

**PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 36 CO. 2 DEL D.LGS. N. 50/2016 E SMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI IN FAVORE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI DELL'UNIVERSITÀ "LA TUSCIA" DI VITERBO PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO).**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**CIG 80605120EE**

ART. 1 - Finalità e contenuto del capitolato d'appalto.....	3
ART. 2 – Oggetto dell'appalto.....	3
ART. 3 – Durata dell'appalto e importo presunto .....	4
ART. 4 – Ubicazione della mensa universitaria .....	4
ART. 5 – Pasti differenziati .....	4
ART. 6 – Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte degli utenti .....	5
ART. 7 – Calendario di erogazione del servizio mensa .....	5
ART. 8 – Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa .....	5
ART. 9 – Composizione dei pasti.....	5
ART. 10– Menù giornalieri .....	6
ART. 11– Pubblicazione dei menù.....	6
ART. 12– Condimenti .....	6
ART. 13– Preparazione di piatti freddi.....	6
ART. 14– Bevande .....	6
ART. 15– Svolgimento del servizio.....	6
ART. 16– Trasporto dei pasti.....	7
ART. 17– Requisiti minimi del personale .....	7
ART. 18– Servizi igienici e spogliatoi .....	7
ART. 19– Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità .....	7
ART. 20– Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento .....	8
ART. 21– Manipolazione e cottura .....	10
ART. 22– Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso .....	10
ART. 23– Distribuzione con il sistema del self service .....	10
ART. 24– Riassetto .....	11
ART. 25– Smaltimento rifiuti .....	11
ART. 26 – Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione.....	11
ART. 27 – Riciclo alimenti.....	11
ART. 28 – Controlli da parte di DISCO .....	12
ART. 29 – Autocontrollo.....	12
ART. 30 – Contestazioni.....	13
ART. 31 – Blocco delle derrate.....	13
ART. 32 – Conservazione dei campioni.....	13
ART. 33 – Verifica della soddisfazione dell'utenza .....	14
ART. 34 – Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti .....	14
ART. 35 – Obblighi dell'aggiudicatario .....	15
ART. 36 – Formazione e informazione.....	17
ART. 37 – Altri obblighi ed oneri.....	18
ART. 38 – Igiene del personale.....	18
ART. 39 – Gestione delle emergenze .....	18
ART. 40 – Spese e utenze .....	18
ART. 41 – Sistema di tracciabilità.....	19
ART. 42 – Erogazione del servizio nel caso di interruzione della produzione per cause di forza maggiore .....	19
ART. 43 – Licenze commerciali ed autorizzazioni.....	19
ART. 44 – Interventi di ripristino e attrezzature per l'espletamento del servizio .....	19
ART. 45 – Manutenzioni e verifiche periodiche a carico dell'aggiudicatario.....	19
ART. 46 – Verbale di consegna locale.....	20
ART. 47 – Spazi pubblicitari .....	21

ART. 48 – Modalità di riconsegna dei locali affidati all’aggiudicatario .....	21
ART. 49 – Responsabilità e assicurazioni .....	21
ART. 50 – Subappalto e divieto di cessione del contratto .....	21
ART. 51 – Penalità .....	21
PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL’INADEMPIMENTO ED APPLICAZIONE DELLE PENALI .....	22
ART. 52 – Risoluzione del contratto .....	22
ART. 53 – Garanzia definitiva .....	24
ART. 54 – Cessione del contratto .....	24
ART. 55 – Recesso .....	24
ART. 56 – Recesso dal contratto da parte dell’aggiudicatario .....	24
ART. 57 – Verifica di conformità .....	24
ART. 58 – Stipula del contratto e spese relative .....	25
ART. 59 – Clausola di salvaguardia .....	25
ART. 60 – Responsabile unico del procedimento .....	25
ART. 61 – Tutela della privacy .....	25
ART. 62 – Foro competente .....	25
ART. 63 – Clausola compromissoria .....	25
ART. 64– Norme di rinvio .....	25
Dichiarazione relativa all’approvazione specifica ai sensi dell’art. 1341, co. 2 del codice civile .....	25

### **ART. 1 - Finalità e contenuto del capitolato d’appalto**

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra DISCO e l’aggiudicatario del servizio di ristorazione, tramite trasporto pasti, in favore degli studenti universitari dell’Università “LA TUSCIA” di Viterbo, da eseguirsi presso il locale di via A. Volta, 37 in loc. Riello – Viterbo.

