

# GARA D'APPALTO

## AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE UNIVERSITARIA PRESSO FOLIGNO – PERUGIA

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

**Periodo 2024 -2026**

**(RDO MEPA n. 4241787 - CIG B13594313C)**

## 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 .....	5
Art 1.5	ORARIO DEL SERVIZIO.....	7
Art 1.6	DESTINATARI DEL SERVIZIO .....	7
Art 1.7	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO .....	7
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU' .....	8
Art 2.1	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI .....	8
Art 2.2	ESPOSIZIONE DEI MENU' .....	9
Art 2.3	PRENOTAZIONE PASTI .....	9
Art 2.4	GRAMMATURE .....	9
Cap 3	LE DERRATE ALIMENTARI .....	11
Art 3.1	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE .....	11
Art 3.2	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	12
Art 3.3	DIVIETO DI RICICLO .....	12
Cap 4	ONERI INERENTI IL SERVIZIO .....	13
Art 4.1	GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO. ....	13
Art 4.2	ASSICURAZIONE RCT/O - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI .....	14
Art 4.3	SPESE E TASSE INERENTI L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	15
Cap 5	PERSONALE .....	15
Art 5.1	RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO.....	15
Art 5.2	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU .....	15
Cap 6	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	16
Art 6.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU .....	16
Art 6.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO .....	16
Art 6.3	METODOLOGIA DEI CONTROLLI .....	16

Servizio Ristorazione – Foligno

Periodo 2024 - 2026

(RDO MEPA n. 4241787– CIG B13594313C)

Art 6.4	VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE (CUSTOMER SATISFACTION) .....	16
Art 6.5	CONTESTAZIONI.....	16
Art 6.6	PENALI.....	17
Cap 7	PAGAMENTI .....	18
Art 7.1	STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE .....	18
Art 7.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI .....	19
Art 7.3	FATTURAZIONE .....	19
Art 7.4	REVISIONE DEI PREZZI.....	20
Cap 8	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	20
Art 8.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	20
Art 8.2	COMUNICAZIONI ALL'UTENZA.....	21
Art 8.3	FALLIMENTO .....	21
Art 8.4	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	21
Art 8.5	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE .....	21
Art 8.6	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	22
Art 8.7	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	23
Art 8.8	TUTELA DEI DATI PERSONALI.....	23
Art 8.9	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI .....	24
Art 8.10	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI.....	24
Art 8.11	NOMINA GDPR .....	25

## Cap 1 DISPOSIZIONI GENERALI

### Art 1.1 FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra A.Di.S.U. Umbria (*in seguito denominata anche A.Di.S.U. 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. L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel contratto di appalto e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra A.Di.S.U. e l'Appaltatore medesimo.

### Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'A.Di.S.U. presso un esercizio ristorativo -- 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 effettuare 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 distribuzione pasti	Principale	55300000 - 3

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di ristorazione con cameriere in ristoranti per clientela ristretta	Principale	55311000-3

### Art 1.3 SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPALTO

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

- acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
- 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 coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti; 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;
- m) la gestione della prenotazione giornaliera dei pasti da erogare secondo le modalità definite dall'ADISU mediante piattaforma Intrastudents.

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 il DM n. 65 del 10.3.2020 "Criteri 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 una durata di n. 1 anno a decorrere dalla data di effettivo inizio dell'erogazione del servizio e ad esclusione del mese di agosto.

E' ammessa la facoltà di rinnovo del servizio per ulteriori n. 12 mesi effettivi. La facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo del contratto è in capo all'A.Di.S.U. Il rinnovo del contratto, cui l'Appaltatore ha l'obbligo di aderire, avverrà ai medesimi patti e condizioni.

In riferimento alla durata del contratto si specifica che durante il mese di agosto è prevista la chiusura del servizio mensa da parte dell'A.Di.S.U., pertanto, il termine finale del contratto si intende prorogato per un periodo pari all'interruzione del servizio.

**L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 88.132,64 (IVA esclusa).** Il suddetto importo, calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.lgs. n. 36/2023, 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 un eventuale rinnovo pari a 12 mesi;
- l'importo per una eventuale proroga di 1 mese ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice (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. 50 del D.lgs. n. 36/2023.

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura. 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 nel periodo 1.10.2022 – 31.3.2024 come di seguito meglio indicato. Lo schema sotto riportato 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.

