

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
MENZA DEL POLO UNIVERSITARIO OSPEDALIERO
"S.M. MISERICORDIA" - PERUGIA
Periodo 2024 - 2028**

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM n. 65 del 10.3.2020)

CIG

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Capitolo 1 - DISPOSIZIONI GENERALI.....	3
Art. 1.1 - Finalità e contenuto del capitolato.....	3
Art. 1.2 - Oggetto dell'appalto.....	3
Art. 1.3 - Orari e calendario di erogazione del servizio.....	4
Art. 1.4 - Interruzione temporanea del servizio.....	4
Art. 1.5 - Tipologia dell'utenza.....	5
Art. 1.6 - Durata e importo dell'appalto.....	6
Art. 1.7 - Processi e attività del servizio di ristorazione oggetto dell'appalto.....	9
Capitolo 2 - SPECIFICA TECNICA MENU'.....	12
Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni del menù.....	12
Art. 2.2 - Composizione del menù.....	13
Art. 2.3 - Caratteristiche del menù.....	14
Art. 2.4 - Comunicazione.....	15
Art. 2.5 - Piattaforma Intrastudents.....	16
Art. 2.6 - Spazi pubblicitari.....	17
Capitolo 3 - DERRATE ALIMENTARI.....	18
Art. 3.1 - Caratteristiche delle derrate.....	18
Art. 3.2 - Standard minimi di qualità.....	19
Art. 3.3 - Grammature.....	24
Art. 3.4 - Conservazione delle derrate.....	26
Art. 3.5 - Igiene della produzione.....	27
Capitolo 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA.....	28
Art. 4.1 - Operazioni di manipolazione e cottura.....	28
Art. 4.2 - Divieto di riciclo.....	29
Art. 4.3 - Donazione di pasti rimasti.....	29
Art. 4.4 - Pulizia dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie - prescrizioni.....	29
Capitolo 5 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI.....	30
Art. 5.1 - Strutture.....	30
Art. 5.2 - Consegna dei locali - Inventario.....	31
Art. 5.3 - Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti.....	31
Art. 5.4 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	31
Art. 5.5 - Accessi ai locali e chiavi.....	32
Art. 5.6 - Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto.....	33
Capitolo 6 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO.....	34

Art. 6.1 - Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro	34
Art. 6.2 - Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto.	34
Art. 6.3 - Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni	35
Art. 6.4 - Spese e tasse inerenti all'avvio e l'esecuzione del servizio.....	36
Art. 6.5 - Licenze ed autorizzazioni	37
Art. 6.6 - Manutenzione e verifiche periodiche	37
Capitolo 7 - PERSONALE.....	39
Art. 7.1 - Personale	39
Art. 7.2 - Organigramma	40
Art. 7.3 - Il Referente del servizio	40
Art. 7.4 - Vestiario e igiene personale.....	41
Art. 7.5 - Addestramento, formazione e informazione del personale.....	41
Art. 7.6 - Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro.....	42
Art. 7.7 - Controllo sulla salute degli addetti	42
Art. 7.8 - Clausola sociale	42
Art. 7.9 - Codice di comportamento del personale dell'ADISU.....	43
Capitolo 8 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	43
Art. 8.1 - Diritto di controllo dell'ADISU.....	43
Art. 8.2 - Personale preposto al controllo.....	44
Art. 8.3 - Commissione di Controllo degli Studenti.....	44
Art. 8.4 - Tipologia di controlli	44
Art. 8.5 - Metodologia dei controlli	46
Art. 8.6 - Blocco delle derrate	46
Art. 8.7 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	46
Art. 8.8 - Piano aziendale di Autocontrollo	47
Art. 8.9 - Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction).....	47
Art. 8.10 - Penali	48
Capitolo 9 - PAGAMENTI.....	51
Art. 9.1 - Strumentazione hardware e software	51
Art. 9.2 - Servizio cassa - incassi.....	52
Art. 9.3 - Fatturazione	53
Art. 9.4 - Revisione dei prezzi.....	54
Capitolo 10 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	54
Art. 10.1 - Obblighi dell'Appaltatore.....	54
Art. 10.2 - Certificazioni di sistemi di gestione	55
Art. 10.3 - Fallimento	55
Art. 10.4 - Subappalto e cessione del contratto	55
Art. 10.5 - Uso dei locali.....	56
Art. 10.6 - Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa	56
Art. 10.7 - Controversie e Foro competente.....	57
Art. 10.8 - Tutela e trattamento dei dati personali.....	58
Art. 10.9 - Tracciabilità dei flussi finanziari	58
Art. 10.10 - Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	58
Art. 10.11 - Allegati	60

Capitolo 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" o "Affidatario"*), per l'affidamento del servizio di ristorazione.

Il presente documento è basato sui principi di rispetto della salute e responsabilità sociale, di legame con il territorio, coerentemente all'andamento del mercato, di sostenibilità economica, sociale e ambientale mediante anche la prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari. Questa Agenzia opererà, insieme all'operatore economico aggiudicatario, per raggiungere obiettivi di garanzia della qualità dei pasti somministrati corrispondente ai requisiti stabiliti, di massimizzazione della soddisfazione degli utenti aventi diritto al beneficio in questione, con le strutture a propria disposizione, e garantendo puntualmente corrette informazione e trasparenza al fine di ottenere *feedback* come base di miglioramento.

Tale servizio è affidato conformemente a quanto previsto dall'art. 130, co. 1 del D.lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici, di seguito "Codice"), nel rispetto delle disposizioni ambientali di green economy, e contribuisce al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PAN – GGP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013) attraverso l'applicazione dei principi dei "Criteri Ambientali Minimi" (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020) – di seguito CAM - , come disposto dall'art. 57 del Codice, nonché delle linee dettate dalle norme volontarie (UNI) e tecniche del settore.

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

Per quanto riguarda termini e definizioni funzionali al presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto nel punto 3 della norma UNI 11407:2020 relativa ai servizi di ristorazione collettiva e a quanto specificato nei CAM.

Art. 1.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, e prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione *self-service* dei pasti. Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari, tra cui l'espletamento della pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione e delle manutenzioni (delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali) come meglio specificato nei successivi articoli.

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
Servizio mensa	Principale	55510000 - 8

Il servizio dovrà essere espletato dall'appaltatore presso i locali dell'ADISU adibiti a mensa universitaria presso i locali del Polo Universitario Ospedaliero "S.M.Misericordia" Perugia (Mensa Medicina Perugia).

L'appalto è costituito da un unico lotto, dal momento che si tratta di un servizio univoco, ossia funzionalmente non divisibile in relazione alle tipologie di servizi caratterizzate da omogeneità e unicità delle attività previste (servizio mensa universitaria/ristorazione collettiva).

L'Appaltatore deve eseguire i servizi in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato – come integrate nell'offerta tecnica, presentata ai fini della partecipazione alla gara – sotto la propria responsabilità nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa.

Art. 1.3 - Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio si deve svolgere secondo il seguente orario minimo:

TIPOLOGIA SERVIZIO	ORARIO
Pranzo	12:00 – 14:45 dal LUNEDÌ al VENERDÌ

L'ADISU si riserva di richiedere all'Appaltatore l'erogazione dei pasti in modalità asporto della cena durante l'orario di apertura del pranzo nonché eventuali variazioni, anche non occasionali, 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. 1.4 - Interruzione temporanea del servizio

Il servizio viene sospeso, di norma, per periodo temporali, definiti a completa discrezione dell'ADISU, in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane), di Pasqua e del periodo estivo (mese di agosto circa 4/6 settimane).

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 da quelli di forza maggiore, 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 deve 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/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.

Art. 1.5 - Tipologia dell'utenza

Per l'individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda ai bandi di concorso per l'assegnazione di borse di studio e servizi per il diritto allo studio universitario che l'ADISU emana annualmente e al "Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie" (decreto dell'Amministratore Unico n. 1 del 25.3.2024).

