

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 1, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9 (LOTTO 1) E VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 3, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79 (LOTTO 3), DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO), PIAZZA SAN SISTO, 8 E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO) PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO) (LOTTO 4)¹.

Capitolato d’oneri

**LOTTO 1 - CIG N. 8199817F09
LOTTO 2 - CIG N. 819982232D
LOTTO 3 - CIG N. 81998255A6
LOTTO 4 - CIG N. 8199831A98**

¹La documentazione di gara è stata elaborata tenendo in considerazione il DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la **Ristorazione collettiva e derrate alimentari**.

ARTICOLO 1 (Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra DiSCo (“*Presidio territoriale Roma città Metropolitana – unità operativa Roma 1*” e/o “*Presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 3*” e/o “*Presidio territoriale del Lazio settentrionale (Viterbo)*”) in seguito denominate anche “*Amministrazione*” o “*Stazione Appaltante*”) e la/e Impresa appaltatrice/e aggiudicataria/e dei singoli lotti dell'appalto (di seguito anche Impresa appaltatrice o aggiudicataria), per l'affidamento dei servizi eseguiti nelle sedi individuate nel successivo art. 2.

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

ARTICOLO 2 (Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto: la Ristorazione nel presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 1, via del Castro Laurenziano, 9 (**Lotto 1**) (si veda l'**All. A**) e via delle Sette Sale, 29 (**Lotto 2**) (si veda l'**All. B**); del servizio di ristorazione e gestione bar nel presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 3, via della Vasca Navale, 79 (**Lotto 3**) (si veda l'**All. C**); del servizio di ristorazione nel presidio territoriale del Lazio Settentrionale (Viterbo), piazza San Sisto, 8 (si veda l'**All. D**) e del servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti nel presidio territoriale del Lazio settentrionale (Viterbo) presso il locale ubicato via A. Volta n. 37 (loc. Riello) (**lotto 4**) (si veda l'**All. E**).

Il servizio è rivolto agli studenti Universitari, nonché agli ulteriori soggetti cui fa riferimento la Legge regionale 27 Luglio 2018 n. 6, e quanti altri, purché formalmente autorizzati da DiSCo, mediante apposite convenzioni, espletato presso i locali messi a disposizione.

Salvo quanto disposto nel comma 1, l'Impresa appaltatrice si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università, da DiSCo, (corsi, convegni, master, etc.). In tal caso la Stazione Appaltante comunicherà preventivamente all'Impresa appaltatrice, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per la Stazione Appaltante e l'Impresa appaltatrice è comunque tenuta a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall'aggiudicazione dell'appalto.

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

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
- Preparazione e cottura dei cibi;
- 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;

- Preparazione, trasporto e somministrazione pasti nel presidio territoriale del Lazio settentrionale (Viterbo) presso il locale ubicato via A. Volta n. 37 (loc. Riello) (Lotto 4).

ARTICOLO 3 (Durata dell'appalto e importo presunto)

L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni dal termine indicato in fase stipula del contratto² per un ammontare complessivo presunto per tutti i Lotti di € 13.681.936,50 ,IVA esclusa, così suddivisi:

a) **Lotto 1 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA' OPERATIVA ROMA 1, VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9 (LOTTO 1)**= L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 5 (cinque) anni, sarà presuntivamente di € 5.527.060,00, IVA esclusa (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 1 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*) come di seguito suddiviso:

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DEL CASTRO LAURENZIANO, 9	143.560	€ 7,70	€ 1.105.412,00 ³	€ 5.527.060,00

b) **Lotto 2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA' OPERATIVA ROMA 1 VIA DELLE SETTE SALE, 29 (LOTTO 2)** = L'importo presunto dell'appalto, per la durata di 5 (cinque) anni, sarà presuntivamente di € 2.715.936,00, IVA esclusa (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 2 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*) come di seguito suddiviso:

ATTIVITA'	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO (IVA esclusa)	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DELLE SETTE SALE, 29	71.472	€ 7,60	€ 543.187,20 ⁴	€ 2.715.936,00

² L'Amministrazione ha in corso per ciascun Lotto i seguenti contratti che avranno le seguenti scadenze temporali. **Lotto 1:** 14 novembre 2020; **Lotto 2:** 14 novembre 2020; **Lotto 3:** 31 agosto 2020; **Lotto 4** (solo per Piazza San Sisto): 11 settembre 2020 (Per la mensa in località Riello l'Amministrazione ha aggiudicato una autonoma gara di 10 mesi dalla stipula del contratto al fine di consentire di allineare tale scadenza con quella prevista per la mensa ubicata in Piazza San Sisto).

