

GARA D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
PRESSO FOLIGNO – PERUGIA

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

Anno 2020 – II edizione

(RDO MEPA n. 2486276 - CIG Z642B75E63)

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	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO	4
Art 1.5	ORARIO DEL SERVIZIO.....	6
Art 1.6	DESTINATARI DEL SERVIZIO	6
Art 1.7	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	6
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU'	7
Art 2.1	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI	7
Art 2.2	COMPOSIZIONE DEL MENÙ	8
Art 2.3	SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP	8
Art 2.4	ESPOSIZIONE DEI MENÙ	8
Art 2.5	GRAMMATURE	9
Cap 3	LE DERRATE ALIMENTARI	11
Art 3.1	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	11
Art 3.2	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ	12
Art 3.3	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE	14
Art 3.4	DIVIETO DI RICICLO	14
Art 3.5	MIGLIORIE.....	15
Cap 4	ONERI INERENTI IL SERVIZIO	15
Art 4.1	GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	15
Art 4.2	ASSICURAZIONE RCT/O - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI	16
Art 4.3	SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	16
Cap 5	PERSONALE.....	17
Art 5.1	PERSONALE	17
Art 5.2	RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO	17
Art 5.3	CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI	18

Art 5.4	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU	18
Cap 6	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	18
Art 6.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU	18
Art 6.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO	18
Art 6.3	TIPOLOGIA DI CONTROLLI	18
Art 6.4	METODOLOGIA DEI CONTROLLI	20
Art 6.5	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION)	20
Art 6.6	PENALI	20
Cap 7	PAGAMENTI	23
Art 7.1	STRUMENTAZIONE INFORMATICA	23
Art 7.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI	23
Art 7.3	FATTURAZIONE	24
Art 7.4	REVISIONE DEI PREZZI	25
Cap 8	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	25
Art 8.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	25
Art 8.2	COMUNICAZIONI ALL'UTENZA	25
Art 8.3	FALLIMENTO	25
Art 8.4	CESSIONE DEL CONTRATTO	25
Art 8.5	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE	26
Art 8.6	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	26
Art 8.7	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	27
Art 8.8	TUTELA DEI DATI PERSONALI	27
Art 8.9	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	27
Art 8.10	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI	28

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), in sede di esecuzione dell'affidamento del servizio di ristorazione.

Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo – di proprietà dell'Appaltatore o in gestione dall'Appaltatore - sito nelle vicinanze della sede didattica di Foligno dell'Università degli Studi di Perugia sita in Via Guglielmo Oberdan, 125 -Foligno (PG).

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 ed espletare tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento della pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione e servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV (Vocabolario comune per gli appalti pubblici) come di seguito riportato:

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	Principale	55300000

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;

- garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) non sia superiore a 15 minuti;
- 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'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g) 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;
- h) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- i) 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 o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivaso 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; e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti etc..) in plastica;
- j) la preparazione, su richiesta degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- k) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- l) l'aggiornamento tempestivo e completo del database ADISU contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione;

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 ivi incluso l'Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" (di seguito "CAM"). L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione.

Art 1.4 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di n.1 anno a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

L'importo complessivo massimo presunto del contratto per un anno è di € 34.793,87 (IVA esclusa). Il valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016. 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.
- l'importo per una eventuale proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 (c.d. "proroga tecnica");
- i costi, espressi e non, derivanti per adempiere a tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;

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 eeeee) 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 medio dei pasti erogati nell'ultimo biennio come di seguito meglio indicato. 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 erogati PRANZO [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati CENA [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati PRANZO [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati CENA [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA MEDIA 2017/2018
pasto completo	2965	443	3379	447	3617
pasto I° combinazione	403	17	576	2	499
pasto II° combinazione	123	4	261	0	194
	3491	464	4216	449	4310

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO (Vers 1 anno)

Tipologia Pasto	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA medi [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Num anni	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [con IVA 10%]
pasto completo	3617	€ 6,40	1	€ 23.148,80	€ 23.148,80	€ 25.463,68
pasto I° combinazione	499	€ 4,00	1	€ 1.996,00	€ 1.996,00	€ 2.195,60

pasto II° combinazione	194	€ 4,90	1	€ 950,60	€ 950,60	€ 1.045,66
	4310			€ 26.095,40	€ 26.095,40	€ 28.704,94

Valore gara [durata naturale di n.1 anno]	€ 26.095,40	€ 28.704,94
Proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 [c.d. "proroga tecnica"] per n..4 mesi	€ 8.698,47	€ 9.568,31
Valore complessivo della gara	€ 34.793,87	€ 38.273,25

Garanzia Definitiva max (10%)	€ 3.479,39
-------------------------------	------------

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 concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 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 1.5 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 venerdì
CENA	19:30 - 21:30	dal lunedì al venerdì

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.

Art 1.6 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 gestite dall'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria" (Decreto del Direttore Generale n. 8 del 03/04/2019).

Art 1.7 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il servizio può essere sospeso per periodo temporali definiti a completa discrezione dell'ADISU. Di norma il servizio è sospeso in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane), di Pasqua e nel 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:

Tipologie di interruzioni e loro gestione:

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 TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI

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

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 2.2 COMPOSIZIONE DEL MENÙ

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

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

Art 2.3 SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP

L'ADISU dispone attualmente del proprio sistema informativo, denominato "BuonApp" (usufruibile dall'utenza con dispositivi dotati di sistema operativo iOS/Android), con cui gestisce tra l'altro le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione, con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;
- Menù:
 - Lista pietanze offerte e relative caratteristiche di idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, etc.);
 - Composizione di ciascuna pietanza (lista ingredienti);
 - Derrate utilizzate per ciascuna ricetta e relative informazioni (produttore, tipologia conservazione, gamma, etc...);
- News, modalità di accesso al servizio, etc..;

L'Appaltatore è tenuto, per quanto di propria competenza, a tenere tempestivamente aggiornato e in maniera completa il predetto sistema ADISU, anche in caso di modifiche/integrazioni delle funzionalità dello stesso, e/o altro sistema informativo ADISU, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

L'Appaltatore è il solo responsabile del contenuto delle informazioni inserite nel predetto sistema con particolare riguardo alle informazioni dovute per legge e alle informazioni pubbliche che hanno impatto su problematiche di salute dell'utenza quale celiachia e/o allergie.