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

- studenti universitari iscritti ai Corsi di Laurea presso gli Atenei ed istituti di livello universitario dell'Umbria;
- studenti che rientrano negli accordi per la mobilità internazionale (es. Erasmus);
- studenti iscritti ad altre Università italiane o straniere in visita in Umbria per motivi di studio o di ricerca;
- studenti che rientrano in accordi e convenzioni stipulate da A.Di.S.U. con le Università, con Enti Italiani e stranieri, pubblici e privati, o autorizzati con specifico provvedimento dell'Amministratore Unico dell'Agenzia;
- personale docente e il personale a qualsiasi titolo delle Università, anche di provenienza da altri Atenei italiani e stranieri, nonché i dipendenti A.Di.S.U. ed il personale A.Fo.R. addetto ai servizi di portineria e guardiana ed assistenza amministrativa;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'ADISU con specifico provvedimento per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi pertinenti al mondo universitario quali corsi, convegni/congressi, iniziative sociali, didattiche, formative o culturali, patrocinate dall'Agenzia, familiari e gli ospiti degli studenti assegnatari di posto letto nei collegi, dipendenti delle aziende private legate all'Agenzia da convenzioni e/o contratti che presentano situazioni di particolare disagio nel quotidiano tragitto casa-lavoro;
- soggetti indicati in apposite convenzioni stipulate dall'A.Di.S.U. con Enti e istituzioni italiani e stranieri, pubblici e privati;
- eventuali altri utenti regolarmente autorizzati con specifico provvedimento

dell'Amministratore Unico dell'Agenzia.

Art. 1.6 - Durata e importo dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 4 (quattro) a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

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. 17 del D.lgs. n. 36/2023.

L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 1.499.946,13 (IVA esclusa). Il suddetto importo comprende anche:

- 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 (art. 108, comma 9 del Codice);
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano complessivamente ad € 0,00 (IVA esclusa) per tutta la durata dell'appalto. Trattandosi di appalto di servizi presso una struttura attualmente non adibita ad alcuna attività, non sono previsti oneri per la sicurezza per interferenze e quindi non si reputa necessario predisporre il Documento di valutazione dei rischi di interferenza di cui al D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. Tuttavia, gli oneri derivanti da eventuali sovrapposizioni verranno calcolati al momento della sopraggiunta causa mediante apposito verbale sottoscritto dalle parti e documento DUVRI. E' in ogni caso onere del datore di lavoro della S.A. dell'edificio oggetto della presente gara, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, comunicare i rischi specifici presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto;
- l'importo per una eventuale proroga di ulteriori n. 6 mesi ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.lgs. n. 36/2023 (c.d. "proroga tecnica");
- i costi, espressi e no, derivanti per adempiere a tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio (compreso l'importo per l'eventuale attivazione del quinto d'obbligo di cui all'art. 120, co. 9).

Il contratto d'appalto sarà 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 dalla ripresa delle lezioni in presenza degli studenti presso gli atenei e le scuole umbre, quindi nel periodo novembre 2021 – maggio 2024, in quanto periodi precedenti di svolgimento del servizio durante la pandemia non sono rappresentativi. 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 in base allo storico)

Tipologia Pasto	ipotesi pranzo e cena asporto			
	Num pasti erogati [novembre 2021 - maggio 2024]	Num pasti erogati [valor medio giornaliero dal 1.11.2021 al 31.5.2024]	Num pasti erogabili ip [valor medio annuo]	
Npasti - tipologia "pasto completo"	86.881	176	36.070	86%
Npasti - tipologia "Prima combinazione"	11.956	22	4.575	11%
Npasti - tipologia "Seconda combinazione"	3.174	6	1.284	3%
Npasti/anno	102.011	205	41.928	
Npasti/gg [valor medio]	498		205	
				Ngg apertura [stima]
				lun ven
				205

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO

Tipologia Pasto	Num pasti erogati TOTALI (pranzo e cena asp) medi [per anno]	Costo unitario [senza IVA] BASE ASTA	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo annuo [con IVA 4%]
pasto completo	36.070	€ 8,20	€ 295.774,00	€ 307.604,96
pasto I° combinazione	4.575	€ 6,30	€ 28.822,50	€ 29.975,40
pasto II° combinazione	1.284	€ 6,80	€ 8.731,20	€ 9.080,45
	41.928		€ 333.327,70	€ 346.660,81

	Durata [anni]	Costo Complessivo [senza IVA]	Costo Complessivo [con IVA 4%]
Valore contratto base asta [durata n.4 anni]	4,0	€ 1.333.310,80	€ 1.386.643,23
Valore contratto [durata eventuali ulteriori n.6 mesi - proroga -art. 120 c.11 del DLgs 36/2023]	0,5	€ 166.663,85	€ 173.330,40
Valore contratto [eventuale importo massimo del quinto d'obbligo - in caso di variazioni in aumento]		€ 299.994,93	€ 311.994,73
VALORE COMPLESSIVO GARA	4,5	€ 1.499.974,65	€ 1.559.973,63
di cui stima COSTI MANODOPERA		€ 359.993,92	€ 374.393,67

Garanzia Provvisoria (2%)	€ 29.999,49
Garanzia Definitiva max (10%)	€ 149.997,47

SOMME A DISPOSIZIONE	Senza IVA e oneri	Con IVA e oneri
Contributo ANAC	€ 660,00	€ 660,00
Accantonamenti di cui all'art. 45	€ 29.999,49	
Accantonamenti di cui all'art. 45 (quota irap 8,5% quota personale c.3)		€ 2.039,97
Accantonamenti di cui all'art. 45 (tot + IRAP)		€ 32.039,46
Compenso eventuale membro esterno commissione	€ 5.000,00	€ 6.100,00
Compenso eventuale supporto al RUP	€ 5.000,00	€ 6.100,00
tot somme a disposizione	€ 104.898,44	

SPESA COMPLESSIVA	€ 1.540.634,14	€ 1.606.913,05
--------------------------	----------------	----------------

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. 120 D.lgs. n. 36/2023, come ad esempio:

- erogazione di ulteriori servizi analoghi/ complementari/supplementari;

- in caso di emergenze impreviste 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. 9.4 - "Revisione dei prezzi";

oppure

- 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 ADISU);
- variazione degli orari di apertura/chiusura.

L'ADISU 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, comma 9 del D.lgs. n. 36/2023.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 58, comma 1, del D.lgs. n. 36/2023 la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti funzionali per economie di mercato e per consentire una unitarietà di gestione, con particolare riferimento al coordinamento fra tutte le prestazioni, al fine di erogare un servizio efficiente ed efficace.

Art. 1.7 - Processi e attività del servizio di ristorazione oggetto 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) la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- e) 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;
- f) prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (CAM Art. 1, Allegato 1, lett. D.b.3):
- programmare e servire menù flessibili in modo da utilizzare derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, garantire il giusto punto di cottura e un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti;
 - calcolo e monitoraggio basato sulla differenza tra cibo servito e non servito;
 - attuare analisi delle tipologie e delle motivazioni che generano l'eventuale eccedenza anche mediante l'utilizzo di questionari da sottoporre all'utenza, e comunicati all'ADISU, sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi;
 - attuazione di azioni correttive, ad esempio variando, in accordo con l'ADISU, le ricette dei menù che dovessero risultare non gradite;
 - elaborare e rendicontare all'ADISU un progetto sulla base del quale, nel periodo contrattuale, deve essere assicurato che:
 - il cibo non servito sia prioritariamente donato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero a soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuato, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo conforme fino al momento del consumo o del ritiro;
 - le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, laddove possibile, oppure destinati a sistemi di compostaggio di prossimità;
- g) prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (CAM Art. 1, Allegato 1, lett.D.b.4):
- 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 o porcellana bianca, bicchieri in vetro temperato o biodegradabili compostabili, tovaglette copri vassoio monouso compostabili, tovaglioli monouso compostabili, eventuali packaging di pane, di bevande e condimenti (privilegiando comunque distributori bevande alla spina e ménage a libero servizio dei condimenti in sala, ecc.);
 - tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI EN 13432 in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di qualunque tipologia di stoviglia (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti, ecc.) in plastica;
 - conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare preferibilmente contenitori riutilizzabili;

- 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) le tipologie e le fonti dei rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare e attuare procedure per prevenirne la produzione (CAM Art. 1, Allegato 1, lett.D.b.5). L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti riciclabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Devono essere inoltre ridotte al minimo e a situazioni di emergenza confezioni monodose (es. zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni se non consentite dalla legge o legate a menù o esigenze specifiche (es. celiaci, ecc.);
- i) completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi esausti) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale (CAM Art. 1, Allegato 1, lett.D.b.5);
- j) fornitura di tovagliette e tovaglioli (CAM Art. 1, Allegato 1, lett.D.b.6): devono essere monouso in carta tessuto con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchi o prescrizioni equivalenti, devono essere privi di colorazioni o stampe e, se possibile, da cellulosa non sbiancata;
- k) la disinfestazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso nonché all'occorrenza, e comunque almeno 3 volte l'anno;
- l) 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;
- m) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- n) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la pulizia ordinaria e straordinaria, per la sanificazione e disinfestazione;
- o) la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- p) gli interventi di manutenzione delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali come meglio specificato nel presente capitolato;
- q) il controllo e la vigilanza sulla sala mensa e sul corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- r) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- s) 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 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.

