

**GARA D'APPALTO**  
**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE**  
**nella zona del collegi di V.Z.Faina e di V. Benedetta– PERUGIA**  
**2017-2019**

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

---

**SOMMARIO**

Cap 1	DISPOSIZIONI GENERALI.....	3
Art 1.1	FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO.....	3
Art 1.2	OGGETTO APPALTO .....	3
Art 1.3	SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPALTO .....	3
Art 1.4	DESTINATARI DEL SERVIZIO .....	4
Art 1.5	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI .....	4
Art 1.6	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO.....	5
Art 1.7	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION).....	6
Art 1.8	ORARIO DEL SERVIZIO .....	7
Art 1.9	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO .....	7
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU' .....	8
Art 2.1	COMPOSIZIONE DEL MENÙ .....	8
Art 2.2	ESPOSIZIONE DEI MENÙ .....	8
Art 2.3	GRAMMATURE.....	9
Art 2.4	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE.....	11
Art 2.5	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ .....	12
Art 2.6	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....	15
Art 2.7	IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	16
Art 2.8	DIVIETO DI RICICLO E DONAZIONI PASTI RIMASTI.....	16
Art 2.9	MIGLIORIE .....	17
Cap 3	PERSONALE .....	17
Art 3.1	PERSONALE .....	17
Art 3.2	IL REFERENTE DEL SERVIZIO .....	17
Art 3.3	VESTIARIO E IGIENE PERSONALE.....	18
Art 3.4	ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE .....	18
Art 3.5	RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO .....	19
Art 3.6	CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI.....	19
Art 3.7	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU .....	20

Cap 4	PAGAMENTI.....	20
Art 4.1	STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE .....	20
Art 4.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI.....	20
Art 4.3	FATTURAZIONE .....	21
Art 4.4	REVISIONE DEI PREZZI .....	21
Art 4.5	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI.....	22
Art 4.6	SPESE E TASSE INERENTI IL CONTRATTO .....	22
Cap 5	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	22
Art 5.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU .....	22
Art 5.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO .....	23
Art 5.3	COMMISSIONE DI CONTROLLO DEGLI STUDENTI.....	23
Art 5.4	TIPOLOGIA DI CONTROLLI .....	23
Art 5.5	METODOLOGIA DEI CONTROLLI.....	25
Art 5.6	CONTESTAZIONI .....	25
Art 5.7	PENALI .....	25
Cap 6	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	28
Art 6.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	28
Art 6.2	SUBAPPALTO .....	28
Art 6.3	AVVALIMENTO .....	28
Art 6.4	FALLIMENTO.....	28
Art 6.5	CESSIONE DEL CONTRATTO .....	28
Art 6.6	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE .....	29
Art 6.7	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	29
Art 6.8	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	30
Art 6.9	TUTELA DEI DATI PERSONALI .....	30
Art 6.10	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI .....	30
Art 6.11	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI.....	31
Art 6.12	ALLEGATI .....	31

## Cap 1 DISPOSIZIONI GENERALI

### Art 1.1 FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra ADISU Umbria (*in seguito denominata anche ADISU o "Stazione appaltante" o "S.A."*) e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto (di seguito anche Appaltatore), per l'affidamento del servizio di ristorazione.

L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel contratto di appalto e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra ADISU e l'appaltatore medesimo.

### Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo sito nelle vicinanze dei collegi ADISU di V. Z.Faina e di V. Benedetta siti in Perugia.

L'appaltatore dovrà eseguire il servizio in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato – come integrate nell'offerta tecnica presentata ai fini della partecipazione alla gara – nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa: a tali fini, l'appaltatore dovrà a propria cura e spesa disporre dei locali, dei mezzi, delle attrezzature, del personale necessario, provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari e servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

### Art 1.3 SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- a) acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- b) controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
- c) preparazione e cottura, esclusivamente in loco, di pasti cucinati al momento, utilizzando cibi freschi: si sottolinea che in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati;
- d) distribuzione agli utenti, con modalità self-service, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:
  - mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
  - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
  - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
- e) la sanificazione (pulizia ordinaria e straordinaria, disinfezione, disinfestazione):
  - dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi comprese le aree esterne e le pertinenze;
  - dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;

- 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, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la disinfestazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso nonché all'occorrenza, e comunque almeno 3 volte l'anno;
- g) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- h) il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia degli utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- i) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- j) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, tovaglette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti; **è vietato l'uso di posate, piatti e bicchieri in plastica;**
- k) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la pulizia ordinaria e straordinaria, per la sanificazione e disinfestazione;
- l) la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- m) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato.