Art 2.4 ESPOSIZIONE DEI MENÙ

L'Appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso idonei espositori, il menù del giorno, prodotto quotidianamente in automatico dal sistema BuonApp, almeno in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione: il riepilogo del menù giornaliero (su foglio di dimensioni minime A3);
- di ciascuna area omogenea di pietanze (area primi, secondi, contorni, etc): il dettaglio del menù giornaliero della relativa area omogenea (su foglio di dimensioni minime A4) contenente la lista degli ingredienti, allergeni, tipologie di conservazione, ulteriori caratteristiche degli ingredienti;

Art 2.5 GRAMMATURE

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicate 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.

PRIMI PIATTI		
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 (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	350	grammi
SECONDI PIATTI		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger</i> ferri	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
<u>CONTORNI</u>		
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
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<u>PANE</u>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<u>BEVANDE</u>		
Acqua	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>

Cap 3 LE DERRATE ALIMENTARI

Art 3.1 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 ed in particolare le "specifiche tecniche di base" di cui al punto 5.3.1 dei CAM), 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 conformi al punto 5.3.6 dei CAM;
- 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 conformi al punto 5.3.3 dei CAM;
- 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 3.2 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono 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; è 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 struttura;

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 sott'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 fresche 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;
- 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.
- 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 simili.

Pizza

- È 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

- È fatto divieto di servire bevande 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 3.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE

Le derrate dovranno essere conservate e lavorate in conformità di tutte le normative del settore e delle normative *Codex Alimentarius* della FAO consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

Art 3.4 DIVIETO DI RICICLO

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 3.5 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) volti a migliorare la qualità del servizio offerto all'utenza.

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 4 ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 4.1 GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il pagamento delle penali e il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, l'Appaltatore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art.103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'escussione della cauzione per il pagamento di penali;
- l'escussione della cauzione per il mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, etc;
- di aver preso visione di tutti i documenti di gara compreso lo schema di contratto e di accettare tutte le obbligazioni in essi contenute.

L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale, con apposita comunicazione formale, solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'Appaltatore, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

Art 4.2 ASSICURAZIONE RCT/O - 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.

A tal fine l'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza di avvio del servizio, si obbliga a stipulare con primario assicuratore, una polizza assicurativa RCT/O, rispondente ai seguenti requisiti:

- Massimale RCT 2.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 2.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di € 1.500.000,00 per persona

che comprende i seguenti requisiti minimi:

- RC committenza di lavori e/o servizi;
- Danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Appaltatore, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo (tra cui tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti);
- Danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il l'Appaltatore - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;

La copertura assicurativa RCT/O deve essere mantenuta in vigore per tutta la durata del servizio con obbligo in capo all'affidatario di dimostrare ad ogni scadenza annuale il rinnovo della polizza mediante regolare quietanza firmata o presentazione di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

L'ADISU deve essere in ogni caso tenuta indenne dall'affidatario per i danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative stipulate dall'affidatario.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'ADISU e pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'Art 8.6 "RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA", con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

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 4.3 SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, nessuna eccettuata, necessari per la registrazione del contratto, l'avvio e l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, senza alcuna eccezione, sono interamente a carico dell'Appaltatore. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. 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 PERSONALE

Art 5.1 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.

Art 5.2 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.

Art 5.3 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.

Art 5.4 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 Decreto n.5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Cap 6 CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art 6.1 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 6.3lett 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 6.2 PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo direttamente al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

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

Art 6.3 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 2.5 – “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 2.4 – “ESPOSIZIONE DEI MENÙ” - rispetto del menù del giorno;
- 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 etc.);
- 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.

Art 6.4 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 6.5 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.

Art 6.6 PENALI

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 penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza. L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'ADISU, di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico -, l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

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 2 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

In ogni caso per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad

una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

In caso di recidiva, nel corso della durata del contratto, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Per gli inadempimenti di seguito elencati, l'ADISU potrà applicare, anche in maniera additiva, le seguenti penali:

Euro 300,00

- a) per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 10 minuti rispetto all'orario previsto per l'inizio dell'erogazione del servizio;
- b) per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative tra cui quelle in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, etc...;
- c) 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;
- d) 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;
- e) per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 2 ore;
- f) ogni 5 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 in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) da parte dell'utenza sia superiore ai 15 minuti;
- g) per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle prescrizioni relative all'esposizione dei menù specificate all'Art 2.4 –“ESPOSIZIONE DEI MENÙ”
- h) per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'ADISU, del sistema informativo “BuonApp” (Art 2.3 “SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP”);
- i) per ogni caso di non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizione dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dall'ADISU stessa;

Euro 500,00

- j) 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;
- k) per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- l) per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- m) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- n) per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- o) per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU o mancato preavviso tempestivo di interruzione del servizio a causa di sciopero. 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;
- p) per ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica;
 - q) per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - r) per ogni caso di errata individuazione e imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - s) per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'Appaltatore e di cui l'Appaltatore stesso non ha comunicato (tramite l'e-mail ristorazione@adisu.umbria.it o altra modalità indicata dal RUP/DEC del contratto) il relativo ADICOD entro 2 ore dal ritrovamento dello stesso.

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

- t) per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute o non previste dal contratto;
- u) per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- v) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

Variabile

- w) 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;
- x) per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore compreso tra €300,00 ed €4.000,00 per ogni inadempienza. 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'inadempienza 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 maggiorati del 25%.