### **ART. 2 – Oggetto dell’appalto**

L’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione in favore degli studenti universitari dell’Università “LA TUSCIA” di Viterbo, da eseguirsi presso il locale di via A. Volta, 37 in loc. Riello – Viterbo, che dovrà essere appositamente allestito a cura e spese dell’aggiudicatario, per la miglior resa del servizio in questione.

Il servizio è principalmente rivolto agli studenti Universitari, nonché agli ulteriori soggetti cui fa riferimento l’art. 7 della L.R. del 18 giugno 2008, n. 7, e quanti altri, purché formalmente autorizzati da DISCO, mediante apposite Convenzioni.

Salvo quanto sopra disposto, l’aggiudicatario si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall’Università e/o da DISCO (a titolo meramente esemplificativo: corsi, convegni, master, etc). In tal caso la Stazione Appaltante comunicherà preventivamente all’aggiudicatario, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per la Stazione Appaltante e l’aggiudicatario è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall’aggiudicazione dell’appalto.

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

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

realizzazione del servizio.

### **ART. 3 – Durata dell'appalto e importo presunto**

L'appalto avrà la durata di **10 (dieci) mesi** dalla stipula del contratto per un ammontare complessivo presunto di € 173.160,00 (iva al 4% esclusa).

L'importo complessivo indicato è stato ottenuto moltiplicando una **media di 130 studenti al giorno per 185 giorni di operatività del servizio per un prezzo pro pasto a base d'asta di € 7,20 (comprensivo dell'1% del costo di trasporto).**

Il **costo della manodopera** è stimato in € 34.632,00 pari al 20% del valore complessivo.

Il numero dei pasti può subire variazioni in aumento e/o diminuzione a seconda dell'effettiva fruizione dell'utenza e pertanto l'importo ha valore meramente indicativo non comporta alcun impegno o garanzia da parte dell'Amministrazione circa l'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti effettivamente erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato. L'aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

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

Non è invece previsto rinnovo.

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 – Ubicazione della mensa universitaria**

Per l'espletamento del servizio di ristorazione e trasporto pasti, l'Amministrazione metterà a disposizione in comodato gratuito il locale sito in via Alessandro Volta, n. 37 in Loc. Riello (Viterbo).

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

Per l'espletamento del servizio di ristorazione e trasporto pasti l'aggiudicatario deve inoltre avere a disposizione ovvero impegnarsi ad allestire, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un centro cottura idoneo, abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare ubicato all'interno del Comune di Viterbo.

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

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

**NB. Il servizio deve essere attivato entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione, pertanto nel caso in cui l'aggiudicatario debba allestire il centro cottura sarà necessario allestirlo nel medesimo termine di 30 giorni in modo da rispettare il termine di attivazione del servizio.**

Il servizio sarà svolto in due turni (diurno e serale), esclusi i festivi.

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

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

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

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

### **ART. 5 – Pasti differenziati**

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

#### ART. 6 – Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte degli utenti

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 proposte migliorative offerte dall'aggiudicatario medesimo in sede di gara.

#### ART. 7 – Calendario di erogazione del servizio mensa

Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:

- Le vacanze natalizie indicativamente per 17 giorni consecutivi;
- Le vacanze pasquali indicativamente per 7 giorni consecutivi;
- La pausa estiva indicativamente per 40 giorni consecutivi.