L'appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti: prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; raccolta e smaltimento dei rifiuti; ristorazione collettiva ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio negli ambiti di interesse. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **Art 1.4 DESTINATARI DEL SERVIZIO**

Per l'individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda ai bandi di concorso per l'assegnazione di borse di studio e servizi per il diritto allo studio universitario che l'ADISU emana annualmente e al "Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie" (decreto dell'Amministratore Unico n° 35/2013).

Attualmente i suddetti documenti prevedono che possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze, purché munite di tesserino mensa ADISU:

- studenti universitari iscritti agli Atenei ed istituti di livello universitario dell'Umbria;
- studenti che rientrano negli accordi per la mobilità internazionale con particolare riguardo agli studenti iscritti all'Università per Stranieri di Perugia;
- studenti iscritti ad altre Università italiane o straniere in visita in Umbria per motivi di studio o di ricerca;
- personale docente e non docente degli Atenei dell'Umbria;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'ADISU con specifico provvedimento per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master ecc. da parte dell'Università e/o dall'ADISU stessa.

#### **Art 1.5 TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI**

A ciascun dovrà essere erogato un pasto secondo le tipologie di combinazioni di seguito riportate.

Nomenclatura della tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
PASTO COMPLETO	primo secondo contorno frutta pane bevanda
PASTO PRIMA COMBINAZIONE	primo contorno frutta pane bevanda
PASTO SECONDA COMBINAZIONE	secondo contorno frutta pane bevanda

È facoltà dell'ADISU definire, durante la durata contrattuale, ulteriori tipologie di combinazioni di pasto, il cui prezzo verrà individuato sommando i prezzi unitari, offerti dall'Appaltatore in sede di gara, dei singoli elementi che compongono la nuova combinazione di pasto.

#### **Art 1.6 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata di 2 anni a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto. E' ammessa la facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori due anni ai sensi dell'art.63, comma 5 del D. Lgs 50/2016.

**L'importo complessivo massimo presunto del contratto per un anno è di €357.330,00 (IVA esclusa).** Il valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016, tenendo conto della facoltà di ripetizione del servizio per due anni è pari ad **€ 1.572.252,00 (IVA esclusa)**. Il suddetto importo comprende:

- i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, come indicati dall'appaltatore nella propria offerta economica;
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano ad € 0.

È ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera e) del d.lgs. n. 50/2016. Il sopra indicato importo a base d'asta, pertanto, costituisce l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto, determinato in base al numero massimo medio dei pasti erogabili al giorno pari a n.120 nel turno del pranzo e n.80 nel turno della cena. Lo schema di seguito indicato verrà utilizzato anche ai fini del calcolo dell'importo contrattuale, alla luce dell'offerta economica che verrà presentata dall'Appaltatore ai fini dell'aggiudicazione della gara.

## Pasti erogabili annuo (stima)

Tipologia Pasto		Num pasti PRANZO	Num pasti CENA	Num pasti TOTALI
pasto completo	75%	23220	15480	38700
pasto I° combinazione	25%	7740	5160	12900
pasto II° combinazione	5%	1548	1032	2580
		32508	21672	54180

## Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO

Tipologia Pasto	Num pasti TOTALI PRANZO e CENA [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Num anni MAX	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [con IVA 10%]
pasto completo	38700	€ 7,00	4	€ 270.900,00	€ 1.083.600,00	€ 1.191.960,00
pasto I° combinazione	12900	€ 5,50	4	€ 70.950,00	€ 283.800,00	€ 312.180,00
pasto II° combinazione	2580	€ 6,00	4	€ 15.480,00	€ 61.920,00	€ 68.112,00
	54180			€ 357.330,00	€ 1.429.320,00	€ 1.572.252,00

<b>Valore complessivo della gara</b>	<b>€ 1.429.320,00</b>	<b>€ 1.572.252,00</b>
--------------------------------------	-----------------------	-----------------------

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'appaltatore. La predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante per l'ADISU. L'appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

In corso di contratto potranno essere apportate modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. n.50/2016.

L'ADISU si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di svolgere i sopra indicati servizi, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

### Art 1.7 VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION)

Il servizio dovrà essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente. L'ADISU attiverà un sistema di monitoraggio continuo del livello di qualità percepito dall'utente, e quindi del livello di soddisfazione dell'utente stesso, attraverso la somministrazione di un sondaggio basato sul modello

allegato “Modello di sondaggio di customer satisfaction”. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L’esito negativo del suddetto monitoraggio è oggetto delle penali indicate all’ art. 59

**Art 1.8 ORARIO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere garantito con rispetto dei seguenti orari minimi di apertura al pubblico:

Tipologia servizio	Orario	giorni
PRANZO	12:30 - 14:30	dal lunedì al sabato
CENA	19:30 - 21:30	dal lunedì al sabato

L’ADISU si riserva di richiedere all’appaltatore eventuali variazioni dell’orario di apertura/chiusura rispetto agli orari appena sopra indicati, per un massimo di 15 minuti, senza che l’appaltatore nulla possa ulteriormente pretendere.