L'Amministrazione con la presente procedura di gara intende allineare tutti i Lotti ad un'unica data di inizio del contratto, tuttavia, per esigenze legate al servizio, non esclude che i Lotti abbiano degli avvisi differiti.

³ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,70, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell'annualità 2018 (143.560).

⁴ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,60, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell'annualità 2018 (71.472).

c) **Lotto 3 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR NEL PRESIDIO TERRITORIALE ROMA CITTÀ METROPOLITANA – UNITA’ OPERATIVA ROMA 3, VIA DELLA VASCA NAVALE, 79** = L’importo presunto dell’appalto, per la durata di 5 (cinque) anni, sarà presuntivamente di **€ 3.077.924,00**, IVA esclusa (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 3 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*) come di seguito suddiviso:

ATTIVITA’	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO (IVA esclusa)	VALORE ANNUALE DELL’APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL’APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE VIA DELLA VASCA NAVALE, 79	80.998	€ 7,60	€ 615.584,80 ⁵	€ 3.077.924,00

d) **Lotto 4 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO), PIAZZA SAN SISTO, 8 E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI NEL PRESIDIO TERRITORIALE DEL LAZIO SETTENTRIONALE (VITERBO) PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO)** = L’importo presunto dell’appalto, per la durata di 5 (cinque) anni, sarà presuntivamente di **€ 2.361.016,50**, IVA esclusa (*Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia per il Lotto 4 i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero*) come di seguito suddiviso:

ATTIVITA’	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ANNUALI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO	VALORE ANNUALE DELL’APPALTO (IVA esclusa)	VALORE COMPLESSIVO DELL’APPALTO (5 anni) (IVA esclusa)
SERVIZIO DI RISTORAZIONE PIAZZA SAN SISTO, 8	26.486	€ 7,80	€ 206.590,80 ⁶	€ 1.032.954,00
TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO IL LOCALE UBICATO IN VITERBO, VIA A. VOLTA N. 37 (LOC. RIELLO)	33.750	€ 7,87 ⁷	€ 265.612,50 ⁸	€ 1.328.062,50

⁵ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,60, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell’annualità 2018 (80.998).

⁶ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,80, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui eseguiti nell’annualità 2018 (26.486).

⁷ Il prezzo del pasto intero per il trasporto e la somministrazione del servizio di ristorazione presso il locale il locale ubicato in Viterbo, via a. volta n. 37 (loc. RIELLO) è stato calcolato aumentando del 1% il prezzo del pasto completo per il servizio di ristorazione presso la struttura dell’Amministrazione ubicata in Piazza San Sisto, 8 con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola.

⁸ La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 7,87, IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui (33.750). Il numero annuale presunto dei pasti rivolti all’utenza universitaria è stato quantificato moltiplicando il numero medio giornaliero di studenti (circa 150) x 225 gg. numero giorni presunti di erogazione effettiva del servizio.

TOTALE		2.361.016,50
---------------	--	---------------------

Ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento e/o diminuzione sulla base del reale fabbisogno ed a seconda dell'effettiva fruizione dell'utenza senza che i concorrenti o l'aggiudicatario possano vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi di sorta, nel caso i pasti usufruiti siano inferiori a quelli preventivati nelle tabelle sopra indicate. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore dell'operatore economico 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

Ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016 e smi, alla scadenza del contratto, il servizio di cui si tratta potrà essere prorogato per il termine strettamente utile, al fine di 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.