#### **Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO (Stima)**

Tipologia Pasto	Num pasti medi mensili PRANZO e CENA STIMA	Costo unitario BASE ASTA [senza IVA]	Costo Complessivo mensile [senza IVA]	Costo Complessivo mensile [con IVA 10%]
pasto completo	309	€ 9,50	€ 2.933,92	€ 3.227,31
pasto I° combinazione	53	€ 8,00	€ 420,44	€ 462,49
pasto II° combinazione	20	€ 8,50	€ 170,94	€ 188,04

382	€ 3.525,31	€ 3.877,84
-----	------------	------------

	Durata [mesi]	Costo Complessivo [senza IVA]	Costo Complessivo [con IVA 10%]
Valore contratto [durata n. 1 anno]	12	€ 42.303,67	€ 46.534,03
Valore contratto [durata eventuali opzione rinnovo per 1 anno]	12	€ 42.303,67	€ 46.534,03
Valore contratto [durata eventuali ulteriori n.1 mesi - proroga tecnica -art. 120 c.10 del D.lgs. 36/2023]	1	€ 3.525,31	€ 3.877,84
<b>VALORE COMPLESSIVO GARA</b>	<b>25</b>	<b>€ 88.132,64</b>	<b>€ 96.945,90</b>

Garanzia Definitiva max (5%)	€ 4.406,63
------------------------------	------------

somme a disposizione		€ 10.610,92	
SOMME A DISPOSIZIONE	Senza IVA e oneri	Con IVA e oneri	
Contributo ANAC	€ 35,00	€ -	
Accantonamenti di cui all'art. 45	€ 1.762,65	€ 1.762,65	
Compenso membro commissione	€ -	€ -	
Supporto al RUP	€ -	€ -	
<b>SPESA COMPLESSIVA</b>	<b>€ 89.930,29</b>	<b>€ 98.708,56</b>	

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

In corso di esecuzione del 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. 120 del D.lgs. n. 36/2023, come ad esempio:

- erogazione di ulteriori servizi analoghi/complementari/supplementari;
- in caso di emergenze imprevedute e imprevedibili (es. pandemia, modifiche normative, ecc.) sarà possibile applicare, in accordo, ulteriori procedure operative (es. asporto o domiciliazione dei pasti), con riguardo alla flessibilità delle produzioni/somministrazioni in funzione delle mutate esigenze territoriali, delle diverse tipologie di utenti potenziali e dei loro bisogni essenziali, mantenendo le componenti qualitative dell'offerta anche dal punto di vista nutrizionale e igienico;
- revisione dei prezzi secondo quanto stabilito dall'Art. 7.4 - "Revisione dei prezzi";

ovvero

- variazioni delle specifiche tecniche relative alle derrate alimentari;
- variazioni delle specifiche tecniche relative alla manipolazione, cottura e pulizia;

- variazioni delle specifiche tecniche relative ai menù con particolare riguardo alle tipologie di combinazioni (derivanti per es. da particolari problemi relativi al rispetto della stagionalità, da programmare in base all'andamento del mercato e comunque da concordare in tempi congrui con A.Di.S.U.);
- variazione degli orari di apertura/chiusura.

L'A.Di.S.U. si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di svolgere le prestazioni, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 120, commi 5 e ss. del D.lgs. n. 36/2023.

## 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 alla domenica (con eventuale esclusione del giorno previsto dall'Appaltatore come riposo settimanale)
CENA	19:30 - 21:00	dal lunedì alla domenica (con eventuale esclusione del giorno previsto dall'Appaltatore come riposo settimanale)

L'A.Di.S.U. 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*" (da ultimo DAU n. 1 del 26.3.2024 disponibile al link <https://www.adisu.umbria.it/node/531077780> ).

Attualmente i suddetti documenti prevedono che possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze, purché munite di QRCode A.Di.S.U.:

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

## Art 1.7 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il servizio può essere sospeso per periodi temporali definiti a completa discrezione dell'A.Di.S.U.. Di norma il servizio è sospeso in concomitanza di festività infrasettimanali, del Natale (circa 2/3 settimane), della 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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 previsione di sciopero l'Appaltatore deve darne congruo preavviso all'A.Di.S.U. (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'A.Di.S.U. e l'Appaltatore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi/veicolati 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
"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'A.Di.S.U. 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 ESPOSIZIONE DEI MENU'

L'Appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, sia attraverso idonei espositori, sia attraverso la piattaforma Intrastudents il menù del giorno, almeno in prossimità:

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

## Art. 2.3 PRENOTAZIONE DEI PASTI

La gestione della prenotazione giornaliera dei pasti da erogare dovrà avvenire secondo le modalità definite dall'A.Di.S.U. mediante piattaforma Intrastudents.