Capitolo 2 - SPECIFICA TECNICA MENU'

Ai sensi dell'art. 57, commi 2, del Codice l'ADISU disciplina in questo capitolato di gara la seguente specifica tecnica: Menù. I menù predisposti garantiscono l'offerta di Dieta mediterranea - linee guida per la promozione di uno stile di vita sano e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016 oltre che delle indicazioni di cui ai successivi paragrafi.

Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni del menù

A ciascun 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

L'utente del servizio ristorazione potrà scegliere, su prenotazione, fra le tipologie di menù componenti l'offerta alimentare.

L'operatore deve garantire, tassativamente, per ogni pasto:

PRIMO	<p>Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti tre alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tre piatti a base di pasta/cereali/patate, di cui: <ul style="list-style-type: none"> ○ almeno uno a base di pasta/cereali di tipo integrale ○ almeno uno con condimenti a base di verdure (idoneo per vegetariani) ○ una minestra di verdure con eventuali pasta/cereali e/o legumi • un piatto di pasta o riso in bianco <i>[da non riportare nel menù presentato in sede di offerta]</i>
SECONDO	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti quattro alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piatto caldo di proteine animali • un piatto caldo di proteine vegetali (ceci, fagioli, cicerchie, lenticchie, tofu lavorato/condito, ecc.) o comunque senza grassi animali cotti. Nella lista delle possibilità rientrano anche piatti con legumi purché <i>elaborati</i> (quali ad esempio: polpette, cotolette, sformati, ecc.); piatti <i>semplici</i> di legumi lessi conditi sono ammessi, ai fini della presente gara, solo tra i contorni e quindi non tra i secondi • una insalatona di verdure/ortaggi e/o cereali che contiene come ingredienti anche proteine animali o vegetali • pizza (con e senza proteine animali) o panino o piadina (con e senza proteine animali) <p>Devono comunque essere sempre disponibili a richiesta dell'utente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piatto di carne ai ferri (cotto al momento) <i>[da non riportare nel menù presentato in sede di offerta]</i> • un piatto composto da formaggi e/o latticini (minimo due tipi di latticini diversi) e/o salumi affettati e/o due uova sode <i>[da non riportare nel menù presentato in sede di offerta]</i>
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • almeno due caldi appropriati al menù del giorno, di cui uno di legumi solo nel caso non siano presenti nell'offerta giornaliera tra i secondi • almeno uno di verdure fresche di stagione

FRUTTA	Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due tipi di frutta (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca)
PANE	Una porzione di pane, bianco o integrale, a fette o in panini
BEVANDE	Acqua (senza limiti)

Nel caso di offerta tra i secondi che preveda pizza, panino, piadina (*linea fast food*):

- se farciti, per es. con *hamburger o cotoletta o verdure*, questi o altre farciture dovranno essere preparate con carni macinate o impanate o altre pietanze preparate solo all'interno della mensa;
- devono corrispondere ad un secondo piatto;
- possono essere richiesti dall'utente solo nella tipologia "pasto seconda combinazione" e non "pasto completo".

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

L'utente ha la possibilità di chiedere in sostituzione:

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

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e nella composizione del pasto da asporto (nel caso eventuale che si attivi questa scelta).

Art. 2.3 - Caratteristiche del menù

I menù proposti dall'Appaltatore devono:

- essere articolati su quattro settimane impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ricette a base di ortaggi e frutta di stagione;
- essere distinti in menù invernale (inizia la prima settimana di ottobre e termina l'ultima settimana di aprile) e menù estivo (inizia la prima settimana di maggio e termina l'ultima settimana di settembre); tali date possono subire delle variazioni preventivamente e formalmente concordate tra ADISU e Appaltatore, in base alle condizioni climatiche riscontrate o in base all'attuazione di azioni correttive mirate a prevenire e ridurre gli sprechi alimentari (CAM Art. 1, Allegato 1, lett. D.b.3 e lett. D.b.5);

- devono essere articolati favorendo il consumo di alimenti nutritivi salutistici, preferibilmente freschi e di stagione in riferimento ai CAM, salvo eventi stagionali imprevisti e imprevedibili, nonché la variabilità delle portate;
- deve essere costruito nell'ottica della sostenibilità secondo il modello della Dieta mediterranea, come premesso, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti al fabbisogno;
- deve essere previsto l'uso di frutta e verdura di stagione, prodotti biologici (BIO) e di origine geografica certificata (DOC, DOP, IGP, ecc.);
- devono essere garantite derrate locali o nazionali, quantità minima di BIO e, per la restante parte derrate che rispettino il Sistema qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) e il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ);
- deve essere comunque formulato in modo da assicurare il raggiungimento di obiettivi di prevenzione e riduzione degli sprechi e il rispetto dell'ambiente, assicurando, nel contempo una sana alimentazione;
- prevedere, *anche solo a richiesta*, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc.);
- è consentita la variazione dei menù e/o la sostituzione di derrate esclusivamente nei seguenti casi:
 - avaria delle strutture di conservazione delle derrate deperibili (sostituzione momentanea);
 - per causa di forza maggiore (quale interruzione della produzione della derrata stessa da documentare con dichiarazioni del fornitore);
 - altri casi, esclusivamente dopo aver attuato le azioni di prevenzione di cui al punto 1.7, lett. f del presente Capitolato, da programmare in accordo con l'ADISU e darne idonea e tempestiva comunicazione anche sulla piattaforma Intrastudents, e solo se utili alla prevenzione della riduzione degli sprechi alimentari.

In ogni caso le sostituzioni devono essere di volta in volta preventivamente concordate con l'ADISU; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte dell'ADISU.

L'ADISU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Appaltatore in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti/ADISU/Commissione controllo studenti.

Art. 2.4 - Comunicazione

La comunicazione con l'utenza – anche interna ai locali - è interamente a carico della Stazione Appaltante attendendosi anche al Regolamento comunitario n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i. nonché al rispetto dei CAM (Art. 1, Allegato 1, lett. D.b.2). L'Appaltatore contribuirà a veicolare la comunicazione definita dalla Stazione Appaltante su richiesta del RUP/DEC e secondo le specifiche disposizioni impartite dal RUP/DEC.

L'Appaltatore è tenuto ad esibire efficacemente, su supporto cartaceo e/o informatico, attraverso opportune informazioni/cartelli/etichette facilmente leggibili all'inizio della linea di distribuzione in modo ben visibile:

- in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù giornaliero previsto, mettendo in evidenza:
 - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
 - le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo);
- di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti mettendo in evidenza:
 - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
 - gli ingredienti/prodotti BIO/LOCALI/DOP/IGP/SQNPI, ecc.;
 - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, frutta secca, contenenti lattosio, ecc.). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
 - se la pietanza/prodotto è idonea per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo);
 - se la pietanza/prodotto è conforme ai dettami, concernenti l'alimentazione di specifiche esigenze culturali o religiose. L'indicazione può essere effettuata con un simbolo grafico internazionale se presente o con apposita dicitura informativa (a titolo esemplificativo si riporta una lista di possibili casi: Kasherùt/kashèr; Halàl; presenza di maiale; presenza di mucca, ecc.);
 - tipologia di oli e grassi utilizzati;
 - se la pietanza è una carne o pesce si deve indicare luogo di provenienza, tipo di animale e taglio utilizzato;
 - la quantità minima offerta (espressa in peso o unità).