L'Amministrazione in occasione dei periodi indicati si riserva comunque di definire il calendario di chiusura comunicandolo tempestivamente all'aggiudicatario. L'Amministrazione, previo congruo preavviso, si riserva, inoltre il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

#### ART. 8 – Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa

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

<b>servizio diurno</b>	Dal lunedì al venerdì dalle ore 11:45 alle ore 15:00
<b>servizio serale</b>	Dal lunedì al venerdì dalle ore 18:45 alle ore 21:00

#### ART 9 – Composizione dei pasti

**Pasto completo:** primo, secondo, contorno, frutta, pane.

**Pasto differenziato:**

- a) primo, contorno, frutta e pane;
- b) secondo, contorno, frutta e pane;
- c) pasto vegetariano completo;
- d) pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale);
- e) pizza, contorno, frutta.

L'importo dei pasti completi e differenziati sono di seguito indicati:

• **pasto completo: 7,20 €**

• **pasto differenziato:**

- **Primo, contorno, frutta e pane: € 4,90;**
- **Secondo, contorno, frutta e pane: 4,80;**
- **Pizza, contorno, frutta e pane: € 4,90.**

**N.B. In fase esecutiva del contratto, per il quale è previsto la distribuzione di pasti ridotti, i prezzi dei pasti ridotti di cui al presente articolo del Capitolato d'Oneri saranno diminuiti in base al ribasso percentuale offerto dal concorrente sul pasto intero.**

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

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

- 1) un primo piatto (pasta asciutta/risotto/minestra 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;
- 2) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto dal gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi, o una pizza, o uova.
- 3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno due alternative: ad es. patate bollite o arrosto o fritte; verdure di stagione crude o cotte; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi, etc.
- 4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile a scelta del commensale con: una porzione di dessert (ad es., creme- caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) o contorno. La macedonia di frutta fresca o la torta dolce NON possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto;
- 5) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare).

#### **ART. 10- Menù giornalieri**

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

I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (**All. A**) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. L'aggiudicatario dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali. L'aggiudicatario dovrà fornire a DISCO la lista dei menù settimanali e mensili. Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici, intolleranti, etc. (come ad esempio i celiaci, Legge n. 123 del 4 luglio 2005) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

#### **ART. 11- Pubblicazione dei menù**

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

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

#### **ART. 12- 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. 13- Preparazione di piatti freddi**

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

#### **ART. 14- Bevande**

È vietata l'erogazione ed il consumo di bevande alcoliche durante i pasti. L'aggiudicatario assicurerà l'utilizzo di acqua e bevande sfuse mediante distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

#### **ART. 15- Svolgimento del servizio**

Il servizio dovrà essere erogato esclusivamente mediante pasti cucinati presso il centro cottura dell'aggiudicatario, sito nel comune di Viterbo, e trasportati e somministrati presso il locale adibito a mensa, in via A. Volta n. 37 (loc. Riello, Viterbo).

Nello svolgimento del servizio di ristorazione, devono comunque garantirsi:

- Acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- Stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;

- Trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- Distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

#### **ART. 16– Trasporto dei pasti**

L'aggiudicatario dovrà assicurare il trasporto dei pasti e la loro somministrazione presso il locale di via A. Volta, n. 37 (loc. Riello, Viterbo), mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 825/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

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

I veicoli utilizzati per il trasporto, rispondenti alle normative vigenti sopra richiamate, dovranno essere adibiti esclusivamente al menzionato servizio e non ad altro, dovranno essere regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, onde evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla loro pulizia giornaliera. I veicoli utilizzati dovranno essere almeno EURO 4, oppure veicoli elettrici o ibridi.

#### **ART. 17– Requisiti minimi del personale**

L'aggiudicatario dovrà assicurare la presenza di adeguato personale, garantendo, in occasione della distribuzione, un rapporto fra operatore e utenti idoneo ad assicurare un servizio di elevata qualità e tempestività. Tutto il personale dovrà vantare adeguata preparazione professionale ed essere aggiornato con cadenza almeno annuale, in merito alle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali si richiama quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva). L'aggiudicatario dovrà garantire all'Amministrazione la piena "continuità operativa", organizzandosi in modo da gestire i periodi di assenza del personale addetto, al fine di garantire sempre e comunque un nucleo operativo di lavoratori in grado di adempiere alle prestazioni pianificate da erogare, nel rispetto del livello qualitativo richiesto. L'aggiudicatario deve attuare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente Capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro vigenti e applicabili, stipulati con le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale come stabilito dall'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

7

#### **ART. 18– Servizi igienici e spogliatoi**

Nell'allestimento del locale (tavoli e sedie per la consumazione dei pasti) ai fini dell'espletamento del servizio in oggetto è ricompreso il collocamento di armadietti e la predisposizione di spogliatoi per il personale addetto.