A tal fine l'Appaltatore predisporrà tutti gli strumenti informatici e in generale tutto quanto all'uopo necessario.

## Art 2.4 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.

<b><u>PRIMI PIATTI</u></b>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
Riso, mais, farro, orzo per minestre	40-50	grammi
Pasta fresca non all'uovo	90	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	200	grammi
<b><u>SECONDI PIATTI</u></b>		

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
<b><u>CONTORNI</u></b>		
Insalata a foglia cruda	70	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	100	grammi
Patate (fritte/arrosto/lesse)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi/surgelati	150	grammi
<b><u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u></b>		

Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<b><u>PANE</u></b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<b><u>BEVANDE</u></b>		
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'A.Di.S.U., 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 si intendono tutte richiamate), e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D.lgs. n. 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 ai 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 ai 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U., 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 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E IGIENE DELLA PRODUZIONE**

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

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti;
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- È vietato l'uso di recipienti di alluminio;

- I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e, una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi;
- Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate).

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

### **Art. 3.3 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.

## **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 una garanzia definitiva nella forma della fideiussione pari al 5% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D.lgs. n. 36/2023 nelle forme previste dalla vigente normativa (art. 106 del Codice) e con indicazione della pec per il controllo.

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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'Appaltatore, l'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

#### **Art. 4.2 ASSICURAZIONE RCT/O – RESPONSABILITA' 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. e gli utenti dell'Agenzia 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'affidatario, 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 1.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 1.000.000,00 per sinistro/anno.

Che comprende le seguenti garanzie minime:

- 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
- Malattie professionali;
- Danno Biologico;
- Buona fede INAIL che garantisce l'operatività della polizza anche in caso in cui l'assicurato non risulti in regola ai fini Inail, purché ciò sia dovuto ad una scorretta interpretazione della normativa.

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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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 art. 8.6, con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La predetta polizza deve essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'A.Di.S.U. e deve 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'A.Di.S.U. 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 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione all'Appaltatore.

L'Appaltatore esonera, pertanto, l'A.Di.S.U. 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 di settore.

#### **Art 5.2 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'A.Di.S.U." adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022 e disponibile al link: <https://at.adisu.umbria.it/trasparenza/codice-disciplinare-e-di-condotta>.

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'A.Di.S.U. 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.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli Studenti) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

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

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'A.Di.S.U..

### Art 6.3 METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di foto, 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'A.Di.S.U. per la quantità di campioni prelevati.

### Art 6.4 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 6.5 CONTESTAZIONI

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



<b>Art 6.6</b>	<b>PENALI</b>
----------------	---------------

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

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

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'art. 6.6.

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

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

L'A.Di.S.U. potrà applicare le penali, anche in maniera additiva, per gli importi e le inadempienze di seguito elencate:

**Euro 100,00**

- a) per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'appaltatore;
- b) 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;
- c) per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno;
- d) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

**Euro 300,00**

- e) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- f) per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente (prevista dall'art. 7.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'art. 8.6;
- g) per ogni caso di errata individuazione ed imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente (prevista dall'art. 7.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'art. 8.6;

**Variabile**

- h) per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'A.Di.S.U. si riserva l'applicazione di una penale di un valore minimo di euro 200,00 per ogni inadempienza. L'entità della penale è definita a discrezione dell'A.Di.S.U., in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

L'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

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

## Cap 7 PAGAMENTI

### Art 7.1 STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE

L'A.Di.S.U. provvederà, applicando i prezzi offerti, al pagamento all'Appaltatore dei pasti consumati dai soggetti autorizzati e muniti dell'apposito QRCode generato attualmente dall'App adisu.umbria.card e fornito dall'A.Di.S.U. stessa.