L’ADISU si riserva, inoltre, di richiedere all’appaltatore ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli come sopra stabiliti, nel rispetto delle condizioni economiche contrattualmente stabilite all’esito della presente procedura di gara, entro i limiti previsti all’art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

**Art 1.9 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO**

Il servizio viene sospeso, di norma, per periodo temporali, definiti a completa discrezione dell’ADISU, in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale, di Pasqua e del periodo estivo (che indicativamente riguarda l’intero mese di agosto, con possibilità, di estensione alla ultima quindicina di luglio e alla prima di settembre).

I suddetti periodi di sospensione verranno comunicati formalmente dall’ADISU. L’appaltatore non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo e le suddette sospensioni del servizio non daranno luogo a indennizzi di sorta.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai seguenti, l’ADISU imputerà l’interruzione ad esclusiva responsabilità dell’appaltatore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, l’applicazione delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione all’Appaltatore dei conseguenti oneri:

**a) Interruzione per sciopero**

In caso di sciopero l’Appaltatore dovrà darne congruo preavviso all’ADISU (almeno 48 ore) e sarà comunque tenuto a garantire un servizio minimo di emergenza con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore;

**b) Interruzione temporanea per guasti**

Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l’ADISU e l’Appaltatore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l’utilizzo di stoviglie a perdere;

**c) Interruzione totale per cause di forza maggiore**

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell’Appaltatore, che quest’ultimo non possa evitare con l’esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## Cap 2 SPECIFICHE DEL MENU'

### Art 2.1 COMPOSIZIONE DEL MENÙ

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

- almeno n.3 possibili scelte di primi piatti (oltre pasta e/o riso in bianco)
- almeno n.3 possibili scelte di secondi piatti
- almeno n.3 possibili scelte di contorni
- almeno n.2 possibili scelte di tipi di frutta
- pane bianco o integrale a fette o in panini
- acqua naturale ad accesso libero senza limiti

**Sostituzioni possibili a richiesta dell'utente e comunque a prezzo complessivo invariato.**

L'utente ha la possibilità di chiedere in sostituzione:

- del primo piatto: nulla;
- del secondo piatto: una ulteriore portata di primo piatto + ulteriore contorno;
- del contorno: una ulteriore portata di frutta;
- della frutta:
  - una ulteriore portata di contorno;
  - (per quanto possibile all'appaltatore) una porzione di dessert (ossia creme-caramel, gelato, yogurt, succo di frutta).

### Art 2.2 ESPOSIZIONE DEI MENÙ

L'Appaltatore deve garantire all'utenza e all'ADISU un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e delle pietanze, attendendosi anche al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i..

L'appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso opportune etichette facilmente leggibili, in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione, il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), mettendo in evidenza:
  - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
  - le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo);
- di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti mettendo in evidenza:
  - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
  - gli ingredienti/prodotti BIO/LOCALI/DOP/IGT/ecc.;
  - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio ecc.). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");

- se la pietanza/prodotto è idoneo per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo);
- se la pietanza/prodotto è conforme ai dettami, concernenti l'alimentazione di specifiche religioni. L'indicazione può essere effettuata con un simbolo grafico internazionale se presente o con apposita dicitura informativa.

A titolo esemplificativo si riporta una lista di possibili casi:

- Kasherùt/kashèr;
- Halàl;
- presenza di maiale;
- presenza di mucca;
- tipologia di oli e grassi utilizzati;
- se la pietanza è una carne o pesce si deve indicare luogo di provenienza, tipo di animale e taglio utilizzato;
- se la pietanza/prodotto è stato preparato con “carne ricomposta” o “pesce ricomposto” (prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono frutto dell’unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi);
- la quantità minima offerta (espressa in peso o unità).

L'appaltatore è tenuto a conservarne copia dei suddetti menù e tale copia dovrà essere esibita, a semplice richiesta dell'ADISU, anche senza preavviso, per i dovuti controlli.

L'appaltatore è tenuto a tenere tempestivamente aggiornato il database ADISU, che gestisce le informazioni relative al menù, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

**Art 2.3 GRAMMATURE**

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicati nella tabella seguente. I pesi riportati per ogni porzione si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, ed al netto di eventuali cali peso e condimenti.