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

#### **ART. 19– Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'aggiudicatario dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento. Nello specifico tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'aggiudicatario dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del servizio, ed in ogni caso a richiesta della Stazione Appaltante, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche (in caso di modifiche rispetto a quelle allegate in fase di gara) e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

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

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

#### **ART. 20– 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 igienico.
- h) **trasportate** con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i) **conservate** in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- j) **esenti** dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;
- k) **gradite** all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'Adisu dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- l) **approvvigionate** in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- m) **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n) **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);



o) **identificabili** relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. B, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'Impresa appaltatrice deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale etc.

Non sono ammesse etichettature incomplete.

Standard minimi di qualità 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 ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>11</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

9

**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.

**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. 21– 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. 22– Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso**

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

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

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

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

Le tovagliette 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. 23– Distribuzione con il sistema del self service**

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

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

Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'Impresa appaltatrice o ad adottare ulteriori modalità previste dalla stessa.

Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà assicurare la pulizia dei tavoli e vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile.

L'Impresa appaltatrice dovrà prevedere per ogni sala mensa la presenza di un operatore che possa intervenire immediatamente per pulire ed evitare incidenti dovuti a scivolamento nel caso in cui del cibo o dei liquidi finiscano accidentalmente sul pavimento.

Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'Impresa appaltatrice procederà al riassetto della sala mensa.

Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento dovrà essere mantenuta su valori non

inferiori a 65°;

- la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
- la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
- i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
  - eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico. L'Impresa appaltatrice provvederà ad allestire tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzioni di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, burro in monodose a richiesta, etc.) posate di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

#### **ART. 24– Riassetto**

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

#### **ART. 25– Smaltimento rifiuti**

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

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

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

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

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

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

11

#### **ART. 26 – Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione**

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

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa appaltatrice.

Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso la Stazione Appaltante quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del Servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza, la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'Impresa appaltatrice provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.

La Stazione Appaltante nominerà a sua volta un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'Impresa appaltatrice 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'Impresa appaltatrice.

#### **ART. 27 – Riciclo alimenti**

É 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. 28 – Controlli da parte di DISCO**

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

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

Il controllo a vista del servizio potrà interessare:

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

I controlli analitici avranno lo scopo di verificare:

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

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

Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevate. Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell’attività di produzione dei pasti ed il personale dell’Impresa appaltatrice dovrà collaborare e agevolare le procedure di controllo degli incaricati della Stazione appaltante.

### **ART. 29 – Autocontrollo**

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

L’Impresa appaltatrice dovrà predisporre un programma di campionamento per l’effettuazione di esami di

laboratorio che dovranno avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con la Stazione Appaltante. In particolare dovranno essere documentate dall'Impresa appaltatrice le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa appaltatrice dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Stazione Appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Impresa appaltatrice potranno essere modificati su richiesta della Stazione Appaltante.

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

#### **ART. 30 – Contestazioni**

Acquisiti i risultati delle analisi, la Stazione Appaltante trasmetterà all'Impresa appaltatrice copia della "lista di controllo" riportante le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate e l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati. Se entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'Impresa appaltatrice non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal relativo articolo, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

L'esito positivo della verifica consentirà di dare corso al pagamento delle fatture, in caso contrario determinerà la decurtazione delle fatture nella misura corrispondente alle penali applicate.