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

L'Appaltatore deve fornire chiare istruzioni, agli utenti e al proprio personale, per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa.

Art. 2.5 - Piattaforma Intrastudents

L'ADISU dispone attualmente di una propria piattaforma Intranet con cui gestisce le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;

- Menù:
 - Derrate utilizzate per ciascuna ricetta e relative informazioni (produttore, tipologia conservazione, gamma, allergeni, ecc.);
 - Pietanze offerte e relative informazioni (idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, ecc.);
 - Ricette e relative informazioni;
- Sistema di prenotazione pasti;
- News, modalità di accesso al servizio, aggiornamenti sul rispetto dei requisiti ambientali del servizio e al conseguimento dei risultati mediante azioni di riduzione degli sprechi alimentari, ecc.

L'Appaltatore è tenuto, per quanto di propria competenza:

- a tenere tempestivamente aggiornato e in maniera completa (anche con gli elementi di cui al punto 2.4), il predetto sistema, anche in caso di modifiche/integrazioni delle funzionalità dello stesso e/o altro sistema informativo ADISU, secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante; in particolare l'aggiudicatario, a seguito della sottoscrizione del contratto, si impegna a consegnare tempestivamente un file in formato .csv contenente tutte le informazioni e i dati richiesti per il funzionamento della piattaforma ADISU;
- a garantire la possibilità di prenotazione del pasto, mediante la piattaforma, da parte degli utenti per garantire la massimizzazione della soddisfazione e contribuire alla prevenzione degli sprechi alimentari.

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

Art. 2.6 - Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari e di comunicazione all'interno e all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ADISU, che potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo promozionale senza per questo dover riconoscere compensi di qualunque natura all'Appaltatore.

L'Appaltatore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. L'Appaltatore deve essere preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU:

- utilizzare gli spazi pubblicitari per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi;
- per stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

L'ADISU si riserva la possibilità di scegliere quali loghi e/o comunicazioni debbano essere riportati nei seguenti elementi utilizzati dall'utenza per la consumazione dei pasti: tovagliette, tovaglioli, vassoi e bicchieri.

Capitolo 3 - 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 "i requisiti degli alimenti" di cui all'Allegato 1, lett. D.b.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 e conformi all'Allegato 1, lett. D.b.4 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 e coerenti con le indicazioni contenute nell'Allegato 1, lett. D.c.4 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 devono 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 e distributori (con informazioni relative a 'Km0' e/o 'filiera corta') delle derrate o prodotti alimentari utilizzati, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP/SQNPI/SQNZ ecc. previste dalla normativa vigente.

Art. 3.2 - Standard minimi di qualità

I pasti somministrati devono essere composti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati DOP, IGP, SQNPI/SQNZ (produzione integrata) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale da garantire i sottoindicati requisiti minimi di seguito riportati.

Paste alimentari

Le paste alimentari devono essere:

- del tipo secco confezionate solo con semola di grano duro e devono 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.

Frutta

- La frutta deve essere sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana;
- La frutta deve preferibilmente:

- provenire da coltivazioni italiane (ad eccezione di tipologie di frutta che possono non essere coltivabili in Italia per ragioni climatiche/ambientali - es. banane, ananas, ecc...), e avere certificazione BIO per almeno il 20% in peso
- avere, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, certificazioni SQNPI o equivalenti

il peso è calcolato in modo tali caratteristiche per categoria di alimento sia garantita nei menu mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1);

- La frutta esotica deve provenire da coltivazioni biologiche o da commercio equo solidale mediante sistema riconosciuto;
- La frutta proveniente da coltivazioni non italiane deve possedere tassativamente la certificazione di prodotto da agricoltura biologica;
- Sono ammessi succhi di frutta o nettari di frutta biologici.

Verdure/Ortaggi/Legumi/Cereali

- Le verdure/ortaggi devono essere:
 - freschi e di stagione (secondo il calendario di stagionalità di cui ai CAM Allegato A)
 - preferibilmente con certificazione BIO per almeno il 20% in peso
 - avere, per un ulteriore 10% in peso, se caratteristiche non biologico, certificazioni SQNPI o equivalenti;

il peso è calcolato in modo che tali caratteristiche per categoria di alimento siano garantite nei menù mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1);

- E' consentito l'uso di verdure/ortaggi congelati quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione e solo se previsto in specifiche ricette, l'uso di verdure/ortaggi congelati (piselli e fagiolini fini/finissimi, spinaci, biette, ecc.);
- Le verdure/ortaggi freschi devono essere integri e sani, al giusto grado di maturazione.
- Secchi/freschi: fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli spezzati, ecc. devono essere coltivati in Italia.

Carni

- Le carni consentite sono:
- **bovine** (vitello, vitellone, manzo) preferibilmente BIO
 - comunque con certificazione BIO per almeno il 20% in peso
 - avere, per almeno un ulteriore 10% in peso, se non biologica, certificazione SQNZ o QV o equivalenti o etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MIPAAF almeno con informazioni facoltative ("benessere animale in allevamento" e "alimentazione priva di additivi antibiotici" o a marchio, DOP o IGP o "prodotto di montagna");

il peso è calcolato in modo che tali caratteristiche per categoria di alimento siano garantite nei menù mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1);

sono consentiti anche tagli di carne maggiormente appetibili seppur non usuali (es. terzo taglio);

- **avicunicole** preferibilmente BIO

- comunque con certificazione BIO per almeno il 20% in peso e la restante parte dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari approvati dal MIPAAF per le informazioni volontarie (es. "allevamento senza antibiotici", "rurale in libertà", "rurali all'aperto", ecc.);

il peso è calcolato in modo che tali caratteristiche per categoria di alimento siano garantite nei menù mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1)

- **suine** preferibilmente BIO

- comunque con certificazione BIO per almeno il 5% in peso oppure con il possesso di certificazione volontaria ai requisiti di "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione", "allevamento senza antibiotici" - per tutta la vita o almeno negli ultimi 4 mesi;

il peso è calcolato in modo tali caratteristiche per categoria di alimento sia garantita nei menu mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1);

- **ovine o caprine;**

- 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;
- Le carni devono essere fresche o fresche sottovuoto; è escluso tassativamente qualsiasi utilizzo di carni congelate/surgelate e comunque di prodotti congelati a base di carne; in ogni caso non è consentito l'uso di carni ricomposte, né prefritte, né preimpanate o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- La carne macinata deve essere prodotta solo all'interno della sede della mensa;
- In fase di offerta, nella tabella descrittiva delle derrate, deve essere indicato il taglio utilizzato.

Prodotti ittici

- I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 (escluso FAO 37.4) o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 non appartenere a specie e stock "in pericolo critico", "in pericolo" o "vulnerabile" e "quasi minacciata" e comunque nel rispetto delle prescrizioni dei CAM;
- Se somministrato pesce proveniente da sito di allevamento, questi devono essere di tipo acquacoltura biologica o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da allevamento "in valle";
- È consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo;
- È consentito l'uso di pesce conservato esclusivamente sotto-olio di oliva o al naturale limitatamente per tonno o sardine o sgombero o salmone;
- È consentito l'uso di pesce secco limitatamente per baccalà e stoccafisso;
- Non sono ammessi pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria (quale ad esempio pangasio, persico, tilapia, ecc.);

- 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 né prefritto, né preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Uova

- Devono essere Biologiche sia quelle pastorizzate liquide o con guscio. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Salumi e Formaggi

- I salumi e formaggi, preferibilmente BIO
 - comunque devono avere certificazione BIO per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014;
- il peso è calcolato in modo che tali caratteristiche per categoria di alimento siano garantite nei menù mediamente su base trimestrale (CAM Allegato 1, punto D.b.1);
- 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, di 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;
 - Latte e yogurt devono avere la certificazione BIO;
 - I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621).

Pane:

- Deve essere utilizzato pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, con alternanza tra pani comuni, semi e integrale;
- E' consentito l'utilizzo di panini da hamburger o piadine confezionati.