<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
riso, mais, farro, orzo per minestre	40-50	grammi
Pasta fresca non all'uovo	90	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca	Usa non	

(tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	200	grammi
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger ferri</i>	110	grammi
Polpette o polpettone	120	grammi
Pollo con osso	250	grammi
Petto di pollo o tacchino	110	grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Carne alla griglia	160	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	125	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata ecc.)	180	grammi
Seppia e similari	180	grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250-300 (lordo)	grammi
Pesce al trancio (trota, orata, tonno, salmone ecc.)	150	grammi
Salumi e insaccati affettati	100	grammi
Insalatona	300	grammi
<b>CONTORNI</b>		
Insalata a foglia cruda	70	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	100	grammi
Patate (fritte/arrosto/lesse)	200	grammi

Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi/surgelati	150	grammi
<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<b>PANE</b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<b>BEVANDE</b>		
Acqua naturale	Senza limiti	

Per quanto non ricompreso nella suddetta tabella si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), liberamente consultabile accedendo al seguente sito internet: <http://www.sinu.it/html/cnt/larn.asp>

#### **Art 2.4 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE**

L'appaltatore assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'ADISU, assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego.

Le derrate alimentari devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate, da intendere quali caratteristiche minime:

- a) conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- c) le confezioni devono inoltre riportare 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.;
- d) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;

- e) termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo;
- f) imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in esso, chiusi e integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate; cartoni non lacerati ecc.;
- g) imballaggi che comportano il minor possibile impatto con l'ambiente;
- h) devono essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico: assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- i) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- j) modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k) riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore;
- l) non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (OGM);
- m) devono essere di gradimento per l'utenza e per l'ADISU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ADISU, queste a semplice richiesta dell'ADISU dovranno essere sostituite dall'Appaltatore con altra marca da concordare tra le parti;
- n) approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi;
- o) approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- p) tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- q) per tutti i cibi deve essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza.

L'appaltatore deve produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ADISU, l'elenco dei produttori (no distributori) delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP ecc. previste dalla normativa vigente.

## **Art 2.5 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ**

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono **tassativamente** rispettare le specifiche minime di seguito riportate.

### **Paste alimentari**

Le paste alimentari devono essere:

- del tipo secco confezionate solo con semola di grano duro e dovranno essere utilizzate almeno 8 mesi prima della data di scadenza consigliata;
- del tipo pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- condite al momento della distribuzione (ad eccezione di quelle cotte al forno);

- caratterizzate da una tenuta della cottura duratura e comunque servite non scotte, non spappolate e non spaccate;
- prodotte e confezionate in Italia.

### **Carni**

- Le carni consentite sono solo:
  - bovine (vitello, vitellone, manzo);
  - suine;
  - ovine o caprine;
  - avicunicole;
  - equine;
- Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto; é escluso tassativamente qualsiasi utilizzo di carni congelate/surgelate e comunque di prodotti congelati a base di carne;
- Per le carni bovine e suine è obbligatoria la certificazione di animale allevato e macellato in Italia; non è obbligatoria, seppur auspicabile, anche la certificazione di animale nato in Italia;
- La carne macinata deve prodotta solo all'interno della sede della mensa;
- In fase di offerta, nella tabella descrittiva delle derrate, deve essere indicato il taglio utilizzato;

### **Prodotti ittici**

- È consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo;
- È consentito l'uso di pesce conservato esclusivamente sotto olio di oliva o al naturale purché tonno o sardine o sgombro o salmone;
- È consentito l'uso di pesce secco quale baccalà e stoccafisso;
- Non sono ammessi pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria (quale ad esempio pangasio, persico, tilapia, etc...);
- Non è consentita la somministrazione di frutti di mare crudi;
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti o macinati;

### **Frutta**

- La frutta deve essere sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana;
- La frutta deve provenire preferibilmente da coltivazioni italiane;
- La frutta proveniente da coltivazioni non italiane deve possedere tassativamente la certificazione di prodotto da agricoltura biologica.

### **Verdure/ortaggi**

- Le verdure/ortaggi dovranno essere freschi e di stagione;
- E' consentito l'uso di verdure/ortaggi congelati quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione;
- Le verdure/ortaggi freschi devono essere integri e sani, al giusto grado di maturazione.

## Legumi

- Secchi/freschi: fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli spezzati, ecc. devono essere coltivati in Italia;
- Sono ammessi legumi congelati limitatamente a piselli e fagiolini fini/finissimi.