Si precisa inoltre che per il Lotto 1 ed il Lotto 2, l'Amministrazione e l'Università degli Studi "Sapienza" di Roma hanno stipulato una Convenzione (**All. R** al presente Capitolato) che disciplina le modalità di concessione degli spazi dell'Università a favore della Stazione appaltante. Pertanto, i concorrenti con la partecipazione alla gara in di cui si tratta per il Lotto 1 e il Lotto 2, sono consapevoli ed accettano la disciplina in essa contenuta.

Qualora l'Università di Roma "Sapienza" al termine della Convenzione stipulata nel 2014 non proceda alla stipula di un nuovo atto negoziale per consentire la prosecuzione della concessione ad uso gratuito dei locali a DiSCo per il servizio di ristorazione di cui si tratta, unicamente per il Lotto 1 ed il Lotto 2, il contratto formalizzato con l'operatore economico individuato con l'espletamento della presente procedura di gara, si intende risolto di diritto. In tal caso l'operatore economico stesso non potrà vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi di sorta/o indennizzi/corrispettivi di qualsiasi genere.

ARTICOLO 4 (Ubicazione della mensa universitaria)

Per l'espletamento del servizio di ristorazione e trasporto pasti, la Stazione Appaltante metterà a disposizione ad uso gratuito i locali indicati nel precedente articolo adibiti per il servizio mensa (e per la gestione del bar nel **presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 3**) e le attrezzature già esistenti (si vedano **l'All. G, H, I e L⁹**).

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

Le sale per la fruizione del pasto attualmente contengono:

a) Lotto 1 - Servizio di Ristorazione, Via del Castro Laurenziano: posti a sedere n. 400. Il servizio è antimeridiano esclusi i festivi. Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di **143.560** unità (annualità 2018).

b) Lotto 2 - Servizio di Ristorazione, Via delle Sette Sale, 29: posti a sedere n. 200. Il servizio è antimeridiano esclusi i festivi. Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di **71.472** unità (annualità 2018).

⁹Si rammenta che nella struttura ubicata in Viterbo, via A. Volta n. 37 (loc. Riello) non ci sono attrezzature utili per l'esecuzione del servizio poiché quelle utilizzate con l'attuale contratto in essere sono di proprietà della società aggiudicatrice.



c) **Lotto 3 - Servizio di Ristorazione e gestione bar nei locali in Roma, Via della Vasca Navale, 79:** posti a sedere n. 212. Il servizio è antimeridiano, esclusi i festivi. Il numero annuo presunto complessivo dei pasti è di **80.998** unità (annualità 2018).

d) **Lotto 4 - Servizio di Ristorazione nei locali in Viterbo, P.zza S.Sisto, 8 e Servizio di preparazione, trasporto e somministrazione pasti presso il locale ubicato in Viterbo, via A. Volta n. 37 (loc. Riello):** posti a sedere n. 80+ 120. Il servizio è antimeridiano e serale, compresi i festivi. Il numero annuo presunto complessivo dei pasti è di 60.236 unità.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio così come previsto dall'art. 46.

I locali e le attrezzature elencate per ciascun Lotto, verranno presi in consegna dall'Impresa appaltatrice all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.

Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature ed eventuali miglioramenti/adeguamenti apportati alle stesse, ai locali e agli impianti, resteranno di proprietà della Stazione Appaltante .

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

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

Per locali s'intendono (in maniera non esaustiva): il magazzino e l'area delle preparazioni; la sala mensa; l'area del bar per il Lotto 3, i servizi e gli spogliatoi adibiti per il servizio mensa.

L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato o la presenza all'interno dei locali adibiti a tale servizio di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

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

ARTICOLO 5 (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)

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

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'Impresa appaltatrice medesimo in sede di gara.

ARTICOLO 6 (Calendario di erogazione del servizio di mensa)

Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:



- a) le vacanze natalizie indicativamente per 17 giorni consecutivi;
- b) le vacanze pasquali indicativamente per 7 giorni consecutivi;
- c) la pausa estiva indicativamente per 40 giorni consecutivi.