L'A.Di.S.U. fornisce ed esegue la manutenzione della strumentazione hardware e software necessaria per lo svolgimento del servizio cassa. In particolare, fornisce i registratori di cassa e la connettività ad internet (servizio escluso). Il registratore di cassa è composto da un PC opportunamente accessorizzato con lettore di QRCode e 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'A.Di.S.U. (tenuto conto di regole, stabilite dall'A.Di.S.U. 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 del servizio cassa consente all'Appaltatore di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti erogati ed all'incasso raccolto.

L'Appaltatore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'A.Di.S.U. di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico (strumentazione hardware, software, connettività).

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

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

Restano quindi a carico dell'aggiudicatario l'incasso e la gestione dei pagamenti degli utenti paganti: l'aggiudicatario dovrà pertanto dotarsi di idonea strumentazione a norma di legge per gestire i pagamenti, sia in contanti che con POS.

## 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 QrCode per l'identificazione e il ritiro del pasto (generato con sistema dinamico con App dall'A.Di.S.U.) e da presentare allo specifico lettore; nel caso in cui un utente non sia in possesso del QrCode personale o il medesimo non sia valido, il pasto non deve essere erogato;
- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici risultanti al passaggio del QrCode; l'identità dell'utente deve 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, prima combinazione, seconda combinazione);
- autorizzare l'erogazione del pasto, secondo l'importo determinato e indicato dallo specifico software di gestione del servizio cassa fornito dall'A.Di.S.U.;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'A.Di.S.U. determinato e indicato dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'A.Di.S.U.

Gli incassi degli importi dovuti dall'utente nei confronti dell'A.Di.S.U. e raccolti dall'Appaltatore devono essere versati all'A.Di.S.U. tramite bonifico bancario sul conto corrente IBAN IT28E0200803043000000853695 con le modalità che verranno impartite dall'A.Di.S.U. durante l'esecuzione del contratto e comunque entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di incasso.

## Art 7.3 FATTURAZIONE

Alla fine di ciascun mese l'Appaltatore emetterà nei confronti dell'A.Di.S.U. 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 30gg dal ricevimento, previo:

- esito positivo della verifica di conformità, diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle vigenti normative e delle eventuali leggi di settore;
- esito positivo della verifica contabile, diretta a verificare che gli importi fatturati siano rispondenti alle prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- (*in caso di subappalto*) certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore al subappaltatore (anche secondo le disposizioni della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010); resta ferma quanto previsto dall'art.119 del D.lgs. n. 36/2023;
- avvenuto versamento dell'incasso versato dagli utenti e raccolto dall'Appaltatore per conto dell'A.Di.S.U.;
- subordinatamente ad ulteriori eventuali obblighi normativi.

L'A.Di.S.U., 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'A.Di.S.U. (codice CIG, capitolo di Bilancio, ecc.), 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'A.Di.S.U. potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

L'appaltatore gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio. In particolare, l'A.Di.S.U. non garantisce all'impresa un ammontare minimo di pasti erogati, nonché un ammontare del fatturato del servizio bar/ altri servizi di caffetteria, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza. All'impresa compete unicamente il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, senza pretendere nulla dalla Stazione Appaltante.

Nulla spetta all'impresa, a qualsiasi titolo, a causa ed in dipendenza di impossibilità di funzionamento del servizio ristorazione per fatto di terzi o per fatti imprevisi e imprevedibili non imputabili alla Stazione Appaltante.

#### **Art 7.4 REVISIONE DEI PREZZI**

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5 (cinque) per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80 (ottanta) per cento della variazione e in relazione alle prestazioni da eseguire, come stabilito dall'art. 60 del D.lgs. n. 36/2023.

È onere della parte interessata inoltrare all'altro contraente istanza di variazione del prezzo, accompagnata dai relativi, oggettivi e documentati elementi giustificativi. L'eventuale aggiornamento decorre dal 1 del mese successivo per il servizio che verrà reso successivamente a tale data, fermo restando la relativa accettazione da parte del contraente che riceve l'istanza. Nel caso non sia prodotto riscontro negativo entro 60 giorni dalla ricezione, oppure non sia richiesta integrazione della documentazione allegata all'istanza, quest'ultima si ritiene accettata.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità e non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

## **Cap 8 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art 8.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

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

L'Appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e

regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire all'A.Di.S.U., 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 veicolerà 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'A.Di.S.U. provvederà nei termini di legge.