Cap 7 PAGAMENTI

Art 7.1 STRUMENTAZIONE INFORMATICA

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei soli pasti erogati agli utenti autorizzati dall'ADISU. Gli utenti autorizzati sono muniti di apposita attestazione (smart card o altro dispositivo distribuito dall'ADISU) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione informatica per il servizio di cassa:

- hardware composto da computer con opportune periferiche;
- servizio di connessione ad Internet;
- specifico software che permette di registrare il numero di pasti erogati ed informazioni relative a ciascun pasto erogato, quali ad esempio:
 - utente a cui è stato erogato il pasto;
 - la tipologia di ciascun pasto erogato (pasto completo, prima combinazione, seconda combinazione);
 - l'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU (tenuto conto di regole, stabilite dall'ADISU con specifico regolamento, relative di norma a valori ISEE/ISEU, curriculum dell'utente e della composizione del pasto scelta);
 - l'operatore di cassa che ha eseguito l'operazione.

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 della predetta strumentazione informatica (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU. I pasti erogati in mancanza della predetta autorizzazione non saranno contabilizzati ai fini della fatturazione e quindi non pagati.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa, quali rotoli di carta termica, è a carico dell'Appaltatore.

Art 7.2 SERVIZIO CASSA - INCASSI

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

Il personale addetto dell'Appaltatore deve:

- richiedere all'utente il tesserino di identificazione personale (smart card o altro dispositivo specifico distribuito dall'ADISU) e inserirlo nello specifico lettore; nel caso in cui un utente non sia in possesso del tesserino di identificazione personale o sia in possesso di un tesserino non valido, il pasto non deve essere erogato;
- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati sia nel tesserino di identificazione personale (smart card) sia nelle schermate offerte dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU; 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 e indicato dallo specifico software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU determinato e indicato dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU.

Gli incassi degli importi dovuti dall'utente nei confronti dell'ADISU 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 7.3 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 avverranno entro 60gg dal ricevimento della fattura, 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 alle prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- *(in caso si 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;
- *(in caso si 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 accredito 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 7.4 REVISIONE DEI PREZZI

Il corrispettivo contrattuale del servizio di ristorazione non potrà essere sottoposto a revisione. Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi in funzione delle variazioni dei vari indici ISTAT.

Cap 8 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 8.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

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 deve eseguire il servizio con cura e diligenza, organizzare e dirigere lo svolgimento del servizio impartendo, al proprio personale, tutte le direttive necessarie ed adottando tutti i necessari accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

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

Art 8.2 COMUNICAZIONI ALL'UTENZA

La comunicazione con l'utenza – anche interna ai locali - è interamente a carico della Stazione Appaltante. L'Appaltatore veicherà la comunicazione definita dalla Stazione Appaltante su richiesta del RUP/DEC e secondo le specifiche disposizioni impartite dal RUP/DEC.

Art 8.3 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 8.4 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 8.5 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora l'Appaltatore 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 all'Appaltatore.

Art 8.6 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) in caso di non rispetto della normativa in materia di subappalto;
- d) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (ai sensi dell'art.3 c. 9bis della L.136/2010);
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- f) verificarsi di almeno un caso di intossicazione alimentare;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) non ottemperanza, entro 15 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- i) 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;
- j) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;
- k) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- m) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'ADISU nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- n) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- o) mancato rispetto dei termini previsti dal contratto, per oltre 5 gg, relativi all'inizio dell'erogazione dei pasti in maniera completamente conforme al presente Capitolato;

- p) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal “Codice di comportamento del personale dell'ADISU” approvato con Decreto n. 5 del 30.1.2014 (Art 5.4);
- q) aver accumulato, nel corso del contratto, penali per un importo pari o superiore alla misura massima del 10% del valore del contratto.
- 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 tra cui l'addebito delle maggiori spese derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico.

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 8.7 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 8.8 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 Reg UE 679/2016 e 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.

In considerazione che l'Appaltatore dovrà trattare i dati personali degli utenti ADISU verrà nominato quale “Responsabile del trattamento” ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR e dovrà quindi mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti degli utenti in materia di riservatezza dei dati.

Art 8.9 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 8.10 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, etc...);
- 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 (Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*);
- 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.

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRESSO FOLIGNO – PERUGIA

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

Anno 2020 – II edizione

(RDO MEPA n. 2486276 - CIG Z642B75E63)

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	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO	4
Art 1.5	ORARIO DEL SERVIZIO.....	6
Art 1.6	DESTINATARI DEL SERVIZIO	6
Art 1.7	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	6
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU'	7
Art 2.1	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI	7
Art 2.2	COMPOSIZIONE DEL MENÙ	8
Art 2.3	SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP	8
Art 2.4	ESPOSIZIONE DEI MENÙ	8
Art 2.5	GRAMMATURE	9
Cap 3	LE DERRATE ALIMENTARI	11
Art 3.1	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	11
Art 3.2	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ	12
Art 3.3	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE	14
Art 3.4	DIVIETO DI RICICLO	14
Art 3.5	MIGLIORIE.....	15
Cap 4	ONERI INERENTI IL SERVIZIO	15
Art 4.1	GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	15
Art 4.2	ASSICURAZIONE RCT/O - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI	16
Art 4.3	SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	16
Cap 5	PERSONALE.....	17
Art 5.1	PERSONALE	17
Art 5.2	RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO	17
Art 5.3	CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI	18

Art 5.4	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU	18
Cap 6	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	18
Art 6.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU	18
Art 6.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO	18
Art 6.3	TIPOLOGIA DI CONTROLLI	18
Art 6.4	METODOLOGIA DEI CONTROLLI	20
Art 6.5	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION)	20
Art 6.6	PENALI	20
Cap 7	PAGAMENTI	23
Art 7.1	STRUMENTAZIONE INFORMATICA	23
Art 7.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI	23
Art 7.3	FATTURAZIONE	24
Art 7.4	REVISIONE DEI PREZZI	25
Cap 8	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	25
Art 8.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	25
Art 8.2	COMUNICAZIONI ALL'UTENZA	25
Art 8.3	FALLIMENTO	25
Art 8.4	CESSIONE DEL CONTRATTO	25
Art 8.5	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE	26
Art 8.6	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	26
Art 8.7	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	27
Art 8.8	TUTELA DEI DATI PERSONALI	27
Art 8.9	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	27
Art 8.10	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI	28

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), in sede di esecuzione dell'affidamento del servizio di ristorazione.

Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo – di proprietà dell'Appaltatore o in gestione dall'Appaltatore - sito nelle vicinanze della sede didattica di Foligno dell'Università degli Studi di Perugia sita in Via Guglielmo Oberdan, 125 -Foligno (PG).

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 ed espletare tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento della pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione e servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV (Vocabolario comune per gli appalti pubblici) come di seguito riportato:

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	Principale	55300000

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;

- garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) non sia superiore a 15 minuti;
- 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'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g) 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;
- h) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- i) 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 o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivaso 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; e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti etc..) in plastica;
- j) la preparazione, su richiesta degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- k) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- l) l'aggiornamento tempestivo e completo del database ADISU contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione;

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 ivi incluso l'Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" (di seguito "CAM"). L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione.

Art 1.4 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di n.1 anno a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

L'importo complessivo massimo presunto del contratto per un anno è di € 34.793,87 (IVA esclusa). Il valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016. 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.
- l'importo per una eventuale proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 (c.d. "proroga tecnica");
- i costi, espressi e non, derivanti per adempiere a tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;

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 eeeee) 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 medio dei pasti erogati nell'ultimo biennio come di seguito meglio indicato. 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 erogati PRANZO [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati CENA [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati PRANZO [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati CENA [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA MEDIA 2017/2018
pasto completo	2965	443	3379	447	3617
pasto I° combinazione	403	17	576	2	499
pasto II° combinazione	123	4	261	0	194
	3491	464	4216	449	4310

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO (Vers 1 anno)

Tipologia Pasto	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA medi [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Num anni	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [con IVA 10%]
pasto completo	3617	€ 6,40	1	€ 23.148,80	€ 23.148,80	€ 25.463,68
pasto I° combinazione	499	€ 4,00	1	€ 1.996,00	€ 1.996,00	€ 2.195,60

pasto II° combinazione	194	€ 4,90	1	€ 950,60	€ 950,60	€ 1.045,66
	4310			€ 26.095,40	€ 26.095,40	€ 28.704,94

Valore gara [durata naturale di n.1 anno]	€ 26.095,40	€ 28.704,94
Proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 [c.d. "proroga tecnica"] per n..4 mesi	€ 8.698,47	€ 9.568,31
Valore complessivo della gara	€ 34.793,87	€ 38.273,25

Garanzia Definitiva max (10%)	€ 3.479,39
-------------------------------	------------

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 concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 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 1.5 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 venerdì
CENA	19:30 - 21:30	dal lunedì al venerdì

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.

Art 1.6 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 gestite dall'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria" (Decreto del Direttore Generale n. 8 del 03/04/2019).

Art 1.7 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il servizio può essere sospeso per periodo temporali definiti a completa discrezione dell'ADISU. Di norma il servizio è sospeso in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane), di Pasqua e nel 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:

Tipologie di interruzioni e loro gestione:

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 TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI

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

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 2.2 COMPOSIZIONE DEL MENÙ

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

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

Art 2.3 SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP

L'ADISU dispone attualmente del proprio sistema informativo, denominato "BuonApp" (usufruibile dall'utenza con dispositivi dotati di sistema operativo iOS/Android), con cui gestisce tra l'altro le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione, con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;
- Menù:
 - Lista pietanze offerte e relative caratteristiche di idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, etc.);
 - Composizione di ciascuna pietanza (lista ingredienti);
 - Derrate utilizzate per ciascuna ricetta e relative informazioni (produttore, tipologia conservazione, gamma, etc...);
- News, modalità di accesso al servizio, etc..;

L'Appaltatore è tenuto, per quanto di propria competenza, a tenere tempestivamente aggiornato e in maniera completa il predetto sistema ADISU, anche in caso di modifiche/integrazioni delle funzionalità dello stesso, e/o altro sistema informativo ADISU, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

L'Appaltatore è il solo responsabile del contenuto delle informazioni inserite nel predetto sistema con particolare riguardo alle informazioni dovute per legge e alle informazioni pubbliche che hanno impatto su problematiche di salute dell'utenza quale celiachia e/o allergie.

Art 2.4 ESPOSIZIONE DEI MENÙ

L'Appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso idonei espositori, il menù del giorno, prodotto quotidianamente in automatico dal sistema BuonApp, almeno in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione: il riepilogo del menù giornaliero (su foglio di dimensioni minime A3);
- di ciascuna area omogenea di pietanze (area primi, secondi, contorni, etc): il dettaglio del menù giornaliero della relativa area omogenea (su foglio di dimensioni minime A4) contenente la lista degli ingredienti, allergeni, tipologie di conservazione, ulteriori caratteristiche degli ingredienti;

Art 2.5 GRAMMATURE

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicate 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.

PRIMI PIATTI		
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 (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	350	grammi
SECONDI PIATTI		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger</i> ferri	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
<u>CONTORNI</u>		
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
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<u>PANE</u>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<u>BEVANDE</u>		
Acqua	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>

Cap 3 LE DERRATE ALIMENTARI

Art 3.1 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 ed in particolare le "specifiche tecniche di base" di cui al punto 5.3.1 dei CAM), 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 conformi al punto 5.3.6 dei CAM;
- 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 conformi al punto 5.3.3 dei CAM;
- 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 3.2 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono 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; è 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 struttura;

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 sott'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 fresche 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;
- 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.
- 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 simili.

Pizza

- È 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

- È fatto divieto di servire bevande 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 3.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE

Le derrate dovranno essere conservate e lavorate in conformità di tutte le normative del settore e delle normative *Codex Alimentarius* della FAO consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

Art 3.4 DIVIETO DI RICICLO

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 3.5 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) volti a migliorare la qualità del servizio offerto all'utenza.