## Formaggi

È tassativamente vietato l'utilizzo di "formaggi fusi" in qualunque modo commercialmente denominati, vale a dire dei prodotti ottenuti per fusione a caldo di uno o più formaggi con l'ausilio di additivi emulsionanti, i sali di fusione, e con eventuale aggiunta di acqua o di altri prodotti derivati del latte (latte in polvere, grasso del latte ecc.) o diversi (grassi vegetali ecc.), condimenti e altri additivi come conservanti, stabilizzanti ecc.

I formaggi non a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia con latte prodotto in Italia.

I formaggi a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Il formaggio grattugiato deve tassativamente essere:

- Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino Romano/Sardo DOP;
- grattugiato in loco e in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati.

## Salse - sughi - condimenti

I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata. Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione.

Non è consentito l'uso di insaporitori, sughi, salse e in generale condimenti già pronti o preparati o con basi surgelati. Unico correttore di acidità ammesso è lo zucchero. Sono vietati fiocchi di patata come addensante.

Per salse, sughi e condimenti, gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati.

- Grassi animali: solo burro proveniente da latte bovino;
- Grassi vegetali:
  - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva prodotto da olive coltivate in Italia;
  - l'impiego dell'olio di semi di girasole/arachide può essere impiegato esclusivamente per le frittiture; è vietato tassativamente l'uso di qualsiasi altra tipologia di olio di semi;
  - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva DOP.
- Sale:
  - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo sale marino integrale;
  - l'impiego di sale deve essere contenuto.
- Per la preparazione del sugo di pomodoro:
  - è ammesso solo l'uso di pomodori freschi o pelati prodotti interamente con pomodori dell'ultima stagione di raccolta, coltivati e confezionati in Italia;
  - è vietato tassativamente l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari.

## Pizza

- É fatto divieto di servire pizza surgelata;
- Deve essere prodotta interamente in loco (impasto, lievitazione, stesura e cottura);
- Condimento con prodotti non surgelati e comunque conformi alle prescrizioni del presente capitolato.

## Bevande

- É fatto divieto di servire bevande in bottiglie, o in contenitori, di plastica;

## Derrate biologiche/DOP/IGP/STG/LOCALI

- Tutti i prodotti BIOLOGICI devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per prodotti LOCALI, ai fini del presente capitolato, si intendono prodotti la cui produzione delle materie prime e l'intera filiera produttiva ricade completamente entro i limiti della regione Umbria.

## Art 2.6 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere conservate in conformità di tutte le normative del settore e delle seguenti prescrizioni:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti;
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- È vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e, una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi;
- Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);

- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e comunque entro i limiti della normativa *Codex Alimentarius* consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> e durante la loro conservazione va mantenuta la refrigerazione.

## **Art 2.7 IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e delle seguenti misure minime:

- Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio: non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente, ecc.);
- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione;
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e spazi distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superficie e delle attrezzature;
- Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle/frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- È tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti;
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Appaltatore deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ADISU;
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è tassativamente vietato accantonare, nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo e le attrezzature utilizzate per le operazioni di pulizia;
- L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni;
- L'ADISU potrà richiedere all'appaltatore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento della modulistica del Piano d'Autocontrollo.

## **Art 2.8 DIVIETO DI RICICLO E DONAZIONI PASTI RIMASTI**

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **Art 2.9 MIGLIORIE**

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie rispetto a quanto prescritto dal presente capitolato (Es migliorie relative ad aspetti organizzativi, aspetti relativi all'offerta del menù, aspetti della qualità delle derrate, etc).

Le predette migliorie costituiscono esclusivamente manifestazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico, e la realizzazione delle stesse è compresa nell'importo contrattuale offerto dall'operatore economico stesso in sede di gara e non comporterà oneri economici aggiuntivi – ad alcun titolo – a carico di ADISU.

## **Cap 3 PERSONALE**

### **Art 3.1 PERSONALE**

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale:

- professionalmente adeguato;
- regolarmente assunto e retribuito dall'appaltatore (o dal subappaltatore per i servizi subappaltabili);
- in possesso dei requisiti di legge per il particolare servizio da svolgere;
- in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa (intervallo di tempo tra il momento di ingresso e il momento del pagamento) da parte dell'utenza non sia superiore a 15 minuti;
- costantemente aggiornato sulle norme e tecniche di:
  - igiene e sicurezza alimentare;
  - sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- dettagliatamente informato circa le modalità di esecuzione del servizio previste dal contratto e dal presente Capitolato (con particolare riferimento al Cap 2);
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
- essere assunto con idonea classificazione ISTAT delle Professioni (art.17 del D.Lgs. 10 settembre 2003 n. 276).

L'appaltatore è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le relative informazioni (anagrafica, CCNL applicato, qualifica, inquadramento, orario settimanale ecc...). L'appaltatore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma.

