

DiSCo

Ente regionale per il Diritto allo Studio e alla Conoscenza

L'anno duemiladiciotto, il giorno **** del mese di *****e in Roma, nell'ufficio del Direttore Generale di DiSCo - Ente regionale per il Diritto allo Studio e alla Conoscenza, con sede in Roma, Via Cesare de Lollis 24B, innanzi a me, Dott.ssa Donatella Ruopoli, Ufficiale Rogante, giusta il decreto n. 1 del 1 febbraio 2012, sono personalmente comparsi, senza l'assistenza di testimoni, avendovi le parti contraenti rinunciato in accordo con me a norma dell'art. 48 della vigente legge 16 febbraio 1913, n. 89 i signori:

- Ing. Antonio De Michele , nato a Roma il 13 giugno 1952, domiciliato per la carica in Roma - Via Cesare De Lollis, 24/b, il quale interviene al presente atto nella sua veste di Direttore Generale di LAZIODISU C.F. 08123891007, (che in prosieguo sarà indicato anche come Ente, Amministrazione, Ente appaltante o Appaltante), giusta il decreto n. 45 del 30 dicembre 2016 e n. 25 del 19 ottobre 2018 ;

- il *****, nato a ***** il *****, domiciliato a ***** , il quale interviene al presente atto nella sua qualità di ***** del *****. (che in prosieguo sarà indicata come impresa appaltatrice o prestatore di servizi) con sede in ***** (CF e P. IVA *****) giusta procura del ***** che si allega al presente atto.

I suddetti comparenti, della cui identità io Ufficiale Rogante sono certo, sono qui convenuti al fine di stipulare il presente contratto in forma pubblica amministrativa.

P R E M E S S O

CHE con determinazione direttoriale n. 2892 del 04 ottobre 2018, l'Amministrazione ha indetto una procedura aperta per individuare un operatore economico per l'affidamento del *“Servizio di ristorazione presso un punto di ristoro a favore degli studenti universitari iscritti presso*

il Polo distaccato di Latina dell'Università La Sapienza per il periodo di tre anni” – CIG 7687547C76”;

CHE con determinazione direttoriale n. **** del ***** *****, l'Amministrazione ha aggiudicato definitivamente la gara sopra menzionata alla società ***** che ha offerto il prezzo complessivo di € ***** IVA esclusa (€ ***** offerto dal concorrente X 60.000 numero triennale presunto dei pasti che l'appaltatore dovrà erogare) sull'importo a base d'asta di € 420.000,00 IVA esclusa);

CHE l'importo contrattuale sopra previsto comprensivo di IVA (4%) ammonta ad € *****;

CHE con nota prot....., l'Amministrazione ha richiesto l'informativa antimafia tramite la Banca dati Nazionale Antimafia per la.....

CHE con richiesta telematica all'Autorità competente, l'Amministrazione ha effettuato positivamente la verifica in tempo reale in ordine alla regolarità contributiva (DURC) nei confronti del.....;

CHE l'impresa appaltatrice ha prodotto alla Stazione appaltante tutta la documentazione richiesta dall' Amministrazione;

CHE l'impresa appaltatrice ha costituito ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50 del 2016 e smi, la cauzione definitiva di cui al Capitolato d'onori mediante polizzarilasciata dalla per la somma di €

CHE l'impresa appaltatrice ha costituito ai sensi del Capitolato d'onori polizza si per la copertura assicurativa contro i rischi professionali per tutta la durata dei lavori e sino all'emissione del certificato di collaudo per un importo percentuale non inferiore al 10% dell'importo dei lavori pari ad euro xxxxxxxx (euro xxxxxxxxxxxx/xx).