La Stazione Appaltante in occasione dei periodi indicati si riserva comunque di definire il calendario di chiusura comunicandolo tempestivamente all'Impresa appaltatrice.

La Stazione Appaltante, previo congruo preavviso, si riserva, inoltre il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

ARTICOLO 7 (Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa)

Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste da DiSCo in fase di esecuzione del servizio, dovranno essere quelli di seguito indicati:

- Lotto 1

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi): dalle ore 11,45 alle ore 15.00;
2. servizio serale (dal lunedì al venerdì): dalle ore 18,45 alle ore 21.00.

- Lotto 2

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi): dalle ore 11,45 alle ore 15.00;
2. servizio serale (dal lunedì al venerdì): dalle ore 18,45 alle ore 21.00.

- Lotto 3

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi): dalle ore 11,45 alle ore 15.00;
2. servizio serale (dal lunedì al venerdì): dalle ore 18,45 alle ore 21.00.

- Lotto 4:

1. servizio diurno (dal lunedì al venerdì, compresi festivi): dalle ore 11,45 alle ore 15.00;
2. servizio serale (dal lunedì al venerdì, compresi festivi): dalle ore 18,45 alle ore 21.00.

ARTICOLO 8 (Composizione dei pasti)

Gli utenti, in relazione a tutti i lotti che compongono la presente procedura di gara, avranno diritto alla consumazione del pasto intero e del pasto differenziato così composto:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane);
- B** Primo, contorno, frutta e pane;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane;
- D** Pasto vegetariano completo;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale);
- F** Pizza, contorno e frutta.

Si rende noto che gli importi dei pasti completi posti a base di gara (IVA esclusa) e differenziati sono così di seguito indicati:

- LOTTO 1:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,70;
- B** Primo, contorno, frutta e pane: € 6,28;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,11;
- D** Pasto vegetariano completo¹⁰: € 7,70;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,70;
- F** Pizza, contorno e frutta: € 6,28.

- LOTTO 2:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,60;
- B** Primo, contorno, frutta e pane: € 6,20;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,02;
- D** Pasto vegetariano completo: € 7,60;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,60;
- F** Pizza, contorno e frutta: € 6,20.

- LOTTO 3:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,60;
- B** Primo, contorno, frutta e pane: € 6,20;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,02;
- D** Pasto vegetariano completo: € 7,60;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,60;
- F** Pizza, contorno e frutta: € 6,20.

- LOTTO 4:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,80;
- B** Primo, contorno, frutta e pane: € 6,36;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,20;
- D** Pasto vegetariano completo: € 7,80;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,80;
- F** Pizza, contorno e frutta: € 6,36.

Per il servizio erogato presso il locale ubicato via A. Volta n. 37 (loc. Riello):

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane): € 7,87;
- B** Primo, contorno, frutta e pane: € 6,42;
- C** Secondo, contorno, frutta e pane: € 7,27;
- D** Pasto vegetariano completo: € 7,87;
- E** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale): € 7,80;
- F** Pizza, contorno e frutta: € 6,45.

¹⁰Saranno paragonabili al pasto completo il Pasto vegetariano completo ed il Pasto per allergici.

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui l'All. E e l'All. F ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 3 del Disciplinare di gara.

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

- a) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta;
- b) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;
- c) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno due alternative: come ad esempio patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi, ecc. ecc..
- d) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con: una porzione di dessert (ovvero: con ad esempio creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) o contorno; La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto;
- e) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare).

ARTICOLO 9 (Menù giornalieri)

L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei "cibi a disposizione degli utenti"¹¹ almeno due "primi piatti", due "secondi piatti", due "contorni" nel rispetto delle quantità (tabella grammature), come indicato nell'All. F, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (All. F) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile.

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

L'Impresa appaltatrice 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 (come descritto nell'art. 18 del presente Capitolato d'Oneri).

ARTICOLO 10 (Pubblicazione dei menù)

L'Impresa appaltatrice è tenuto ad esporre giornalmente, tramite un monitor di design moderno 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".