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 4 ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 4.1 GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il pagamento delle penali e il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, l'Appaltatore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art.103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'escussione della cauzione per il pagamento di penali;
- l'escussione della cauzione per il mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, etc;
- di aver preso visione di tutti i documenti di gara compreso lo schema di contratto e di accettare tutte le obbligazioni in essi contenute.

L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale, con apposita comunicazione formale, solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'Appaltatore, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

Art 4.2 ASSICURAZIONE RCT/O - 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.

A tal fine l'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza di avvio del servizio, si obbliga a stipulare con primario assicuratore, una polizza assicurativa RCT/O, rispondente ai seguenti requisiti:

- Massimale RCT 2.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 2.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di € 1.500.000,00 per persona

che comprende i seguenti requisiti minimi:

- RC committenza di lavori e/o servizi;
- Danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Appaltatore, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo (tra cui tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti);
- Danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il l'Appaltatore - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;

La copertura assicurativa RCT/O deve essere mantenuta in vigore per tutta la durata del servizio con obbligo in capo all'affidatario di dimostrare ad ogni scadenza annuale il rinnovo della polizza mediante regolare quietanza firmata o presentazione di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

L'ADISU deve essere in ogni caso tenuta indenne dall'affidatario per i danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative stipulate dall'affidatario.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'ADISU e pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'Art 8.6 "RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA", con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

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 4.3 SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, nessuna eccettuata, necessari per la registrazione del contratto, l'avvio e l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, senza alcuna eccezione, sono interamente a carico dell'Appaltatore. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. 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 PERSONALE

Art 5.1 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.

Art 5.2 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.

Art 5.3 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.

Art 5.4 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 Decreto n.5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Cap 6 CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art 6.1 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 6.3lett 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 6.2 PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo direttamente al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

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

Art 6.3 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 2.5 – “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 2.4 – “ESPOSIZIONE DEI MENÙ” - rispetto del menù del giorno;
- 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 etc.);
- 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.

Art 6.4 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 6.5 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.

Art 6.6 PENALI

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 penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza. L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'ADISU, di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico -, l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

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 2 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

In ogni caso per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad

una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

In caso di recidiva, nel corso della durata del contratto, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Per gli inadempimenti di seguito elencati, l'ADISU potrà applicare, anche in maniera additiva, le seguenti penali:

Euro 300,00

- a) per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 10 minuti rispetto all'orario previsto per l'inizio dell'erogazione del servizio;
- b) per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative tra cui quelle in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, etc...;
- c) 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;
- d) 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;
- e) per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 2 ore;
- f) ogni 5 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 in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) da parte dell'utenza sia superiore ai 15 minuti;
- g) per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle prescrizioni relative all'esposizione dei menù specificate all'Art 2.4 –“*ESPOSIZIONE DEI MENÙ*”
- h) per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'ADISU, del sistema informativo “BuonApp” (Art 2.3 “*SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP*”);
- i) per ogni caso di non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizione dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dall'ADISU stessa;

Euro 500,00

- j) 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;
- k) per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- l) per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- m) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- n) per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- o) per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU o mancato preavviso tempestivo di interruzione del servizio a causa di sciopero. 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;
- p) per ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica;
 - q) per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - r) per ogni caso di errata individuazione e imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - s) per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'Appaltatore e di cui l'Appaltatore stesso non ha comunicato (tramite l'e-mail ristorazione@adisu.umbria.it o altra modalità indicata dal RUP/DEC del contratto) il relativo ADICOD entro 2 ore dal ritrovamento dello stesso.

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

- t) per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute o non previste dal contratto;
- u) per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- v) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

Variabile

- w) 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;
- x) per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore compreso tra €300,00 ed €4.000,00 per ogni inadempienza. 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'inadempienza 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 maggiorati del 25%.

Cap 7 PAGAMENTI

Art 7.1 STRUMENTAZIONE INFORMATICA

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei soli pasti erogati agli utenti autorizzati dall'ADISU. Gli utenti autorizzati sono muniti di apposita attestazione (smart card o altro dispositivo distribuito dall'ADISU) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione informatica per il servizio di cassa:

- hardware composto da computer con opportune periferiche;
- servizio di connessione ad Internet;
- specifico software che permette di registrare il numero di pasti erogati ed informazioni relative a ciascun pasto erogato, quali ad esempio:
 - utente a cui è stato erogato il pasto;
 - la tipologia di ciascun pasto erogato (pasto completo, prima combinazione, seconda combinazione);
 - l'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU (tenuto conto di regole, stabilite dall'ADISU con specifico regolamento, relative di norma a valori ISEE/ISEU, curriculum dell'utente e della composizione del pasto scelta);
 - l'operatore di cassa che ha eseguito l'operazione.

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 della predetta strumentazione informatica (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU. I pasti erogati in mancanza della predetta autorizzazione non saranno contabilizzati ai fini della fatturazione e quindi non pagati.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa, quali rotoli di carta termica, è a carico dell'Appaltatore.

Art 7.2 SERVIZIO CASSA - INCASSI

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

Il personale addetto dell'Appaltatore deve:

- richiedere all'utente il tesserino di identificazione personale (smart card o altro dispositivo specifico distribuito dall'ADISU) e inserirlo nello specifico lettore; nel caso in cui un utente non sia in possesso del tesserino di identificazione personale o sia in possesso di un tesserino non valido, il pasto non deve essere erogato;
- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati sia nel tesserino di identificazione personale (smart card) sia nelle schermate offerte dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU; 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 e indicato dallo specifico software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU determinato e indicato dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU.

Gli incassi degli importi dovuti dall'utente nei confronti dell'ADISU 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 7.3 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 avverranno entro 60gg dal ricevimento della fattura, 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 alle prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- *(in caso si 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;
- *(in caso si 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 7.4 REVISIONE DEI PREZZI

Il corrispettivo contrattuale del servizio di ristorazione non potrà essere sottoposto a revisione. Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi in funzione delle variazioni dei vari indici ISTAT.