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 di olio extravergine d'oliva;
 - a libero servizio deve essere messo a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva con certificazione biologica per almeno il 40% in peso;
 - l'impiego dell'olio di semi di girasole o altri oli purché idonei alla frittura e certificati a garanzia della sostenibilità ambientale deve essere impiegato esclusivamente per le frittiture;
- Sale (utilizzo moderato e da bilanciare eventualmente con un attento uso delle erbe aromatiche):
 - per la preparazione dei pasti e a "a libero servizio" deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo **sale marino iodato**;
- Pelati, polpa, passata di pomodoro:
 - è ammesso solo l'uso di pomodori freschi interamente con pomodori dell'ultima stagione di raccolta, coltivati e confezionati in Italia o pelati o polpa o passata di pomodoro con certificazione BIO per almeno il 33% in peso;
 - è vietato tassativamente l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari.

Pizza

- Deve essere prodotta interamente in loco (impasto, lievitazione, stesura e cottura) o consentita pizza surgelata/precotta/confezionata nel rispetto delle leggi vigenti;
- Condimento con prodotti non surgelati e comunque conformi alle prescrizioni del presente capitolato.

Bevande

- L'acqua servita deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche, fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.lgs. n. 31/2001;
- E' fatto divieto di servire bevande in contenitori di plastica.

Caratteristiche delle Derrate Biologiche/DOP/IGP/STG/LOCALI/SQNPI/SQNZ

- 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;
- Per prodotti SQNPI si intendono quelli riferiti al rispetto del Sistema di Qualità Nazionale di produzione Integrata;
- Per prodotti SQNZ si intendono quelli riferiti al rispetto del Sistema di Qualità Nazionale di Zootecnia.

Art. 3.3 - 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 o di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento e senza condimenti.

<u>PRIMI PIATTI</u>		
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 fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera - impasto	250	grammi

<u>SECONDI PIATTI</u>		
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 simili	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 naturale	Senza limiti	

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

Art. 3.4 - Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono 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 devono 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. 3.5 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

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

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni s'indicano di seguito le misure minime che devono essere adottate dall'Appaltatore e che devono essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

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

- l'ADISU potrà richiedere all'Appaltatore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento della modulistica del Piano d'Autocontrollo.

Capitolo 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA

Art. 4.1 - Operazioni di manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Le pietanze devono essere preparate con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche e modalità di preparazione, tra cui quelle di seguito descritte:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0°C e 4°C ad eccezione delle verdure a foglia e dei pronti a cuocere (se consentiti dal presente capitolato); è vietato scongelare mediante immersione in acqua;
- b) la lavorazione delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui sarà consumata o nel giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- f) è da evitare la preparazione troppo anticipata dei pasti rispetto al momento del consumo; i cibi cotti devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a 65°C; l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la fine del loro consumo non deve essere superiore a 3 ore;
- g) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- h) le frittiture saranno realizzate nelle friggitrice o apposite pentole/padelle, in questo caso l'olio di frittura andrà cambiato di frequente nella stessa giornata e comunque prima che raggiunga il punto di fumo;
- i) le vivande devono essere cotte in giornata;
- j) le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti a distribuzione;
- k) i legumi secchi devono stare in ammollo in acqua fredda, in base al tipo di legume, per 12-24 ore con almeno due ricambi di acqua, e nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo la prima ebollizione;
- l) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve avvenire in modo tale che al cuore del prodotto si raggiunga la temperatura di almeno +75°C per almeno due minuti al cuore del prodotto; una volta completata la cottura delle carni, le stesse devono essere immediatamente consumate, salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, abbattute e riportate a temperatura di consumo;
- m) i primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura;

- n) i piatti freddi devono essere allestiti nelle ore immediatamente precedenti il consumo e conservati ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C in conformità alle leggi vigenti, e tra 5°C e 8°C se trattasi di latticini e salumi.

Art. 4.2 - Divieto di riciclo

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano e provenienti dalla sala servizio.

Sono consentite, al fine di contribuire a progetti di sostenibilità ambientale, menu con proposte *second life*, in preventivo accordo con Adisu e nel rispetto delle norme di legge vigenti.

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. 4.3 - Donazione di pasti rimasti

L'appaltatore deve donare pasti non distribuiti ad organizzazioni no-profit che si occupano della distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla 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*, e dei CAM.

Art. 4.4 - Pulizia dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie - prescrizioni

Le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia devono essere eseguite secondo le normative in materia e seguendo anche le seguenti prescrizioni:

- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti;
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti;
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo nonché attivare le operazioni di pulizia ordinarie;
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi;
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale devono essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori;
- Tutte le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, devono essere sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce,

cartacce, ecc.). Le pulizie esterne devono interessare, in particolare, le vie di accesso, le zone di parcheggio e le aree di scarico delle merci;

- La pulizia e il riassetto dei locali, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie devono avvenire entro due ore dal termine della distribuzione dei pasti, in nessun caso deve essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto;
- Deve essere effettuato un monitoraggio continuo volto ad individuare la presenza di animali infestanti. In caso di presenza di animali infestanti l'appaltatore è tenuto ad attivare la soluzione più efficace per la bonifica tempestiva dell'ambiente. Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata deve essere trasmessa in copia all'ADISU;
- Prima degli interventi di disinfestazione dei locali, gli utensili e tutto il materiale in uso, compresi i macchinari di sala, devono essere conservati in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; in ogni caso successivamente agli interventi si deve curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili;
- È facoltà dell'ADISU richiedere all'Appaltatore interventi aggiuntivi ordinari e straordinari di pulizia;
- Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e comunque con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 (CAM Art. 1, Allegato 1, lett. D.b.7) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- Requisiti dei prodotti di pulizia o igiene in carta – tessuto riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici: il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

Capitolo 5 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 5.1 - Strutture

L'ADISU, per l'espletamento del servizio, concederà all'Appaltatore, con le modalità e limiti definiti dal presente Capitolato, l'uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Ai fini della partecipazione alla gara, ciascun concorrente deve prendere visione, mediante apposito sopralluogo obbligatorio, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi nonché della planimetria allegata che illustra l'area messa a disposizione per l'esercizio dell'attività in oggetto del presente appalto.

L'ADISU ha previsto ed eseguirà a propria cura e spese lavori per il miglioramento dello stato dei pavimenti della struttura, lavori da effettuare prima dell'aggiudicazione del presente appalto.

L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia dell'area, della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 5.2 - Consegna dei locali - Inventario

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente redatto e sottoscritto in contraddittorio il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati, con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano.

L'Appaltatore, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata nella propria offerta tecnica, completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Si precisa che al momento dell'approvazione del presente capitolato sono ancora presenti alcuni beni obsoleti secondo il normale deperimento d'uso. Le verifiche sullo stato di quanto ora precisato saranno oggetto di presa d'atto durante il sopralluogo.

Art. 5.3 - Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ADISU – ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio nonché in occasione della scadenza del contratto – le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Appaltatore provvederà al ripristino entro i successivi 10 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento o danneggiamento o di furto sono a totale carico dell'Appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro 10 giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, l'ADISU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art. 5.4 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla cessazione del contratto l'Appaltatore s'impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi – e, comunque, tutto ciò che è stato offerto in sede di gara oppure successivamente realizzato o fornito dall'Appaltatore – nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto fatto salvo il normale deperimento d'uso.

Alla scadenza del contratto – oppure in caso di interruzione anticipata dello stesso, dovuta a qualsiasi causa – le attrezzature, gli arredi, gli impianti sostituiti o integrati e in generale qualunque intervento realizzato dall'Appaltatore resteranno di proprietà dell'ADISU.

È a carico dell'Appaltatore l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ADISU riterrà di non dover conservare.

Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU.

I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Appaltatore, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ADISU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, a tale rimozione provvederà l'ADISU, addebitando all'Appaltatore le spese a tal fine sostenute, oltre al 25% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Nel caso di recesso dal contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'ADISU – ovvero in ipotesi che non derivino da responsabilità dell'Appaltatore, ma da motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget – l'Agenzia si riserva, fatte salve le conseguenze di legge, la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dall'Appaltatore relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l'ADISU corrisponderà all'Appaltatore un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- nel corso del primo anno di appalto: 60% del valore documentato;
- nel corso del secondo anno di appalto: 40% del valore documentato;
- nel corso del terzo anno di appalto: 20% del valore documentato;
- nel corso del quarto anno di appalto: 0% del valore documentato.