CHE ai sensi dell'art.32 , comma 14, del D. Lgs. n. 50 del 2016 e smi come di seguito

indicato: *“Il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della Stazione appaltante...”*;

Ciò premesso, fra le parti come sopra costituite, con la presente scrittura da valere quale atto in forma pubblica amministrativa elettronica a tutti gli effetti di legge, mentre confermano e ratificano la precedente narrativa, che si richiama a far parte integrante e sostanziale del presente atto, si conviene e si stipula quanto segue:

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del contratto d'appalto)

Il presente contratto disciplina i rapporti tra l'Amministrazione in seguito denominata anche (“Stazione Appaltante“ o “SA”) e l'operatore economico aggiudicatario (di seguito anche affidatario), del, per l'affidamento del *“Servizio di ristorazione presso un punto di ristoro a favore degli studenti universitari iscritti presso il Polo*

distaccato di Latina dell'Università La Sapienza che verrà svolto nel locale ubicato in
via *****.

L'appaltatore si impegna a fornire il servizio, secondo le condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal presente contratto e dai seguenti documenti: a) capitolato d'oneri e relativi allegati, b) scheda per l'Offerta Tecnica, c) Offerta economica che ai fini del presente atto ne formano parte integrante e sostanziale, di cui si omette la relativa lettura avendo l'impresa dichiarato di conoscerne il contenuto ed i termini.

Relativamente a tutti i documenti sopraindicati alle lett. a), b) e c) si evidenzia che gli stessi, sottoscritti dai contraenti, pur costituendo parte integrante del presente contratto, non vengono ad esso materialmente allegati; i medesimi restano depositati agli atti di Laziodisu ove sono rintracciabili in allegato al prot. n..... del *****.

ARTICOLO 2

(Oggetto dell'appalto e modalità di accesso al servizio)

L'appalto è finalizzato a garantire il servizio di ristorazione, sostitutivo mensa, in prossimità del polo didattico distaccato dell'università La Sapienza sita in Corso della Repubblica n. 79

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

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 di 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 4 e dietro la presentazione di un documento come in precedenza indicato.

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 espressa del contratto con le modalità previste dalla normativa vigente.

Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara, dal capitolato e dal presente contratto, nonché dalle varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara ed accolte dall'Amministrazione.

Il numero triennale presunto dei pasti è di 60.0000 unità.

DiSCo non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. L'appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo DiSCo che dovrà corrispondere all'appaltatore l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ARTICOLO 3

(Durata dell'appalto)

L'appalto avrà la durata 3 (tre) anni dalla data di stipula del presente contratto.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ARTICOLO 4

(Prezzo del pasto ed importo complessivo presunto del contratto)

Il prezzo di ciascun pasto è fissato in € *** (*****), oltre l'IVA .

La revisione del corrispettivo pattuito per il servizio di cui si tratta, avverrà su richiesta dall'aggiudicataria in base esclusivamente all'indice FOI dell'ISTAT

dopo l'anno successivo a quello di inizio del servizio e comunque in conformità alla normativa vigente di settore.

Importo complessivo presunto del contratto comprensivo di IVA (4%) ammonta ad € ***** (€ ***** IVA compresa offerto dal concorrente X 60.000 numero annuo presunto dei pasti che l'appaltatore dovrà erogare).

Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

ARTICOLO 5

(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.42 del 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:

- gli estremi dell'affidamento;
- il numero dei pasti effettivamente erogati;
- 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);
- 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);
- il n. del CIG ;
- 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.

Codice Univoco d'ufficio **EVYOZN**.

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.

10. L'appaltatore ha effettuato la comunicazione di cui all'art. 3, comma 7 della

L. 13 agosto 2010, n. 136, sul conto sul quale dovrà confluire tutti i movimenti finanziari nascenti dal presente affidamento, appresso elencati: C/C: *****

***** - soggetto delegato ad operare sui predetti conti è il seguente:

*****.

ARTICOLO 6

(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.

ARTICOLO 7

(Formazione e informazione)

L'Impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato 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 smi. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ARTICOLO 8

(Svolgimento del servizio)

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

a. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;

b. stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;

c. trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;

d. distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

ARTICOLO 9

(Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

Per l'Appaltatore il Responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso, viene individuato nella persona di *****.