Si precisa che:

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

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

#### **ART. 31 – Blocco delle derrate**

La Stazione Appaltante potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'Impresa appaltatrice di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati della Stazione Appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in frigorifero (secondo le modalità di conservazione riportate in etichetta o indicate dalla ditta in caso di derrate deperibili). Le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino recante la dicitura "in attesa di accertamento". Qualora i referti diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, all'Impresa appaltatrice verranno addebitate le spese di analisi.

#### **ART. 32 – Conservazione dei campioni**

L'Impresa appaltatrice si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa appaltatrice, una porzione di almeno 150 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa appaltatrice riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni

eventuale richiesta delle autorità competenti.

### **ART. 33 – Verifica della soddisfazione dell'utenza**

L'Impresa appaltatrice deve prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:

- **Questionario mensile**, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio;

- **Questionario trimestrale**, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato da parte degli utenti.

L'Impresa appaltatrice oltre a diffondere il questionario, concordato con la Stazione Appaltante, per consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni.

Su tale questionario verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno.

A cadenza almeno annuale e concordata con la Stazione Appaltante, il Responsabile del servizio dell'Impresa appaltatrice, dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati, su proposta degli utenti, al servizio.

### **ART. 34 – Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti**

Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per la Stazione Appaltante, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:

a) l'Impresa appaltatrice, 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 la seguenti indicazioni: imponibile già fatturato e imponibile a differenza;

b) la Stazione appaltante, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma data in fattura.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati. Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

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

Il pagamento del corrispettivo verrà liquidato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura nel rispetto dei termini contrattuali, su cui devono essere riportati i seguenti dati:

a) gli estremi dell'affidamento;

b) 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);

c) l'importo della prestazione al netto della suddetta ritenuta di garanzia (decurtato dello 0,50% ai sensi dell' art. 30, co.5-bis del D. Lgs 56-2017);

d) il n. del CIG ;

e) gli estremi dell'impegno di spesa su cui dovrà gravare l'importo fatturato (comunicazione che sarà effettuata da parte di DiSCo).

Le fatture emesse devono essere ridotte ciascuna dello 0,50%, a titolo di ritenute a garanzia operate dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 30, co.5-bis del D.lgs 50/2016 e smi.

Al termine del rapporto contrattuale l'operatore economico emetterà una fattura finale per lo svincolo delle ritenute a garanzia, per un importo complessivo pari al totale delle ritenute a garanzia detratte sulle fatture in sede di liquidazione emesse nel corso del contratto (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 50/2016).

Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti alla Stazione Appaltante a titolo di penale.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Impresa appaltatrice potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.).

Le fatture dovranno essere spedite esclusivamente in formato elettronico come previsto dalla normativa

vigente di settore.

Si precisa che il mancato adeguamento da parte dell'Impresa appaltatrice alla normativa relativa alla fatturazione elettronica impedirà alla Stazione Appaltante 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](http://www.indicepa.gov.it) (digitando l'Ente appaltante).

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

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

Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'Impresa appaltatrice, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta.

Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alle successiva normativa in materia.

L'Impresa appaltatrice si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subImpresa appaltatrice/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

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

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.

#### **ART. 35 – Obblighi dell'aggiudicatario**

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. 44;
- i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- j) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- k) pulizia dei pozzetti di decantazione dei rifiuti.

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

Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare

riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.

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

I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

I prodotti detergenti devono rispettare i requisiti previsti dalla Decisione della Commissione del 23 marzo

2005/344/CE relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel o equivalente.

L'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare prodotti che si presumono conformi al suddetto requisito quali prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I con requisiti conformi.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I, dovrà essere presentata documentazione equivalente attestante il rispetto dei requisiti previsti (qualora modificati rispetto a quanto allegato in sede di gara).

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'Impresa appaltatrice dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza (qualora modificati rispetto a quanto allegato in sede di gara).

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. 46 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. 52 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'Impresa appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'Impresa appaltatrice è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;
  - a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;
  - a fornire alla Stazione Appaltante, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;
  - ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare e, nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'Impresa appaltatrice di sindacarne i motivi;



-a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;

-a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione.

- a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;

-a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/2008 e smi;

-a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.