Art. 5.5 - Accessi ai locali e chiavi

L'Appaltatore deve sempre garantire e consentire l'accesso agli incaricati dell'ADISU, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, durante le ore di esecuzione del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla predetta preparazione, se non espressamente autorizzato dall'ADISU.

Per consentire l'accesso anche in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ADISU a ciò incaricato.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Appaltatore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, lo stesso è tenuto a comunicarlo preventivamente e per iscritto all'ADISU, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ADISU incaricato. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo sono ad esclusivo carico dell'Appaltatore.

Art. 5.6 - Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie relative ad aspetti materiali e immateriali del servizio volti a migliorare la qualità del servizio offerto all'utenza.

Le predette migliorie devono essere:

- realizzate dall'Appaltatore, a propria cura e spese – *incluso l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente sono a completo carico dell'Appaltatore* - e quindi senza oneri aggiuntivi a carico dell'ADISU in quanto la completa realizzazione delle stesse è compresa nell'importo contrattuale offerto dall'Appaltatore stesso in sede di gara;
- operative entro 60 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU dettate da esigenze tecniche e/o amministrative e/o per garantire la continuità del servizio);
- documentate già **in fase d'offerta**, con:
 - eventuale progetto (sia per le migliorie di carattere materiale che immateriale)
 - relazione tecnica descrittiva dettagliata degli interventi/azioni da realizzare;
 - eventuali elaborati grafici descrittivi degli interventi;
 - cronoprogramma;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* computo dettagliato di tutti gli elementi offerti **(SENZA indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo)**;
 - *(nell'Offerta Economica)* computo dettagliato di tutti gli elementi offerti **(CON indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo)**;
- documentati e comprovati **in fase di fine interventi**, con modalità e livello di dettaglio indicati dall'ADISU. In particolare, sarà necessaria la seguente documentazione che permette di verificare la conformità della realizzazione agli interventi proposti in fase di offerta:
 - relazione tecnica descrittiva dettagliata degli interventi realizzati;
 - elaborati grafici descrittivi degli interventi realizzati;
 - computo dettagliato di tutti gli elementi offerti e delle effettuate;
 - rendicontazione contabile degli interventi effettuati.

In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi senza la preventiva e formale autorizzazione dell'ADISU.

In fase di fine intervento l'ADISU eseguirà, in contraddittorio con l'Appaltatore, apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

Capitolo 6 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 6.1 - Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.lgs. n. 81/2008, con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del medesimo D.lgs. n. 81/2008.

L'Appaltatore, fra l'altro, deve, pertanto:

- redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- ove necessario, redigere, congiuntamente alla stazione appaltante, il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze;
- individuare le figure previste dal D.lgs. n. 81/2008, quali il RSPP, medico competente, il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari), ecc. Tali figure devono operare in coordinamento con il personale incaricato dall'ADISU sia per il proprio personale che per l'utenza ADISU (studenti, lavoratori, utenza esterna) presenti all'interno della struttura. Tutte le predette figure devono essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi devono essere comunicati all'ADISU;
- effettuare con il proprio personale, le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa e dai piani di sicurezza dell'ADISU;
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo;
- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.);
- predisporre e far affiggere a proprie spese gli opportuni cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- fornire al personale i cartellini di identificazione riportanti la denominazione dell'impresa (appaltatore/subappaltatore/impresa ausiliaria), e gli elementi identificativi dell'operatore (nome, cognome, matricola, mansione, fotografia del dipendente, data assunzione, e quant'altro previsto dalla normativa in vigore); nonché vigilare che il proprio personale tenga costantemente in mostra i suddetti cartellini apponendoli sulla divisa;
- comunicare all'ADISU ogni evento infortunistico.

Art. 6.2 - 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 dell'art. 117 del D.lgs. n. 36/2023 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 mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, ecc.;
- 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. 6.3 - Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni, sia diretti che indiretti, in relazione all'espletamento del servizio di cui al presente CSA o causa ad esso connessa, 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'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 5.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 5.000.000,00 per sinistro/anno

Che comprende le seguenti garanzie minime:

- RC committenza di lavori e/o servizi;
- Danni a cose in consegna e/o custodia (tra cui incendio, scoppio, allagamento);

- 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, specifica per il servizio oggetto del presente appalto o, nel caso di polizze generali deve essere fornita apposita attestazione con un riferimento specifico, 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. 10.6 - , 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'ADISU e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art. 6.4 - Spese e tasse inerenti all'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, 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.

In particolare, le utenze saranno regolate come di seguito indicato.

- Energia elettrica, acqua, gas: sarà a cura dell'Appaltatore provvedere alla voltura a proprio nome dei relativi contratti di fornitura attivi;
- Tassa raccolta rifiuti: sarà a cura dell'Appaltatore attivarsi verso la società incaricata della riscossione per il subentro nella posizione di gestore e per il pagamento della tassa.

L'Appaltatore, alla scadenza del contratto, deve garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

L'ADISU resta sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula dei suddetti contratti.

Art. 6.5 - Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi l'Appaltatore deve autonomamente acquisire presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente, qualora le stesse non siano state già rilasciate (provvedendo, se del caso, a volturarle a proprio nome). Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare devono essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'esecuzione dell'appalto. Se la predetta documentazione deve essere presentata a nome dell'ADISU, l'Appaltatore ha l'obbligo della predisposizione e seguire l'iter amministrativo.

Tutta la documentazione di cui sopra deve essere trasmessa all'ADISU e permanere presso i locali della mensa in questione ed essere sempre disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi competenti e dei tecnici incaricati dall'ADISU.

È fatto obbligo all'Appaltatore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ADISU al soggetto che l'ADISU potrà indicare.

Art. 6.6 - Manutenzione e verifiche periodiche

L'Appaltatore deve attuare una costante attività di manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi seguendo i seguenti principali obiettivi:

- conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento del bene stesso;
- ridurre i costi di gestione evitando disservizi;
- mantenere un alto livello di sicurezza;
- rispettare le disposizioni di legge.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri della manutenzione per locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi di tipo:

- preventiva (manutenzione eseguita a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità);
- programmata (manutenzione eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze - es. le ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, ecc.);
- correttiva (manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta);
- di urgenza (manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili).

Si riporta di seguito la lista, esemplificativa e non esaustiva, delle attività a carico dell'Appaltatore:

- a) la gestione e la manutenzione, ordinaria e straordinaria, di tutti gli impianti (a titolo esemplificativo):
 1. impianto elettrico;
 2. impianto di riscaldamento;
 3. impianto trattamento aria;
 4. impianto TV;
 5. impianto trasmissione dati;
 6. impianti di sollevamento: montacarichi;
 7. impianti speciali, apparati e dotazioni relativi alla sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas ecc., porte tagliafuoco, cartellonistica, estintori, manichette, idranti, ecc.);
 8. altro;
- b) tutte le attività, compresa la sostituzione e ripristino, necessarie per mantenere i locali nelle condizioni di consegna o comunque necessarie per l'erogazione del servizio in efficienza, quali:
 - tinteggiature di pareti, soffitti e rivestimenti – per mantenere e/o ripristinare il decoro degli ambienti;
 - manutenzione di infissi, porte e serramenti, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.; manutenzione delle pavimentazioni, delle controsoffittature e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
 - manutenzione di rubinetterie e delle apparecchiature igienico-sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.);
 - la sostituzione dei corpi illuminanti, comprese le lampade autoalimentate di sicurezza, inefficienti o non funzionanti con altri di maggiore efficienza energetica;
 - la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
 - la manutenzione di qualunque elemento modificato o introdotto dall'Appaltatore all'interno dei propri interventi di miglioria proposti in fase di offerta;
- c) la manutenzione e la pulizia del piazzale esterno;
- d) eventuali adeguamenti prescritti D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- e) l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro; l'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- f) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.lgs. n. 31/2001), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- g) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dall'Appaltatore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- h) ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio mensa.