Cap 8 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 8.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

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 deve eseguire il servizio con cura e diligenza, organizzare e dirigere lo svolgimento del servizio impartendo, al proprio personale, tutte le direttive necessarie ed adottando tutti i necessari accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

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

Art 8.2 COMUNICAZIONI ALL'UTENZA

La comunicazione con l'utenza – anche interna ai locali - è interamente a carico della Stazione Appaltante. L'Appaltatore veicherà la comunicazione definita dalla Stazione Appaltante su richiesta del RUP/DEC e secondo le specifiche disposizioni impartite dal RUP/DEC.

Art 8.3 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 8.4 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 8.5 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora l'Appaltatore 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 all'Appaltatore.

Art 8.6 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) in caso di non rispetto della normativa in materia di subappalto;
- d) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (ai sensi dell'art.3 c. 9bis della L.136/2010);
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- f) verificarsi di almeno un caso di intossicazione alimentare;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) non ottemperanza, entro 15 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- i) 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;
- j) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;
- k) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- m) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'ADISU nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- n) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- o) mancato rispetto dei termini previsti dal contratto, per oltre 5 gg, relativi all'inizio dell'erogazione dei pasti in maniera completamente conforme al presente Capitolato;

- p) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal “Codice di comportamento del personale dell'ADISU” approvato con Decreto n. 5 del 30.1.2014 (Art 5.4);
- q) aver accumulato, nel corso del contratto, penali per un importo pari o superiore alla misura massima del 10% del valore del contratto.
- 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 tra cui l'addebito delle maggiori spese derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico.

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 8.7 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 8.8 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 Reg UE 679/2016 e 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.

In considerazione che l'Appaltatore dovrà trattare i dati personali degli utenti ADISU verrà nominato quale “Responsabile del trattamento” ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR e dovrà quindi mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti degli utenti in materia di riservatezza dei dati.

Art 8.9 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 8.10 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, etc...);
- 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 (Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*);
- 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.

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRESSO FOLIGNO – PERUGIA

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

Anno 2020 – II edizione

(RDO MEPA n. 2486276 - CIG Z642B75E63)

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	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO	4
Art 1.5	ORARIO DEL SERVIZIO.....	6
Art 1.6	DESTINATARI DEL SERVIZIO	6
Art 1.7	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	6
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU'	7
Art 2.1	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI	7
Art 2.2	COMPOSIZIONE DEL MENÙ	8
Art 2.3	SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP	8
Art 2.4	ESPOSIZIONE DEI MENÙ	8
Art 2.5	GRAMMATURE	9
Cap 3	LE DERRATE ALIMENTARI	11
Art 3.1	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	11
Art 3.2	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ	12
Art 3.3	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE	14
Art 3.4	DIVIETO DI RICICLO	14
Art 3.5	MIGLIORIE.....	15
Cap 4	ONERI INERENTI IL SERVIZIO	15
Art 4.1	GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	15
Art 4.2	ASSICURAZIONE RCT/O - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI	16
Art 4.3	SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	16
Cap 5	PERSONALE.....	17
Art 5.1	PERSONALE	17
Art 5.2	RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO	17
Art 5.3	CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI	18

Art 5.4	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU	18
Cap 6	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	18
Art 6.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU.....	18
Art 6.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO.....	18
Art 6.3	TIPOLOGIA DI CONTROLLI.....	18
Art 6.4	METODOLOGIA DEI CONTROLLI	20
Art 6.5	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION)	20
Art 6.6	PENALI.....	20
Cap 7	PAGAMENTI.....	23
Art 7.1	STRUMENTAZIONE INFORMATICA	23
Art 7.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI	23
Art 7.3	FATTURAZIONE	24
Art 7.4	REVISIONE DEI PREZZI.....	25
Cap 8	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	25
Art 8.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE	25
Art 8.2	COMUNICAZIONI ALL'UTENZA.....	25
Art 8.3	FALLIMENTO	25
Art 8.4	CESSIONE DEL CONTRATTO	25
Art 8.5	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE	26
Art 8.6	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	26
Art 8.7	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	27
Art 8.8	TUTELA DEI DATI PERSONALI.....	27
Art 8.9	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	27
Art 8.10	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI.....	28

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), in sede di esecuzione dell'affidamento del servizio di ristorazione.

Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo – di proprietà dell'Appaltatore o in gestione dall'Appaltatore - sito nelle vicinanze della sede didattica di Foligno dell'Università degli Studi di Perugia sita in Via Guglielmo Oberdan, 125 -Foligno (PG).

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 ed espletare tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento della pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione e servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV (Vocabolario comune per gli appalti pubblici) come di seguito riportato:

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	Principale	55300000

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;

- garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) non sia superiore a 15 minuti;
- 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'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g) 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;
- h) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- i) 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 o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivaso 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; e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti etc..) in plastica;
- j) la preparazione, su richiesta degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- k) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- l) l'aggiornamento tempestivo e completo del database ADISU contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione;

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 ivi incluso l'Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" (di seguito "CAM"). L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione.

Art 1.4 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di n.1 anno a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

L'importo complessivo massimo presunto del contratto per un anno è di € 34.793,87 (IVA esclusa). Il valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016. 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.
- l'importo per una eventuale proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 (c.d. "proroga tecnica");
- i costi, espressi e non, derivanti per adempiere a tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;

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 eeeee) 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 medio dei pasti erogati nell'ultimo biennio come di seguito meglio indicato. 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 erogati PRANZO [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati CENA [1.1.2017-31.12.2017]	Num pasti erogati PRANZO [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati CENA [1.1.2018-31.12.2018]	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA MEDIA 2017/2018
pasto completo	2965	443	3379	447	3617
pasto I° combinazione	403	17	576	2	499
pasto II° combinazione	123	4	261	0	194
	3491	464	4216	449	4310

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO (Vers 1 anno)

Tipologia Pasto	Num pasti erogati TOTALI PRANZO e CENA medi [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Num anni	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [con IVA 10%]
pasto completo	3617	€ 6,40	1	€ 23.148,80	€ 23.148,80	€ 25.463,68
pasto I° combinazione	499	€ 4,00	1	€ 1.996,00	€ 1.996,00	€ 2.195,60

pasto II° combinazione	194	€ 4,90	1	€ 950,60	€ 950,60	€ 1.045,66
	4310			€ 26.095,40	€ 26.095,40	€ 28.704,94

Valore gara [durata naturale di n.1 anno]	€ 26.095,40	€ 28.704,94
Proroga ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 [c.d. "proroga tecnica"] per n..4 mesi	€ 8.698,47	€ 9.568,31
Valore complessivo della gara	€ 34.793,87	€ 38.273,25

Garanzia Definitiva max (10%)	€ 3.479,39
-------------------------------	------------

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 concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 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 1.5 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 venerdì
CENA	19:30 - 21:30	dal lunedì al venerdì

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.