-a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'Impresa appaltatrice aggiudicataria si impegna, inoltre, all'osservanza delle previsioni normative di cui alla L. 135/2012 ed alle successive ed eventuali disposizioni riguardanti la riduzione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi.

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

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

Trattandosi di servizio di nuova attivazione non è presente personale precedentemente impiegato da riassorbire.

### **ART. 36 – Formazione e informazione**

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

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

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche. L'Impresa appaltatrice dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti rivolte al proprio personale, verrà formato il personale sulle seguenti materie:

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

- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

L'Impresa appaltatrice si impegna a presentare alla Stazione Appaltante, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta della Stazione Appaltante, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

#### **ART. 37 – Altri obblighi ed oneri**

Entro e non oltre 30 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto, il servizio deve essere attivato, **onerandosi l'aggiudicatario, entro tale termine, dell'allestimento del centro cottura, della sede della mensa (via A. Volta, n. 37 in località Riello- Viterbo), e di un ufficio di riferimento presso quest'ultima, con il relativo recapito telefonico.**

L'Impresa appaltatrice entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto dovrà altresì aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'Impresa appaltatrice dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di rintracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa.

L'Impresa appaltatrice dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate dalla Stazione Appaltante il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

18

#### **ART. 38 – 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. 39 – Gestione delle emergenze**

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

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

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verificchi;
- adottare misure precauzionali di esercizio;
- provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio preposto da DISCO e forniti e/o visionabili all'occorrenza.

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

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

#### **ART. 40 – Spese e utenze**

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa appaltatrice tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.

A tal proposito, l'Impresa appaltatrice dovrà attivare e/o volturare e/o adoperarsi con qualsiasi altra soluzione a proprio carico le utenze (idriche, elettriche, tassa rifiuti, gas e telefoniche) presenti nei locali. Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti similari, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'Impresa appaltatrice. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'Impresa appaltatrice. La Stazione Appaltante sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

#### **ART. 41 – Sistema di tracciabilità**

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

#### **ART. 42 – Erogazione del servizio nel caso di interruzione della produzione per cause di forza maggiore**

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

#### **ART. 43 – Licenze commerciali ed autorizzazioni**

L'aggiudicatario, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale della Stazione Appaltante autorizzato al controllo.

#### **ART. 44 – Interventi di ripristino e attrezzature per l'espletamento del servizio**

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

- al ripristino delle condizioni di funzionalità dei locali e degli impianti esistenti. A titolo esemplificativo, l'Impresa appaltatrice dovrà in particolare assicurare i seguenti interventi di ripristino prima dell'inizio delle attività (dettagliare in base alla previsione dei lavori da eseguire):
- opere necessarie a ripristinare le condizioni di funzionalità anche attraverso le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc;
- opere necessarie a ripristinare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che fossero danneggiate);
- impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'Impresa appaltatrice la parti non funzionanti, i filtri, etc;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- le verifiche di funzionalità ed eventuale ripristino, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idranti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie d'uscita, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione del relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio; L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere senza imputare alcun onere alla Stazione Appaltante;
- all'acquisto e messa in opera delle attrezzature e degli arredi necessari alla espletazione del servizio
- all'acquisto degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature ed arredi ed eventuali sostituzioni. Al termine del contratto, l'Impresa appaltatrice, dovrà consegnare tutte le attrezzature e gli arredi in stato di buon funzionamento e di conservazione, che resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

#### **ART. 45 – Manutenzioni e verifiche periodiche a carico dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario dovrà allestire il locale adibito a mensa a proprie spese e dovrà parimenti garantire la costante adeguatezza del centro cottura e delle attrezzature, macchinari e mezzi utilizzati per l'espletamento del servizio. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.

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

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

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

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

Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

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

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

#### **ART. 46 – Verbale di consegna locale**

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

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

migliorie apportate. Ove si renda necessario, in ragione di interventi sull'immobile, il suddetto verbale sarà aggiornato.