## **Art 8.4 SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023. Il subappalto deve essere autorizzato dall'A.Di.S.U. a seguito di apposita istanza dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 119 comma 16 del D.lgs. n. 36/2023. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'A.Di.S.U. a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale. L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti dell'A.Di.S.U. per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Agenzia medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Il subappalto non autorizzato comporta la risoluzione di diritto del contratto e tutte le altre conseguenze di legge.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 119 del decreto citato e dell'incameramento totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'A.Di.S.U., 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'A.Di.S.U. 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.

<b>Art 8.6      RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA</b>
--

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

- a) apertura di fallimento o altra procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) messa in liquidazione, cessione illegittima del contratto o ogni diversa ipotesi di cessazione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- 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, comma 9bis della L.136/2010);
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- f) utilizzo per cinque volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto e non preventivamente autorizzate dall'A.Di.S.U.;
- g) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di settore;
- i) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed attrezzature;
- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal Capitolato e non comunicato all'A.Di.S.U.;
- k) non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizioni dell'A.Di.S.U. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- l) 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'A.Di.S.U. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'A.Di.S.U. e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- m) ripetute difformità (oltre n.10 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato;
- n) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta e accettato dall'A.Di.S.U.;
- o) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- q) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'A.Di.S.U.

nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'A.Di.S.U.;

- r) interruzione, non preventivamente autorizzata dall'A.Di.S.U., del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- s) 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;
- t) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'A.Di.S.U." adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022;
- u) 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U.

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'A.Di.S.U. 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**

Titolare del trattamento dei dati è l'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria (A.Di.S.U.). Responsabile della protezione dei dati, nominato dall'Agenzia, è la LOGOS P.A. Fondazione nella persona dell'Avv. Roberto Mastrofini contattabile al seguente indirizzo [dpo@adisu.umbria.it](mailto:dpo@adisu.umbria.it).

I dati personali conferiti saranno raccolti e trattati per la procedura di cui trattasi, per gli adempimenti correlati e per l'eventuale e successiva stipula e gestione del contratto di appalto a cui il presente documento si riferisce, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.lgs. n. 196/2003 come integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs. n. 101/2018 e secondo le finalità e le modalità indicate nell'informativa sul trattamento dei dati personali pubblicata nel sito istituzionale dell'Agenzia.

L'aggiudicatario instaurerà con l'Agenzia un rapporto contrattuale che implicherà, necessariamente da partedello stesso il trattamento di dati personali di cui l'A.Di.S.U. è Titolare.

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione di un separato atto, redatto ai sensi dell'art. 28 del Reg. (UE) 2016/679 e controfirmato dalle parti in segno di integrale accettazione delle clausole nello stesso previste, verrà nominato *Responsabile del trattamento* per tutti i trattamenti di dati personali di cui l'A.Di.S.U. è Titolare connessi all'affidamento del servizio oggetto dell'appalto.

Nella nomina stipulata ai sensi dell'art. 28 del Reg. (UE) 2016/679 verranno disciplinate le modalità di gestione

del trattamento e le misure di sicurezza dei dati personali da adottare da parte del *Responsabile* nell'ambito di tutte le fasi di realizzazione del servizio, conformemente alle regole previste dal Regolamento europeo, dalla normativa nazionale in materia e dalle disposizioni impartite dall'A.Di.S.U.

L'appaltatore e il proprio personale sono obbligati a mantenere riservati i dati personali e le informazioni di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento del servizio di cui trattasi, con l'obbligo di non divulgarli ed utilizzarli solo esclusivamente per scopi necessari all'esecuzione dello stesso servizio

### **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'A.Di.S.U. 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:

- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR n. 327/1980, Reg CE 178/2002 in ultimo modificato dal Reg UE 2019/1381 a partire dal 27.03.2021), Reg CE 852/2004 modificato in ultimo dal Reg UE 2021/382), Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.lgs. 193/2007;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 (MOCA) modif. dal Regolamento (UE) 2023/1442;
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Codice del consumo (D.lgs. n. 206/2005);
- Codice ambientale (D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i.)
- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.lgs. 81/2008);
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Legge 19 agosto 2016, n. 166, recante *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*;
- Codice Civile e Codice Penale;
- 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;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;

Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.



**Art. 8.11 NOMINA GDPR**

Allegato 1 – Modello nomina trattamento dati.