Art 1.6 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 gestite dall'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria" (Decreto del Direttore Generale n. 8 del 03/04/2019).

Art 1.7 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il servizio può essere sospeso per periodo temporali definiti a completa discrezione dell'ADISU. Di norma il servizio è sospeso in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane), di Pasqua e nel 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:

Tipologie di interruzioni e loro gestione:

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 TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI

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

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 2.2 COMPOSIZIONE DEL MENÙ

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

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

Art 2.3 SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP

L'ADISU dispone attualmente del proprio sistema informativo, denominato "BuonApp" (usufruibile dall'utenza con dispositivi dotati di sistema operativo iOS/Android), con cui gestisce tra l'altro le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione, con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;
- Menù:
 - Lista pietanze offerte e relative caratteristiche di idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, etc.);
 - Composizione di ciascuna pietanza (lista ingredienti);
 - Derrate utilizzate per ciascuna ricetta e relative informazioni (produttore, tipologia conservazione, gamma, etc...);
- News, modalità di accesso al servizio, etc..;

L'Appaltatore è tenuto, per quanto di propria competenza, a tenere tempestivamente aggiornato e in maniera completa il predetto sistema ADISU, anche in caso di modifiche/integrazioni delle funzionalità dello stesso, e/o altro sistema informativo ADISU, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

L'Appaltatore è il solo responsabile del contenuto delle informazioni inserite nel predetto sistema con particolare riguardo alle informazioni dovute per legge e alle informazioni pubbliche che hanno impatto su problematiche di salute dell'utenza quale celiachia e/o allergie.

Art 2.4 ESPOSIZIONE DEI MENÙ

L'Appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso idonei espositori, il menù del giorno, prodotto quotidianamente in automatico dal sistema BuonApp, almeno in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione: il riepilogo del menù giornaliero (su foglio di dimensioni minime A3);
- di ciascuna area omogenea di pietanze (area primi, secondi, contorni, etc): il dettaglio del menù giornaliero della relativa area omogenea (su foglio di dimensioni minime A4) contenente la lista degli ingredienti, allergeni, tipologie di conservazione, ulteriori caratteristiche degli ingredienti;

Art 2.5 GRAMMATURE

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicate 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.

PRIMI PIATTI		
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 (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	350	grammi
SECONDI PIATTI		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger</i> ferri	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
<u>CONTORNI</u>		
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
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<u>PANE</u>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<u>BEVANDE</u>		
Acqua	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>

Cap 3 LE DERRATE ALIMENTARI

Art 3.1 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 ed in particolare le "specifiche tecniche di base" di cui al punto 5.3.1 dei CAM), 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 conformi al punto 5.3.6 dei CAM;
- 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 conformi al punto 5.3.3 dei CAM;
- 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 3.2 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono 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; è 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 struttura;

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 sott'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 fresche 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;
- 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.
- 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 simili.

Pizza

- È 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

- È fatto divieto di servire bevande 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 3.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE

Le derrate dovranno essere conservate e lavorate in conformità di tutte le normative del settore e delle normative *Codex Alimentarius* della FAO consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.

Art 3.4 DIVIETO DI RICICLO

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 3.5 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) volti a migliorare la qualità del servizio offerto all'utenza.

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 4 ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 4.1 GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il pagamento delle penali e il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, l'Appaltatore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art.103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'escussione della cauzione per il pagamento di penali;
- l'escussione della cauzione per il mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, etc;
- di aver preso visione di tutti i documenti di gara compreso lo schema di contratto e di accettare tutte le obbligazioni in essi contenute.

L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale, con apposita comunicazione formale, solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'Appaltatore, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

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

Art 4.2 ASSICURAZIONE RCT/O - 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.

A tal fine l'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza di avvio del servizio, si obbliga a stipulare con primario assicuratore, una polizza assicurativa RCT/O, rispondente ai seguenti requisiti:

- Massimale RCT 2.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 2.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di € 1.500.000,00 per persona

che comprende i seguenti requisiti minimi:

- RC committenza di lavori e/o servizi;
- Danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Appaltatore, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo (tra cui tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti);
- Danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il l'Appaltatore - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;

La copertura assicurativa RCT/O deve essere mantenuta in vigore per tutta la durata del servizio con obbligo in capo all'affidatario di dimostrare ad ogni scadenza annuale il rinnovo della polizza mediante regolare quietanza firmata o presentazione di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

L'ADISU deve essere in ogni caso tenuta indenne dall'affidatario per i danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative stipulate dall'affidatario.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'ADISU e pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'Art 8.6 "RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA", con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

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 4.3 SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, nessuna eccettuata, necessari per la registrazione del contratto, l'avvio e l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, senza alcuna eccezione, sono interamente a carico dell'Appaltatore. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. 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 PERSONALE

Art 5.1 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.

Art 5.2 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.

Art 5.3 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.

Art 5.4 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 Decreto n.5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Cap 6 CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art 6.1 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 6.3lett 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 6.2 PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo direttamente al personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

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

Art 6.3 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 2.5 – “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 2.4 – “ESPOSIZIONE DEI MENÙ” - rispetto del menù del giorno;
- 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 etc.);
- 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.

Art 6.4 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 6.5 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.