L'ADISU si riserva la facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento del personale che non risulti idoneo tenuto conto della particolarità dei servizi da rendere in esecuzione del presente capitolato.

### **Art 3.2 IL REFERENTE DEL SERVIZIO**

L'appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare l'appaltatore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse

sorgere. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'appaltatore. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- coordinare il servizio mensa;
- deve gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'ADISU per il controllo dell'andamento del servizio;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato;
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'ADISU quando richiesto dall'ADISU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie – malattia ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ADISU;
- in maniera permanente l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ADISU e che abbia caratteristiche di professionalità e di esperienza almeno equivalenti a quelle del soggetto dichiarato in fase di offerta;

In ogni caso il nominativo del sostituto completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione deve essere comunicato all'ADISU.

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente di risoluzione contrattuale.

### **Art 3.3 VESTIARIO E IGIENE PERSONALE**

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante le ore di lavoro non deve avere smalti sulle unghie - che devono essere sempre corte - né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi, al fine di evitare la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

### **Art 3.4 ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE**

L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Appaltatore intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008 (*Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007,*

n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”) e al D.Lgs. 193/2007 (“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”). La formazione e l’informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche l’ADISU attraverso propri incaricati. A tale scopo l’Appaltatore ha l’obbligo di informare, con congruo anticipo, l’ADISU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

### **Art 3.5      RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO**

L’Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l’ADISU si riserva il diritto di richiedere all’Appaltatore la documentazione attestante l’adempimento dei predetti obblighi.

L’appaltatore dovrà inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria (come previsto anche dall’art.36 della L.300/1970).

Gli obblighi di cui sopra vincolano l’appaltatore anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l’ADISU provvede a denunciare le inadempienze all’Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione all’appaltatore.

L’appaltatore esonera, pertanto, l’ADISU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata.

In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l’aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL.

L’Appaltatore deve garantire all’ADISU la non applicazione del disposto dell’art. 1676 del c.c. impegnandosi a rimborsare, in ogni momento e per qualsiasi motivo, ai propri dipendenti i crediti dagli stessi vantati escludendo la responsabilità dell’ADISU e qualsiasi diritto dei propri dipendenti verso l’ADISU.

### **Art 3.6      CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L’Appaltatore deve garantire all’ADISU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L’ADISU si riserva la facoltà di richiedere all’Appaltatore di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi all’analisi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L’ADISU si riserva comunque la facoltà di richiedere all’Appaltatore l’effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

**Art 3.7 CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU**

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'ADISU" approvato con DAU 5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

**Cap 4 PAGAMENTI****Art 4.1 STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE**

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'appaltatore dei pasti consumati dai soggetti autorizzati muniti dell'apposito tesserino (smart card con chip) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione hardware e software necessaria per l'utilizzo di un registratore di cassa dedicato nonché il servizio di connessione ad internet. Il registratore di cassa è composto da un PC opportunamente accessoriato con lettore di smart card e specifico software che permette la contabilizzazione del numero e della tipologia dei pasti erogati, l'identificazione dell'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU, tenuto conto dell'appartenenza alla fascia di agevolazione concessa e della composizione del pasto scelta. Il software di gestione consente di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti consumati (suddivisi per fascia e importo) ed all'incasso effettuato.

L'appaltatore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ADISU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU, pena il mancato conteggio dei pasti così registrati, ai fini della fatturazione.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa è a carico dell'ADISU.

**Art 4.2 SERVIZIO CASSA - INCASSI**

Il servizio cassa per l'attività di ristorazione rientra tra le attività richieste all'appaltatore.

Il personale addetto dell'appaltatore deve:

- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati nel tesserino personale (smart card); l'identità dell'utente dovrà essere verificata, con controlli a campione, anche tramite l'esibizione di un documento d'identità;
- individuare con estrema attenzione la combinazione di pasto scelto dall'utente (pasto completo, I combinazione, II combinazione);
- autorizzare l'erogazione del pasto, secondo l'importo determinato dallo specifico software fornito dall'ADISU, una volta che è stato inserito nel lettore di smart card il tesserino dell'utente;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU.

I corrispettivi versati dagli utenti, così come indicato all'Art 4.1, e raccolti dall'appaltatore devono essere versati all'ADISU tramite bonifico bancario sul conto corrente IT28E0200803043000000853695 entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di incasso o con le modalità che verranno impartite dall'ADISU durante l'esecuzione del contratto.