¹¹La lista dei "cibi a disposizione degli utenti", nella presente procedura, viene convenzionalmente indicato come "menù".



ARTICOLO 11 (Condimenti)

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento del trasporto nei contenitori utilizzati per la 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.

ARTICOLO 12 (Preparazione di piatti freddi)

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

ARTICOLO 13 (Bevande)

E' vietata l'erogazione e il consumo di bevande alcoliche durante i pasti.

L'Impresa Appaltatrice 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).

ARTICOLO 14 (Svolgimento del servizio)

Per tutti i Lotti, il servizio, dovrà essere erogato esclusivamente mediante pasti cucinati e somministrati nelle strutture dell'Ente (date all'appaltatore in comodato d'uso) ubicate agli indirizzi di cui all'art. 2 del presente Capitolato.

Invece per il Lotto 4 i pasti trasportati e somministrati presso il locale ubicato in Viterbo, via A. Volta n. 37 (loc. Riello) dovranno essere cucinati presso la struttura dell'Ente ubicata a Viterbo, P.zza S.Sisto, 8 (centro cottura).

Lo svolgimento del servizio di ristorazione (salvo per particolarità del Lotto 4) si attuerà pertanto, attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

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

ARTICOLO 14 (Trasporto dei pasti)

Congiuntamente alle altre prestazioni che compongono il Lotto 4, l'Impresa appaltatrice dovrà assicurare il trasporto dei pasti ed il servizio di somministrazione presso il locale ubicato in Viterbo, via A. Volta n. 37 (loc. Riello), mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto dovrà avvenire con il sistema del legame fresco caldo. I pasti preparati presso il centro di cottura ubicato a Viterbo, P.zza S.Sisto, 8 dovranno essere trasportati



in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alla normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a + 65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i pasti freddi. Il pane e le verdure crude dovranno essere riposte e trasportate in contenitori igienicamente idonei. Tutta la filiera distributiva dovrà rispettare i protocolli HACCP.

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

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

I veicoli utilizzati dovranno essere almeno EURO 4, oppure veicoli elettrici o ibridi.

ARTICOLO 15 (Requisiti minimi del personale)

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

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

ARTICOLO 16 (Servizi igienici e spogliatoi)

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.

ARTICOLO 17 (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'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 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 e 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'Impresa appaltatrice 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".

ARTICOLO 18 (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 igienico¹².
- 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 di DiSCo, dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;
- l) **approvvigionate** in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- m) **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n) **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- o) **identificabili** relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

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

L'Impresa appaltatrice 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

¹²A solo titolo esemplificativo assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento, etc.;

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. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

2. Carne deve provenire,

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

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Pesce deve provenire,

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

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

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

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



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

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

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

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva per la 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.

ARTICOLO 19 (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.

ARTICOLO 20 (Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato)

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.)¹³.

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

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

Le tovaglette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare e recanti i loghi colorati della Regione Lazio, Disco e dovranno essere approvati dall'Amministrazione prima della distribuzione.

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.

¹³Le posate, le stoviglie ed i bicchieri dovranno essere forniti a spese dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 21 (Distribuzione con il sistema del self-service)

Per tutti i Lotti, la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema “self service” assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l’Impresa appaltatrice provvederà allo scodellamento (salva la diversa modalità presso il locale ubicato in Viterbo, via A. Volta n. 37 (loc. Riello) in cui il pasto sarà trasportato). 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 che 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 monoporzione 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.

ARTICOLO 22 (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. Nelle fasce orarie in cui le strutture non sono impegnate nel servizio di mensa, o nella sua preparazione o riassetto, gli spazi, in idonee condizioni, dovranno essere accessibili agli utenti per essere utilizzati come sale studio secondo gli orari concordati tra l’impresa aggiudicataria e DiSCo.



ARTICOLO 23 (Smaltimento Rifiuti)

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

L'Impresa appaltatrice provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'Impresa appaltatrice si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per DiSCo.