#### **ART. 47 – Spazi pubblicitari**

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

#### **ART. 48 – Modalità di riconsegna dei locali affidati all'aggiudicatario**

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

#### **ART. 49 – Responsabilità e assicurazioni**

L'aggiudicatario 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 della Stazione Appaltante che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.

L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da **tre polizze assicurative:**

- **RCT** (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione della mensa con massimale unico di € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona e di € 5.000.000,00 per danni a cose – per anno;

**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'Impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto.

Le polizze di assicurazione dovranno essere stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

#### **ART. 50 – Subappalto e divieto di cessione del contratto**

Il servizio potrà essere subappaltato entro il limite del 40% dell'importo complessivo contrattuale, solo se espressamente dichiarato in sede di gara.

#### **ART. 51 – Penalità**

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

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dal capitolato: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 9: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con quanto prescritto dal capitolato: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dal capitolato: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;

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

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'aggiudicatario per iscritto dalla Stazione Appaltante;
- L'aggiudicatario 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'inadempienza, potranno essere applicate all'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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. 52 – 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;
- 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'aggiudicatario, 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'aggiudicatario. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'aggiudicatario, 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario deve eseguire le prestazioni.

Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'aggiudicatario, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione Appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali. Nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario 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, senza necessità di

ulteriori contestazioni e fatto salvo il risarcimento del danno, nelle seguenti ipotesi:

- mancata predisposizione e/o inidoneità, anche sopravvenuta, del centro cottura dell'aggiudicatario (v. art. 4 del presente Capitolato);
- mancato adeguamento, entro il termine assegnato, alle prescrizioni della Commissione di esperti a seguito dell'esito negativo delle analisi chimico-microbiologiche effettuate sui campioni di alimenti prelevati, ai sensi degli artt. 29 e 30 del presente Capitolato, nell'ipotesi in cui dalle analisi effettuate risulti una compromissione degli alimenti;
- valutazione negativa della Commissione di esperti, in termini di interruzione del servizio/chiusura dell'esercizio, a seguito delle analisi chimico-microbiologiche effettuate sui campioni di alimenti prelevati, dalle quali risulti una compromissione degli alimenti;
- esito negativo dell'informativa antimafia richiesta alla Prefettura di competenza;
- 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'aggiudicatario 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. 53 – Garanzia definitiva**

L'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Per le previsioni normative afferenti alla "garanzia definitiva" si rinvia all'art. 103 del Codice di e contratti.

#### **ART. 54 – Cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità (si v. l'art. 105, co. 1 cod. contr. pubbl.).

#### **ART. 55 – 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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. 56 – Recesso dal contratto da parte dell'aggiudicatario**

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

#### **ART. 57 – Verifica di conformità**

Al presente appalto si applica la disciplina sulla verifica di conformità delle prestazioni ai sensi e con le modalità previste dall'art. 102 del D.lgs. n. 50/2016 e smi.



#### **ART. 58 – Stipula del contratto e spese relative**

L'aggiudicatario è tenuto alla stipulazione del contratto generato automaticamente dal Mepa, nel termine che verrà previamente indicato dalla Stazione Appaltante.

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

#### **ART. 59 – Clausola di salvaguardia**

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, l'aggiudicatario 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. 60 – Responsabile unico del procedimento**

Il Responsabile unico del Procedimento è il geom. PINO MANISCALCO, responsabile della P.O. responsabile della P.O. "Manutenzione e Servizi" presso Presidio Lazio Settentrionale (Viterbo);

#### **ART. 61 – 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.

#### **ART. 62 – 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. 63 – 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. 64– 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".

L'aggiudicatario 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, co. 2 del codice civile**

L'aggiudicatario dichiara espressamente di riconoscere ed approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, co. 2 del cod. civ., tutte le clausole e condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: art. 3 (Importo Presunto e Durata); art. 51 (Penalità); art. 52 (Risoluzione del contratto); art. 55 (Recesso); art. 56 (Recesso del contratto da parte dell'aggiudicatario); art. 62 (Foro competente); art. 63 (Clausola compromissoria).

Timbro e firma per accettazione