Art 6.6 PENALI

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 penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza. L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'ADISU, di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico -, l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

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 2 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

In ogni caso per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad

una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

In caso di recidiva, nel corso della durata del contratto, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Per gli inadempimenti di seguito elencati, l'ADISU potrà applicare, anche in maniera additiva, le seguenti penali:

Euro 300,00

- a) per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 10 minuti rispetto all'orario previsto per l'inizio dell'erogazione del servizio;
- b) per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative tra cui quelle in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, etc...;
- c) 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;
- d) 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;
- e) per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 2 ore;
- f) ogni 5 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 in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) da parte dell'utenza sia superiore ai 15 minuti;
- g) per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle prescrizioni relative all'esposizione dei menù specificate all'Art 2.4 –“*ESPOSIZIONE DEI MENÙ*”
- h) per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'ADISU, del sistema informativo “BuonApp” (Art 2.3 “*SISTEMA INFORMATIVO BUONAPP*”);
- i) per ogni caso di non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizione dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dall'ADISU stessa;

Euro 500,00

- j) 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;
- k) per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- l) per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- m) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- n) per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- o) per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU o mancato preavviso tempestivo di interruzione del servizio a causa di sciopero. 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;
- p) per ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica;
 - q) per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - r) per ogni caso di errata individuazione e imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente di cui all'Art 7.2- *"SERVIZIO CASSA - INCASSI"*
 - s) per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'Appaltatore e di cui l'Appaltatore stesso non ha comunicato (tramite l'e-mail ristorazione@adisu.umbria.it o altra modalità indicata dal RUP/DEC del contratto) il relativo ADICOD entro 2 ore dal ritrovamento dello stesso.

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

- t) per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute o non previste dal contratto;
- u) per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- v) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

Variabile

- w) 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;
- x) per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore compreso tra €300,00 ed €4.000,00 per ogni inadempienza. 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'inadempienza 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 maggiorati del 25%.

Cap 7 PAGAMENTI

Art 7.1 STRUMENTAZIONE INFORMATICA

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei soli pasti erogati agli utenti autorizzati dall'ADISU. Gli utenti autorizzati sono muniti di apposita attestazione (smart card o altro dispositivo distribuito dall'ADISU) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione informatica per il servizio di cassa:

- hardware composto da computer con opportune periferiche;
- servizio di connessione ad Internet;
- specifico software che permette di registrare il numero di pasti erogati ed informazioni relative a ciascun pasto erogato, quali ad esempio:
 - utente a cui è stato erogato il pasto;
 - la tipologia di ciascun pasto erogato (pasto completo, prima combinazione, seconda combinazione);
 - l'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU (tenuto conto di regole, stabilite dall'ADISU con specifico regolamento, relative di norma a valori ISEE/ISEU, curriculum dell'utente e della composizione del pasto scelta);
 - l'operatore di cassa che ha eseguito l'operazione.

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 della predetta strumentazione informatica (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU. I pasti erogati in mancanza della predetta autorizzazione non saranno contabilizzati ai fini della fatturazione e quindi non pagati.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa, quali rotoli di carta termica, è a carico dell'Appaltatore.

Art 7.2 SERVIZIO CASSA - INCASSI

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

Il personale addetto dell'Appaltatore deve:

- richiedere all'utente il tesserino di identificazione personale (smart card o altro dispositivo specifico distribuito dall'ADISU) e inserirlo nello specifico lettore; nel caso in cui un utente non sia in possesso del tesserino di identificazione personale o sia in possesso di un tesserino non valido, il pasto non deve essere erogato;
- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati sia nel tesserino di identificazione personale (smart card) sia nelle schermate offerte dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU; 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 e indicato dallo specifico software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU determinato e indicato dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU.

Gli incassi degli importi dovuti dall'utente nei confronti dell'ADISU 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 7.3 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 avverranno entro 60gg dal ricevimento della fattura, 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 alle prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- *(in caso si 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;
- *(in caso si 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 7.4 REVISIONE DEI PREZZI

Il corrispettivo contrattuale del servizio di ristorazione non potrà essere sottoposto a revisione. Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi in funzione delle variazioni dei vari indici ISTAT.

Cap 8 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 8.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

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 deve eseguire il servizio con cura e diligenza, organizzare e dirigere lo svolgimento del servizio impartendo, al proprio personale, tutte le direttive necessarie ed adottando tutti i necessari accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

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

Art 8.2 COMUNICAZIONI ALL'UTENZA

La comunicazione con l'utenza – anche interna ai locali - è interamente a carico della Stazione Appaltante. L'Appaltatore veicherà la comunicazione definita dalla Stazione Appaltante su richiesta del RUP/DEC e secondo le specifiche disposizioni impartite dal RUP/DEC.

Art 8.3 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 8.4 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 8.5 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora l'Appaltatore 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 all'Appaltatore.

Art 8.6 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) in caso di non rispetto della normativa in materia di subappalto;
- d) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (ai sensi dell'art.3 c. 9bis della L.136/2010);
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- f) verificarsi di almeno un caso di intossicazione alimentare;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) non ottemperanza, entro 15 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- i) 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;
- j) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;
- k) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- m) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'ADISU nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- n) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- o) mancato rispetto dei termini previsti dal contratto, per oltre 5 gg, relativi all'inizio dell'erogazione dei pasti in maniera completamente conforme al presente Capitolato;

- p) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal “Codice di comportamento del personale dell'ADISU” approvato con Decreto n. 5 del 30.1.2014 (Art 5.4);
- q) aver accumulato, nel corso del contratto, penali per un importo pari o superiore alla misura massima del 10% del valore del contratto.
- 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 tra cui l'addebito delle maggiori spese derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico.

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 8.7 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 8.8 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 Reg UE 679/2016 e 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.

In considerazione che l'Appaltatore dovrà trattare i dati personali degli utenti ADISU verrà nominato quale “Responsabile del trattamento” ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR e dovrà quindi mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti degli utenti in materia di riservatezza dei dati.

Art 8.9 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 8.10 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, etc...);
- 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 (Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*);
- 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.