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

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

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

ARTICOLO 24 (Gestione bar il presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 3, via della Vasca Navale, 79)

Il bar all'interno della struttura adibita a mensa presso il presidio territoriale Roma città metropolitana – unità operativa Roma 3, via della Vasca Navale, 79 (**Lotto 3**), dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge ed amministrative vigenti.

Lo spazio all'interno dei locali sopra citati è concesso dalla Stazione Appaltante in comodato gratuito.

I prezzi da praticare presso il bar sono di seguito elencati (in maniera esemplificativa e non esaustiva):

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

Il servizio bar dovrà essere garantito dalle ore 08:00 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, ma sarà facoltà dell'aggiudicataria concordare con la Stazione Appaltante l'apertura in orari e in giorni anche differenti.

Il servizio bar, oltre ad essere rivolto all'utenza dell'Ente composta soprattutto da studenti universitari, potrà essere fruito dal personale della stessa Amministrazione, nonché da altri eventuali avventori occasionali.

ARTICOLO 25 (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 del Contratto, nominato, anche avvalendosi di assistenti nominati dall'Amministrazione, cui sono affidati una o più attività di competenza del direttore dell'esecuzione del Contratto, svolge attività di controllo e di verifica ai sensi del DM n. 49 del 7 marzo 2018 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti " *Regolamento recante: "Approvazione delle Linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del Direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione"*.

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.

ARTICOLO 26 (Riciclo alimenti)

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

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia.

ARTICOLO 27 (Controlli da parte di DiSCo)

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante provvederà ad effettuare specifici controlli a tal fine l'Impresa appaltatrice dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti da essa autorizzati. Tali soggetti saranno riconosciuti dall'impresa appaltatrice tramite apposita documentazione rilasciata dalla Stazione Appaltante.



I controlli e le verifiche effettuati dalla Stazione Appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque le responsabilità dell'Impresa appaltatrice rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

ARTICOLO 28 (Metodologia e tipologia dei controlli)

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

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

Il controllo a vista del servizio potrà interessare:

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

- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- controllo delle attrezzature e dello stato delle stesse;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di gestione dei rifiuti di mensa;

I controlli analitici avranno lo scopo di verificare:

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

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

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

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

ARTICOLO 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 .

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 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 le seguenti indicazioni: imponibile già fatturato e imponibile a differenza;

b) la Stazione Appaltante , verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura.

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

Il 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.

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 (digitando l'Ente appaltante).

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

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 (sub-Impresa 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.

ARTICOLO 35 (Obblighi dell'Impresa appaltatrice esecutrice del servizio)

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

- a) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c) produrre alla Stazione appaltante un rapporto semestrale in cui l'appaltatore 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)¹⁴. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- d) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrenza fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- e) 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 ;
- f) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- g) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- h) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- i) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 45;
- j) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- k) verificare con proprio personale all'identificazione di ciascun utente del servizio conformemente alle modalità di fruizione del pasto ed alle direttive del committente;
- l) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- m) 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.

¹⁴La "rintracciabilità della filiera" è definita come l'identificazione documentata – basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato - delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile.



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.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore – Ristorazione collettiva (di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81).

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'All. M, N e O (per il Lotto 1, 2 e 3) e All. P e Q (per il lotto 4).

Relativamente ai requisiti degli imballaggi:

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione
- Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ARTICOLO 36 (Formazione e informazione)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICOLO 37 (Altri obblighi ed oneri)

Entro e non oltre 20 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'Impresa appaltatrice aggiudicataria dovrà installare presso le sedi interessate dall'appalto, in apposito spazio che DiSCo metterà a disposizione, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.

L'Impresa appaltatrice entro 30 giorni naturali e consecutivi dalla sottoscrizione del contratto dovrà 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.

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 39 (Gestione delle emergenze)

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

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

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

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

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

ARTICOLO 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 simili, 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.