### **Art 4.3 FATTURAZIONE**

Alla fine di ciascun mese l'appaltatore emetterà nei confronti dell'ADISU una fattura riepilogativa in cui viene indicato il numero totale dei pasti erogati, suddivisi per combinazione di pasto, e regolarmente registrati nel corso del mese.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60gg dal ricevimento, previo:

- esito positivo della verifica di conformità, diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle vigenti normative e delle eventuali leggi di settore;
- esito positivo della verifica contabile, diretta a verificare che gli importi fatturati siano rispondenti alla prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- (in caso di subappalto) certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore al subappaltatore (anche secondo le disposizioni della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010); resta ferma quanto previsto dall'art.105 del D.Lgs n.50/2016;
- avvenuto versamento dell'incasso versato dagli utenti e raccolto dall'appaltatore per conto dell'ADISU
- subordinatamente ad ulteriori eventuali obblighi normativi.

L'ADISU, in fase di liquidazione delle prestazioni contrattuali, opererà le ritenute obbligatorie per legge sull'importo netto delle prestazioni secondo quanto previsto dalle normative vigenti o che entreranno in vigore durante l'esecuzione del contratto.

L'appaltatore ha l'obbligo di inserire sulla fattura i dati preventivamente comunicati dall'ADISU (codice CIG, capitolo di Bilancio, etc...), nonché i dati necessari all'emissione del mandato di pagamento, come partita IVA, IBAN, e tutti i dati richiesti dagli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente intestato all'appaltatore. Eventuali spese sono a carico dell'appaltatore.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel contratto; qualora l'appaltatore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ADISU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

### **Art 4.4 REVISIONE DEI PREZZI**

Il corrispettivo contrattuale del servizio di ristorazione potrà essere sottoposto a revisione periodica a decorrere dal terzo anno, previa richiesta scritta dell'appaltatore corredata di Certificato dell'ufficio prezzi e statistica della C.C.I.A.A. riportante la variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso.

La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dall'ADISU e secondo quanto previsto dalle normative vigenti tra cui l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. Conclusa l'istruttoria l'ADISU comunica all'Appaltatore il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

#### **Art 4.5      RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero all'ADISU o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'ADISU e gli utenti della mensa da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'Appaltatore dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ADISU, una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi (incluso anche l'ADISU) per danni a persone e cose (che comprende la copertura di danni per tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti, incendio, scoppio, allagamento), con massimale unico non inferiore a €2.000.000,00 per ogni danno a persona e €1.500.000 per danni a cose.

La predetta polizza dovrà essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'ADISU e dovrà essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

#### **Art 4.6      SPESE E TASSE INERENTI IL CONTRATTO**

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto restano interamente a carico dell'Appaltatore.

Sono pertanto a carico dell'Appaltatore, in via esemplificativa e non esaustiva, tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

### **Cap 5      CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

#### **Art 5.1      DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU**

È facoltà dell'ADISU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'appalto, del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e in genere alle normative vigenti.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'Art 5.4 lett c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ADISU in qualsiasi luogo ed in qualunque ora, per esercitare il controllo che agli stessi compete.

## **Art 5.2 PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO**

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli Studenti di cui all'Art 5.3) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ad eccezione del Referente di cui all'Art 3.2.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'ADISU.

## **Art 5.3 COMMISSIONE DI CONTROLLO DEGLI STUDENTI**

La Commissione di Controllo degli studenti può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi previsti dal presente Capitolato e dalle disposizioni applicabili in materia;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione di Controllo degli studenti non potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'ADISU.

## **Art 5.4 TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

### **a) Controlli a vista del servizio.**

A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;

- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'Art 2.3 "GRAMMATURE";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Appaltatore;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa;
- esposizione dei menù come previsto all'Art 2.2 - rispetto del menù del giorno;

**b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007:**

I controlli di cui al presente punto valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

**c) controlli analitici:**

Durante i controlli analitici i tecnici incaricati dall'ADISU effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Referente dell'Appaltatore o suo sostituto.

Di seguito si riporta un elenco esemplificativo e non esaustivo delle possibili tipologie di analisi:

- igiene delle superficie e delle attrezzature;
- alimenti (analisi microbiologiche, conformità alla definizione di biologico, parametri chimici volti all'individuazione di eventuali contaminanti ecc. );
- acqua se trattata preventivamente;

**d) controlli di degustazione**

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di apertura.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'ADISU provvedono a redigere appositi verbali.

## **Art 5.5      METODOLOGIA DEI CONTROLLI**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ADISU per la quantità di campioni prelevati.

## **Art 5.6      CONTESTAZIONI**

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ADISU farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ADISU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

## **Art 5.7      PENALI**

L'appaltatore, nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto sia quelle già vigenti al momento dell'affidamento dell'appalto sia quelle che dovessero successivamente e per la durata dell'appalto essere approvate .

