore economico aggiudicatario.

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'operatore economico aggiudicatario.

La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto, al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente:

- alla fornitura e messa in opera degli arredi e delle attrezzature, delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;
- al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D. Lgs. n. 81/2008 e smi. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 45 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'Impresa appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'Impresa appaltatrice è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;
- a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;
- a fornire alla Stazione Appaltante, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;
- ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare e, nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'Impresa appaltatrice appaltatrice di sindacarne i motivi;
- a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;
- a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione.
- a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi;
- a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.
- a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

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

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

Art. 35 - Formazione e informazione

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 36- Altri obblighi ed oneri

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.

Art. 37 – Igiene del personale

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

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

Art.38– Gestione delle emergenze

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

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

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verificchi;
- adottare misure precauzionali di esercizio;
- provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente .

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

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

Art. 39 - Sistema di tracciabilità

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

Art. 40 - Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

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

Art. 41 - Responsabilità, assicurazione

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.

L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da una polizza assicurativa:

- **RCT** (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione del servizio con massimale unico di € 5.000.000,00, con il limite di € 2.500.000,00 per ogni persona e di € 2.500.000,00 per danni a cose – per anno.

- **Incendio** (e garanzia accessoria rischi incendio): a) rischio locativo nei casi di responsabilità a 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 residuati del sinistro fino a concorrenza di un massimale di € 300.000,00;

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

L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nella predetta polizza.

La suddetta polizza dovrà essere sottoscritta con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copia della stessa sarà consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto.

La polizza di assicurazione dovrà essere stipulata espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

Art. 42- Cauzione definitiva

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

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'Impresa appaltatrice può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante Per le previsioni normative afferenti alla "garanzia definitiva" si rinvia all'art. 103 del Codice di e contratti.

Art. 43 - Subappalto e divieto di cessione del contratto

Il servizio potrà essere subappaltato entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo contrattuale, solo se espressamente dichiarato in sede di gara.

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

Art. 44 -Penalità

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. 7: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 8, : € 500,00 al giorno per persona;
- mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 9: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con l'art. 16: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art.17 : € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancato allestimento dei tavoli previsti dall'art.20 : € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art.21: € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza art.25 : € 1.000,00 per giorno qualora il pasto sia servito con l'impiego di cibi riciclati;
- mancata conservazione dei campioni di cui all'art.31: € 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 delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 35: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;
- inosservanza dell'art.36:€ 100,00 al giorno a persona fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art.37: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/08 € 100 per ciascun lavoratore al giorno fino all'adempimento

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

PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL'INADEMPIMENTO ED APPLICAZIONE DELLE PENALI

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

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

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

Art. 45 - Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 e 108 del Codice dei contratti pubblici la Stazione Appaltante può risolvere un contratto pubblico durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 del Codice e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

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

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

Quando il direttore dell'esecuzione del contratto, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa appaltatrice, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'Impresa appaltatrice. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'Impresa appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Impresa appaltatrice abbia risposto, la Stazione Appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.

Qualora, al di fuori di quanto previsto sopra, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Impresa appaltatrice rispetto alle previsioni del contratto, il responsabile unico dell'esecuzione del contratto gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'Impresa appaltatrice deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione Appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

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

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

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

Ai sensi dell'art. 110, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, in caso di risoluzione, la Stazione Appaltante 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.

La Stazione Appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'Impresa appaltatrice con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 cp, 318 cp, 319 cp, 310 bis cp, 319 ter cp, 319 quater cp, 320 cp, 322 cp, 322 bis cp, 346 bis co, 353 cp, 353 bis cp.

Art.46 – Recesso

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguite.

Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto dei servizi/prestazioni eseguite.

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

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

Art. 47 – Recesso dal contratto da parte dell'affidatario

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

Art. 48 - Stipula del contratto e spese relative

Il contratto si intenderà stipulato mediante redazione del “Documento di stipula” relativo alla RdO di riferimento, generato dal sistema. L'affidatario dovrà provvedere all'assolvimento dell'imposta di bollo. Sono a carico dell'aggiudicataria, 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.

Art. 49 - Clausola di salvaguardia

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

Art. 50 - Responsabile unico del procedimento

Il Responsabile Unico del Procedimento è Gianni Proietti Cignitti, Responsabile della P.O. Mense Adisu Metropolitane.

Art. 51 - Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente capitolato

Art. 52 - Foro competente

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

Art. 53 - Clausola compromissoria

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

Art. 54 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente atteso nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme previste dal

Codice Civile in quanto applicabili, alle norme del Codice dei Contratti Pubblici in quanto richiamate, al Regolamento di attuazione del Codice in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445
“Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa”.

La medesima Impresa appaltatrice appaltatrice si obbliga altresì al rispetto di ogni norma di legge che dovesse intervenire successivamente alla stipula del presente contratto di appalto, senza pretendere e richiedere alcun onere in relazione agli adempimenti aggiuntivi che la legge potrebbe prevedere. Inoltre, il presente appalto è soggetto alle norme in materia di circolazione stradale e di trasporti pubblici ed a tutta la normativa di settore vigente.

Timbro e firma per accettazione

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

L'Impresa appaltatrice dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 44 (Penalità); ARTICOLO 45 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 46 (Recesso), ARTICOLO 52 (Foro competente). ARTICOLO 53(Clausola compromissoria).

Timbro e firma per accettazione

24