L'Appaltatore si obbliga, senza previa autorizzazione dell'ADISU, a non apportare modificazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti nonché sostituire attrezzature e arredi.

L'Appaltatore è tenuto a dare tempestiva notizia all'ADISU, in forma scritta - anche via mail - del verificarsi di guasti di qualsiasi natura e/o della necessità di provvedere ad interventi di qualsiasi tipo. L'Appaltatore è tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi di sua competenza, che devono essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con il bene esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali del bene stesso. Del completamento di tale procedura d'intervento deve esserne data notizia all'ADISU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art. 8.10 - "Penali".

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Appaltatore devono essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

L'ADISU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e delle strutture.

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico dell'Appaltatore.

Qualora l'Appaltatore non provveda puntualmente alla manutenzione di sua competenza, l'ADISU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Appaltatore con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze anche tramite l'incameramento della cauzione definitiva.

Le manutenzioni specificate in quest'articolo s'intendono minimali e non esaustive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Capitolo 7 - PERSONALE

Art. 7.1 - 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;
- 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;
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;

- fornito (a carico dell'Appaltatore) di divisa, di foggia e colore tali da rendersi facilmente identificabile nei confronti degli utenti, nonché di tesserino di riconoscimento.

Art. 7.2 - Organigramma

L'Appaltatore è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con 7 giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le relative informazioni (anagrafica, CCNL applicato, qualifica, inquadramento, orario settimanale – svolto presso la mensa in questione, data assunzione, ecc.). L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di comunicare preventivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma. In particolare, ogni variazione di personale deve essere comunicata all'Amministrazione prima della presa in servizio dell'operatore.

L'Appaltatore riconosce all'ADISU la facoltà di richiedere la sostituzione del personale addetto allo svolgimento delle prestazioni contrattuali qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del contratto. In tal caso l'Appaltatore si impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di almeno pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 sette giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'ADISU e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'ADISU non comporta alcun onere per l'ADISU stessa.

L'Appaltatore deve garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, l'Appaltatore si deve impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti. L'Appaltatore deve provvedere al regolare pagamento di salari e stipendi per il personale impiegato, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL.

L'Amministrazione rimane estranea ad ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Fornitore ed i propri dipendenti collaboratori.

Art. 7.3 - Il Referente del servizio

L'Appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare l'Appaltatore stesso e a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. Tutte le comunicazioni, la segnalazione di eventuali criticità del servizio e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'Appaltatore. La delega espressa, univoca e specifica deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- essere dotato di adeguato titolo di studio, almeno di scuola secondaria di secondo grado, e adeguate competenze professionali in relazione ai servizi da svolgere;
- assicurare la reperibilità continua;

- recarsi presso gli uffici dell'ADISU almeno entro 4 ore dalla richiesta di convocazione.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

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

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

Art. 7.4 - Vestiario e igiene personale

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

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

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

Art. 7.5 - Addestramento, formazione e informazione del personale

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato, presso la struttura oggetto del presente appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard qualitativi e di igiene previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Appaltatore intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.lgs. n. 81/2008 (*"Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*) e al D.lgs. n. 193/2007 (*"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*) e ai CAM.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Inoltre, il personale deve essere formato su argomenti specifici a seconda della mansione svolta (addetti alla sala mensa e alla cucina e addetti alla cucina (Art. 1, Allegato 1, lett. D.b.8 dei CAM).

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

Art. 7.6 - Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

L'Appaltatore deve 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 già menzionati obblighi.

L'Appaltatore deve 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. 7.7 - Controllo sulla salute degli addetti

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

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

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

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

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

Art. 7.8 - Clausola sociale

Il presente appalto, in conformità agli obblighi applicabili in materia di diritto sociale e del lavoro stabiliti dal diritto dell'Unione, dal diritto nazionale, da contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali in

materia, al fine di promuovere, in particolare, la stabilità occupazionale, è sottoposto all'osservanza delle norme in materia di cessazione/cambio di appalto.

Per le finalità di cui sopra l'Appaltatore, nel rispetto dei principi dell'Unione europea e compatibilmente all'organizzazione prescelta dall'impresa e alle caratteristiche del presente affidamento, è tenuto ad applicare le disposizioni dei contratti di settore garantendone l'integrale applicazione ai dipendenti assunti, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 nonché ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 57 del Codice, qualora disponibile e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa del nuovo gestore e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera dell'Operatore economico subentrante.

Personale attualmente impiegato presso la Mensa Medicina S.M. Misericordia Perugia ([Contratto-CCNL-05_06_24.pdf \(fipe.it\)](#))

	NumAddetti [valor medio]	Data anzianità	caratteristiche	h/set [valor medio]	Livello [CCNL Turismo parte speciale P.E.]
Operatore per distribuzione	1	21/09/2016	t. ind - P/T con sospensione	20	VI livello
Addetto al servizio mensa	1	25/09/2023	t. ind - P/T con sospensione	10	VI livello
Operatore per produzione - cuoco	1	05/09/2022	t. ind - P/T con sospensione	35	IV livello
Operatore per produzione - aiuto cuoco	1	03/10/2022	t. ind - P/T con sospensione	25	V livello

Art. 7.9 - 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" adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022 e disponibile al link: <https://intragrazia.adisu.umbria.it/circolari/codice-di-comportamento-dei-dipendenti-dellagenzia-il-diritto-allo-studio-universitario>.

La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Capitolo 8 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 8.1 - 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. n. 193/2007 e in genere alle normative vigenti e mediante le indicazioni di verifica fornite dai CAM 10.3.2020.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'Art. 8.4 - lett. c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 8.2 - Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli Studenti di cui all'Art. 8.3 -) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ad eccezione del Referente di cui all'Art. 7.3 - .

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

Art. 8.3 - Commissione di Controllo degli Studenti

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

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

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

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

Art. 8.4 - Tipologia di controlli

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

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

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;

- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'Art. 3.3 - "Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Appaltatore;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa;
- esposizione dei menù come previsto all'art. 2.4;
- rispetto del menù del giorno;

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.lgs. n. 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. n. 193/2007.

c) controlli analitici:

Durante i controlli analitici i tecnici incaricati dall'ADISU effettueranno prelievi di campioni alimentari e no, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Referente dell'Appaltatore o suo sostituto.

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

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

d) controlli di degustazione:

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

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

Art. 8.5 - Metodologia dei controlli

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio fotografie, 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.

Le modalità di verifica di ciascun criterio ambientale sono efficacemente indicate, compresi i mezzi di prova per dimostrare la conformità, nel medesimo documento CAM a cui si ispira il presente capitolato.

Art. 8.6 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'ADISU provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ADISU provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le penali previste dall'Art. 8.10 - "Penali".

Art. 8.7 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Nello spirito dell'ottemperanza alle vigenti normative in materia di somministrazione alimenti e bevande, in riferimento al sistema di corretta prassi igienica HACCP, al fine di pervenire alla piena rintracciabilità del prodotto ovvero alla capacità di ricostruire la storia di un prodotto attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e le specifiche responsabilità degli operatori che concorrono alla sua produzione, individuando altresì più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve effettuare la campionatura delle produzioni secondo le seguenti modalità:

- a) deve essere effettuato il campionamento giornaliero di ogni pietanza prodotta;

- b) tali campioni, con un peso di almeno 150 g., devono essere prelevati dal self di distribuzione;
- c) i campioni devono essere prelevati con le dovute cautele igieniche, quali l'utilizzo dei guanti sterili monouso;
- d) i campioni devono essere conservati in contenitori monouso sterili;
- e) tali campioni, rappresentativi della produzione del turno, devono essere numerati e sul registro in corrispondenza del numero deve essere riportato il nome della pietanza, il giorno ed il turno di produzione, il numero di porzioni prodotte e la sigla del campionatore;
- f) i campioni, raccolti in una busta di plastica debitamente etichettata, devono essere inseriti nell'abbattitore di temperatura per essere portati ad una temperatura inferiore ai 4° e successivamente custoditi in modo ordinato nella cella frigorifera a -20°;
- g) tali campioni devono essere custoditi per 7 giorni nella cella frigorifera, e, salvo disposizione contraria dell'ADISU, devono essere distrutti entro il giorno successivo;
- h) tutte le operazioni devono essere riportate in un apposito registro a disposizione dell'ADISU per eventuali controlli.