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.

Per l'Amministrazione il Direttore dell'esecuzione del contratto, che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio, è il
*****.

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

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

ARTICOLO 10

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

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

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

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

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

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

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

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

- la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario di cui all'art. 47 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante;

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

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

La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto,

al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento

relativamente:

- alla fornitura e messa in opera degli arredi e delle attrezzature, delle cucine e dei

relativi collegamenti con gli impianti esistenti;

- al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla

gestione del servizio;

- al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e

Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi

contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia

previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal

D. Lgs. n. 81/2008 e smi. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui

sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art.

43 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui

crediti esistenti a favore dell'Impresa appaltatrice, ovvero, in mancanza o

insufficienza, sul deposito cauzionale che l'Impresa appaltatrice è obbligata ad

integrare in caso la somma sia insufficiente;

- a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, copia delle buste paga ed ogni

altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto

del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della

contribuzione versata;

- a fornire alla Stazione Appaltante, prima della sottoscrizione del contratto, il

numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli

retributivi e monte ore;

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

ARTICOLO 11

(Manutenzioni ordinarie e straordinarie)

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

ARTICOLO 12

(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. 8: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 7, : € 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 non in	
sintonia con l'art. 15: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;	
- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto	
dall'art.16 : € 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.22: € 1.000,00 per giorno qualora il pasto sia servito con	
l'impiego di cibi riciclati;	
- mancata conservazione dei campioni di cui all'art.28: € 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. 33: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di	
risoluzione;	
- inosservanza dell'art.34:€ 100,00 al giorno a persona fino all'adempimento;	
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art.38: € 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.

L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'affidataria, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

ARTICOLO 13

(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.

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 è stipulata espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

ARTICOLO 14

(Risoluzione del contratto)

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 e 108 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 18/04/2016 n. 50) 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 i del Codice e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;

- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

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

a) nei confronti dell'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 s.m.i, 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.

ARTICOLO 15

(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.

ARTICOLO 16

(Recesso dal contratto da parte dell'affidatario)

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

ARTICOLO 17

(Stipula del contratto e spese relative)

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

Sono a carico dell'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.

ARTICOLO 18

(Clausola di salvaguardia)

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

ARTICOLO 19

(Tutela della privacy)

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

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

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

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

La ditta appaltatrice si impegna a tutelare l'utenza rispetto al trattamento dei dati di cui dovesse entrare in possesso nel rispetto del D.Lgs 196/03.

ARTICOLO 20

(Foro competente)

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

ARTICOLO 21

(Norme di rinvio)

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

La medesima Impresa appaltatrice si obbliga altresì al rispetto di ogni norma di legge che dovesse intervenire successivamente alla stipula del presente contratto

di appalto, senza pretendere e richiedere alcun onere in relazione agli
adempimenti aggiuntivi che la legge potrebbe prevedere. Inoltre, il presente
appalto è soggetto alle norme in materia di circolazione stradale e di trasporti
pubblici ed a tutta la normativa di settore vigente.

P. la soc.

IL DIRETTORE GENERALE

(*****)

(Ing. Antonio De Michele)

L'Appaltatore dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli
art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa,
indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 12 (Penalità);
ARTICOLO 14 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 15 (Recesso);
ARTICOLO 20 (Foro competente).

=====
=====
=====
=====

P. la soc.

IL DIRETTORE GENERALE

(*****)

(Ing. Antonio De Michele)

Io Ufficiale Rogante, dopo aver dato lettura del presente atto alle parti
comparenti come sopra costituite, e che da me richieste lo hanno dichiarato
conforme alla loro volontà, ho presenziato alla apposizione delle firme in fine ed
a margine degli altri fogli oltreché apporre io stesso la mia.

Il presente atto scritto con mezzi meccanici ed elettronici da persona di mia

fiducia ed in piccola parte da me Ufficiale Rogante consta di n. **** (*****)

intere facciate e fin qui della presente.