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, l'appaltatore è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 5.6.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penali già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Appaltatore sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Appaltatore ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ADISU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

L'ADISU potrà applicare le penali, anche in maniera additiva, per gli importi e le inadempienze di seguito elencate:

### **Euro 200,00**

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'appaltatore;

- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ecc...;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente rispetto al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 3 ore;
- per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno;
- ogni 3 casi, anche non consecutivi all'interno di uno stesso servizio, in cui il tempo di attesa (intervallo di tempo tra il momento di ingresso e il momento del pagamento) da parte dell'utenza sia superiore ai 15 minuti;
- per ogni caso in cui l'appaltatore non ha tempestivamente aggiornato o completamente aggiornato il database ADISU, che gestisce le informazioni relative al menù, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

#### **Euro 500,00**

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente (prevista dall'Art 4.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 6.7;
- per ogni caso di errata individuazione ed imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente (prevista dall'Art 4.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 6.7;
- per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'appaltatore e non comunicato all'ADISU entro 2 ore dal ritrovamento. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata

dall'Amministrazione, per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 6.7;

#### **Euro 300,00 + Euro 1,00 per ogni pasto erogato nel servizio di riferimento**

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, anche se con derrate analoghe;
- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo (Art 2.8);
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);
- per utilizzo di posate e/o piatti e/o bicchieri in plastica o altro materiale non consentito dal presente capitolato

#### **Variabile**

- in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;
- **in caso di mancata soddisfazione dell'utente**, potrà essere applicata una penale pari **all'2,0% sull'importo fatturato** del precedente anno di riferimento, calcolato secondo le modalità indicate all'Art 4.3. Per *mancata soddisfazione dell'utente*, ai fini della presente penale, si intenderà l'esito dell'indagine di customer satisfaction di cui all'Art 1.7 che riporterà le seguenti valutazioni medie, fra i quesiti oggetto di valutazione (A1...A6): "perfetto"<30% e "perfetto"+"buono"<70%; la penale potrà essere applicata se almeno n.40 utenti risponderanno al predetto sondaggio;
- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore minimo di euro 200,00 per ogni inadempimento. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ADISU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'ADISU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ADISU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso d'inadempimento dell'Appaltatore, resta ferma la facoltà dell'ADISU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Appaltatore i relativi costi sostenuti.

## Cap 6 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### Art 6.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

L'appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire all'ADISU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

L'appaltatore è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso L'appaltatore dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate.

L'ADISU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dall'appaltatore verso i propri fornitori.

### Art 6.2 SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

### Art 6.3 AVVALIMENTO

In caso in cui l'appaltatore abbia fatto ricorso all'istituto dell'avvalimento, ai sensi dell'art 89 c.9 del D.Lgs. 50/2016, la S.A. esegue in corso d'esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto. A tal fine il responsabile unico del procedimento accerta in corso d'opera che le prestazioni oggetto di contratto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

### Art 6.4 FALLIMENTO

In caso di fallimento o di altra procedura concorsuale che non determini continuità aziendale dell'Appaltatore, l'appalto si intende senz'altro risolto e l'ADISU provvederà nei termini di legge.

### Art 6.5 CESSIONE DEL CONTRATTO

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

**Art 6.6 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'ADISU si riserva di trattenere il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice.

**Art 6.7 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di fallimento o altra procedura concorsuale a carico dell'appaltatore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) messa in liquidazione, cessione illegittima del contratto o ogni diversa ipotesi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore, salvo deroghe come previsto nel presente Capitolato;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- e) utilizzo per tre volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto e non preventivamente autorizzate dall'ADISU;
- f) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- g) mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 5gg di ritardo;
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- j) gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ADISU . Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ADISU e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- k) difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;
- l) mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'ADISU, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- m) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;

- o) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- p) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'ADISU" approvato con DAU 5 del 30.1.2014 (Art 3.7);
- q) nei casi previsti dall'Art 5.7;
- r) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'ADISU di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'appaltatore o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 quinquies (*Revoca del provvedimento*) e 21 sexies (*Recesso dai contratti*) della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

#### **Art 6.8 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Le eventuali controversie tra l'ADISU e l'appaltatore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Perugia. È escluso il ricorso all'arbitrato.

#### **Art 6.9 TUTELA DEI DATI PERSONALI**

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'ADISU coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e art.53 del D.Lgs. 50/2016;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

L'appaltatore assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

#### **Art 6.10 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ADISU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Perugia della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta,

un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

#### **Art 6.11      NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI**

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.Lgs. 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs. 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25 );
- Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25;
- Criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e derrate alimentari, adottati con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

#### **Art 6.12      ALLEGATI**

- Modello di sondaggio di customer satisfaction