Art. 8.8 - Piano aziendale di Autocontrollo

All'avvio del servizio l'Appaltatore deve predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D.lgs. n. 193/2007 specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ADISU presso la mensa universitaria in questione. L'Appaltatore deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio deve avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'ADISU. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'ADISU. Copia dei risultati delle analisi effettuate deve essere trasmessa tempestivamente anche all'ADISU.

L'Appaltatore deve avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Appaltatore deve provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ADISU adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 8.9 - Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction)

Il servizio deve 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 "*Modello di sondaggio di customer satisfaction*". Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi

correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'esito negativo del suddetto monitoraggio è oggetto delle penali indicate all'Art. 8.10 - Penali.

Art. 8.10 - 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, se richieste dall'ADISU, 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 3 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 impiegata. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte, precisando la natura, la durata possibile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, 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

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto dall'Appaltatore in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale (Art. 7.4 - "Vestiario e igiene personale");
- per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 10 minuti rispetto all'orario previsto per l'inizio dell'erogazione del servizio;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;

- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione presentato in fase di offerta relativo a locali, impianti, attrezzature e arredi;
- per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione necessaria degli impianti, dei locali, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati;
- per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione di qualsiasi tipo non previsto dai piani di manutenzione presentati dall'Appaltatore in sede di offerta o dal presente Capitolo;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione della pietanza e l'inizio della distribuzione della stessa sia superiore a 2 ore;
- per ogni giorno in cui l'Appaltatore non rispetta gli obblighi previsti all'Art. 10.2 - (certificazione ISO scaduta);
- ogni 5 casi, anche non consecutivi all'interno di uno stesso servizio, in cui 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) sia superiore a 15 minuti;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle caratteristiche dei menù specificate agli artt. 2.4. e 2.5;
- per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'ADISU dei contenuti della piattaforma Intrastudents di cui all'art. 2.5;
- per ogni caso di inadempienza del Referente rispetto a ciascuna richiesta di convocazione da parte dell'ADISU prevista all'Art. 7.3 - "Il Referente del servizio";
- per ogni caso di non ottemperanza, entro 5 giorni - termine ridotto, in casi d'urgenza, in base al caso specifico - , alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dall'ADISU stessa;
- per ogni mancata o tardiva comunicazione alle Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi";
- per ogni caso di utilizzo di posate e/o piatti e/o bicchieri in plastica o altro materiale non consentito dal presente capitolo.

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

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, non preventivamente autorizzate dall'ADISU, anche se con derrate analoghe;
- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute;

- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

Euro 500,00

- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU;
- per ogni caso di mancata esposizione di almeno una etichetta dei menù prevista dall'art. 2.4;
- per la mancata – anche parziale - redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ecc.;
- per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nei piani di pulizia;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di riciclo di alimenti;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- nel caso in cui sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni nelle preparazioni alimentari;
- per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti;
- per ogni caso di pietanza la cui quantità preparata non risulti sufficiente rispetto al numero delle richieste (calcolate come il 30% del numero dei pasti erogati nel servizio di riferimento);
- per ogni quadrimestre in cui si verifichi il mancato rispetto degli adempimenti previsti all'art. 4.3 - Donazione dei pasti rimasti;
- per ogni giorno in cui l'Appaltatore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ADISU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa;

Variabile

- in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati dall'Appaltatore in fase di gara nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;

- **in caso di mancata soddisfazione dell'utente**, potrà essere applicata una penale pari **all'1,0% sull'importo fatturato** dell'anno di riferimento dell'indagine di customer satisfaction di cui all'Art. 8.9 -

Per *mancata soddisfazione dell'utente*, ai fini della presente penale, si intenderà l'esito dell'indagine di customer satisfaction che riporterà le seguenti valutazioni medie, fra i quesiti oggetto di valutazione (A1...A6): "perfetto"<30% e "perfetto"+"buono"<70%; la penale potrà essere applicata se almeno n.200 utenti risponderanno al predetto sondaggio;

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore 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.

Il pagamento delle somme applicate dall'ADISU a titolo di penale deve essere corrisposto dall'operatore economico mediante saldo della fattura attiva emessa, entro i termini in essa previsti. 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%.

Capitolo 9 - PAGAMENTI

Art. 9.1 - Strumentazione hardware e software

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei pasti consumati dai soggetti autorizzati e muniti dell'apposito QRCode generato attualmente dall'App [adisu.umbria.card](#) e fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce ed esegue la manutenzione della strumentazione hardware e software necessaria per lo svolgimento del servizio cassa. In particolare, fornisce i registratori di cassa. Il registratore di cassa è composto da un PC opportunamente accessoriato 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'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 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'ADISU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico (strumentazione hardware, software, connettività).

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

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa, 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 o comunque in ogni forma che sarà prevista dall'Agenzia nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Art. 9.2 - 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 App dall'ADISU) 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'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 IBAN IT28E0200803043000000853695 con le modalità che verranno impartite dall'ADISU durante l'esecuzione del contratto e comunque entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di incasso.

Art. 9.3 - 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 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;
- *(in caso di avvalimento)* certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore all'impresa ausiliaria secondo quanto previsto dal relativo contratto di avvalimento;
- avvenuto versamento dell'incasso versato dagli utenti e raccolto dall'Appaltatore per conto dell'ADISU;
- subordinatamente ad ulteriori eventuali obblighi normativi.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverranno entro 30gg dal ricevimento.

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, 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 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. 9.4 - Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini 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.

Ai fini della determinazione della variazione si farà riferimento agli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 del predetto art. 60 pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT.

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, pertanto a partire dalla seconda annualità contrattuale, e non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

Capitolo 10 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 10.1 - 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.

In particolare, l'aggiudicatario dovrà comunicare tempestivamente al direttore dell'esecuzione del contratto il menù, il ricettario e tutte le caratteristiche delle derrate alimentari in formato .csv per consentire l'uso dei dati in maniera informatizzata al fine della corretta esecuzione del presente appalto.

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

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

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 e adottando tutti i necessari

accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

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

Art. 10.2 - Certificazioni di sistemi di gestione

L'Appaltatore deve:

- entro 6 mesi dalla sottoscrizione del contratto estendere l'ambito di applicazione delle seguenti certificazioni al nuovo sito produttivo relativo alla mensa in questione:
 - Sistema di gestione in Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001;
 - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo le norme UNI EN ISO 22000;
 - Sistema di gestione ambientale secondo le norme UNI EN ISO 14001;
- mantenere il possesso delle suddette certificazioni per tutta la durata del contratto, con ambito di applicazione che comprende anche il sito produttivo della mensa in questione.

Art. 10.3 - 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. 10.4 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023. Il subappalto deve essere autorizzato dall'ADISU 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'ADISU 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'ADISU 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'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 10.5 - Uso dei locali

È tassativamente vietato, a pena di risoluzione del contratto, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato e non autorizzato dall'ADISU, compresa l'esecuzione di qualunque attività commerciale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: vendita di bevande, vendita di alimenti, vending machine, slot machine/videogiochi ecc.).

Art. 10.6 - 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) 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'ADISU;
- 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;
- 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 autorizzato dall'ADISU (Art. 10.5 - "Uso dei locali";
- k) non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizioni dell'ADISU 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'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;

- 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'ADISU;
- 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'ADISU nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- r) interruzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, 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'ADISU" adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022;
- u) mancato adempimento di quanto previsto dall'Art. 10.2 - Certificazioni di sistemi di gestione in relazione alle certificazioni dei sistemi di gestione;
- v) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

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

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

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

Art. 10.7 - 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. 10.8 - Tutela e trattamento 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.

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 parte dello stesso il trattamento di dati personali di cui l'ADISU 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'ADISU 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'ADISU.

L'aggiudicatario 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. 10.9 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 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. 10.10 - 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;

- 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;
- Criteri minimi ambientali applicati al settore della ristorazione (DM n. 65 del 10.3.2020 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*”);
- Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (DM 29.1.2021);
- 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. 10.11 - Allegati

Planimetrie e Beni mobili_Allegato 1

Modello Nomina GDPR_Allegato 2