Di seguito si riporta la spesa per le utenze che gli attuali gestori hanno sostenuto per l'espletamento del servizio nell'ultimo anno di esercizio (annualità 2018) relativamente a gas, energia elettrica e acqua

Lotto 1	GAS/METANO	ENERGIA ELETTRICA	ACQUA
	*****	€ 56.940,00	€ 28.221,00
Lotto 2	GAS	ENERGIA ELETTRICA	ACQUA
	€ 6.278,00	€ 23.853,00	€ 13.580,00
Lotto 3	GAS	ENERGIA ELETTRICA	ACQUA
	5.188,68	€ 12.954,24	*****

Lotto 4	GAS	ENERGIA ELETTRICA	ACQUA
	3941 m3	37,747 Kwh	820 m3

ARTICOLO 41 (Sistema di tracciabilità)

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

ARTICOLO 42 (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

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

ARTICOLO 43 (Licenze commerciali ed autorizzazioni)

L'Impresa appaltatrice, 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.

ARTICOLO 44 (Interventi di ripristino e attrezzature per l'espletamento del servizio)

L'Impresa appaltatrice a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere al ripristino delle condizioni di funzionalità dei locali e degli impianti esistenti.

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 e posa in opera e mantenimento di un sistema di videosorveglianza degli spazi fruiti dall'utenza con possibilità di estrarre le registrazioni sino ad almeno 48 h ed apposizioni di idonee segnaletiche per la privacy;
- 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.

ARTICOLO 45 (Manutenzioni e verifiche periodiche a carico dell'Impresa appaltatrice)

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

La manutenzione ordinaria di strutture e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.

La Stazione Appaltante provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti eccetto gli interventi migliorativi su strutture, impianti, sistemi, attrezzature offerte in sede di gara dall'aggiudicatario che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione (fino al termine ultimo del contratto).

Alla fine dell'appalto le offerte proposte dall'aggiudicatario su strutture, impianti, sistemi, attrezzature resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

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 (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, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.;
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio;
- disostruzione bagni per l'utenza.

L'Impresa appaltatrice, 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.

ARTICOLO 46 (Verbale di consegna locali)

L'Impresa appaltatrice prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, congiuntamente alla Stazione Appaltante, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso la struttura interessata. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti. Tutto quanto affidato all'Impresa appaltatrice, 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'Impresa appaltatrice appaltante senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.

Tale verbale di inventario dovrà essere aggiornato con l'elenco degli impianti, macchinari, arredi e quant'altro necessario a garantire l'espletamento del servizio presenti a seguito delle acquisizioni da parte dell'Impresa appaltatrice prima dell'inizio del servizio.

ARTICOLO 47 (Spazi pubblicitari)

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali rimangono di disponibilità della Stazione Appaltante (salvo ulteriori ed eventuali accordi stipulati da DiSCo) la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefits al gestore.

Eventuali contratti di sponsorizzazioni stipulati dall'Impresa appaltatrice dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Stazione Appaltante .

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di pubblicizzare appositi eventi mediante pubblicità sugli elementi di cui all'art. 20 del presente Capitolato. In tal caso dovrà informare preventivamente l'Impresa appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà installare un numero idoneo di monitor Led concordati con la stazione appaltante con schermo di almeno 40" con sistema di inserimento on line dei contenuti per la promozione di contenuti pubblicitari.

ARTICOLO 48 (Modalità di riconsegna dei locali affidati all'Impresa appaltatrice)

Alla scadenza del contratto, l'Impresa appaltatrice dovrà riconsegnare alla Stazione Appaltante i beni ad essa affidati e quelli che ha acquisito come reintegro per l'esecuzione del servizio, in base a quanto contenuto nell'inventario aggiornato di cui all'Art. 47 del presente Capitolato.

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

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

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'Impresa appaltatrice. In tal caso la Stazione Appaltante si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 49 (Responsabilità, assicurazione)

L'Impresa appaltatrice 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 per € 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. di € 5.000.000,00, 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 ad un massimo importo con capitale assicurato di € 3.000.000,00 per sinistro - per anno); c) contenuto (merci, macchinari, attrezzature e quant'altro forma il contenuto in genere del rischio assicurato di € 2.000.000,00; d) spese di demolizione e sgombero dei residuati del sinistro fino a concorrenza 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.

ARTICOLO 50

(Subappalto e divieto di cessione del contratto)

Il servizio potrà essere subappaltato entro il limite del 40% (quarantapercento) dell'importo complessivo contrattuale, solo se espressamente dichiarato in sede di gara¹⁵.

ARTICOLO 51

(Penalità)¹⁶

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

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dall'art. 6: € 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 l'art.17: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art. 18: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;

¹⁵ La limitazione introdotta al subappalto è di natura qualitativa correlata a ragioni di carattere tecnico che impongono che una parte delle prestazioni oggetto dell'appalto siano eseguite direttamente dall'affidatario anche in ragione della prestazione principale, per specifiche esigenze che richiedono di non parcellizzare l'appalto, con finalità di carattere preventivo rispetto a fenomeni di infiltrazioni criminali ed anche per ragioni di carattere organizzativo, per una più efficiente e veloce esecuzione delle prestazioni (si veda in tal senso Atto di segnalazione ANAC n. 8 del 13 novembre 2019 concernente la disciplina del subappalto di cui all'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016 – approvato dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1035 del 13 novembre 2019)

¹⁶ Si rinvia all'art. 113-bis del D.Lgs. n. 50/2016 e smi.

- inosservanza dell'art. 23: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 24: € 700,00 al giorno fino all'adempimento
- inosservanza dell'art. 27: € 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'Impresa appaltatrice: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc. previsti dall'art. 35 : € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 36: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;
- mancato pagamento delle utenze di cui all'art. 40: € 150,00 al giorno fino al pagamento (dalla richiesta di adempimento della Stazione Appaltante);
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 44: 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'Impresa appaltatrice per iscritto dalla Stazione Appaltante;
- L'Impresa appaltatrice dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, alla Stazione Appaltante medesima nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano alla Stazione Appaltante nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Stazione Appaltante, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Impresa appaltatrice le penali stabilite a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

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

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

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

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

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

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

- casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni alla Stazione Appaltante ;
- applicazione di un numero superiore a 5 penalità;
- sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della/e prestazione/i oggetto del presente Capitolato;

- mancanza o perdita di tutte le licenze, i requisiti, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;
- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento o il mancato versamento dei contributi previdenziali cd assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto;
- frode nel redigere i documenti contabili o mancanza degli stessi;
- annullamento in ambito giurisdizionale della procedura di gara espletata per l'individuazione dell'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto e/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 dei codice di comportamento dei dipendenti di DiSCo (pubblicato sul sito del committente);
- inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale;
- esito negativo dell'informativa antimafia richiesta alla Prefettura di competenza;
- insufficiente livello di gradimento del servizio evidenziato dalle indagini di cui all'art. 33 per 2 trimestri consecutivi
- 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 appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

Ai sensi dell'art. 110, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, in caso di risoluzione, la Stazione Appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

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

ART. 53 – GARANZIA DEFINITIVA

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

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

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 pena la nullità (si veda l'art. 105, comma i del Codice dei contratti).

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'Impresa appaltatrice da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la Stazione Appaltante prende in consegna i servizi e verifica la regolarità degli stessi.

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

ART. 56 RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'AFFIDATARIO

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

ART. 57 VERIFICA DI CONFORMITA'

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'Impresa appaltatrice affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto in forma pubblica



amministrativa elettronica, 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'Impresa appaltatrice si impegna a mantenere un atteggiamento collaborativo con la Stazione Appaltante al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine della Stazione Appaltante .

ART. 60 RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è l'ing. Mauro Lenti

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, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

La medesima Impresa appaltatrice appaltatrice si obbliga altresì al rispetto di ogni norma di legge che dovesse intervenire successivamente alla stipula del presente contratto di appalto, senza pretendere e richiedere alcun onere in relazione agli adempimenti aggiuntivi che la legge potrebbe prevedere.



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

L'Impresa appaltatrice dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 51 (Penalità); ARTICOLO 52 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 55 (Recesso), ARTICOLO 62 (Foro competente); ARTICOLO 63 (Clausola compromissoria).

Timbro e firma per accettazione
