

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio ristorazione/mensa diffusa universitaria

Centro storico Terni

Periodo 2026 – 2028

(a ridotto impatto ambientale – CAM DM n. 65 del 10.03.2020)

CIG BA8D6F8A85

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Indice

Capitolo 1 – DISPOSIZIONI GENERALI	
Art. 1.1 - Finalità e contenuto del capitolato	3
Art. 1.2 - Oggetto dell'appalto in affidamento diretto	3
Art. 1.3 - Orari e calendario di erogazione del servizio	3
Art. 1.4 - Interruzione temporanea del servizio	4
Art. 1.5 - Tipologia dell'utenza	4
Art. 1.6 - Durata e importo dell'appalto	5
Art. 1.7 - Processi e attività del servizio ristorazione oggetto dell'appalto	7
Capitolo 2 - SPECIFICA TECNICA MENU'	8
Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni del menù	8
Art. 2.2 - Composizione del menù	9
Art. 2.3 - Caratteristiche del menù	9
Art. 2.4 - Comunicazione	9
Capitolo 3 - DERRATE ALIMENTARI	10
Art. 3.1 - Standard minimi di qualità	10
Art. 3.2 - Grammature	11
Capitolo 4 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO	13
Art. 4.1 - Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro	13
Art. 4.2 - Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni	14
Art. 4.3 - Licenze ed autorizzazioni	15
Capitolo 5 - PERSONALE	15
Art. 5.1 - Il Referente del servizio	15
Art. 5.2 - Organigramma	15
Art. 5.3 - Personale	16
Art. 5.4 - Addestramento, formazione e informazione del personale	16
Art. 5.5 - Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro	17
Art. 5.6 - Controllo sulla salute degli addetti	17
Art. 5.7 - Clausola sociale	17
Art. 5.8 - Codice disciplinare e di condotta del personale dell'A.Di.S.U.	17
Capitolo 6 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	18
Art. 6.1 - Diritto di controllo dell'A.Di.S.U.	18
Art. 6.2 - Personale preposto al controllo	18
Art. 6.3 - Commissione di Controllo degli Studenti	18
Art. 6.4 - Tipologia di controlli	18

Art. 6.5 - Metodologia dei controlli	19
Art. 6.6 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	20
Art. 6.7 - Piano aziendale di Autocontrollo.....	20
Art. 6.8 - Penali	21
Capitolo 7 - PAGAMENTI	24
Art. 7.1 - Strumentazione hardware e software	24
Art. 7.2 - Servizio cassa - incassi.....	25
Art. 7.3 - Fatturazione.....	25
Art. 7.4 - Revisione dei prezzi	26
Capitolo 8 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	26
Art. 8.1 - Obblighi dell'Appaltatore.....	26
Art. 8.2 - Fallimento	27
Art. 8.3 - Subappalto e cessione del contratto	27
Art. 8.4 - Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa.....	27
Art. 8.5 - Controversie e Foro competente.....	29
Art. 8.6 - Tutela e trattamento dei dati personali.....	29
Art. 8.7 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	29
Art. 8.8 - Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	30

Capitolo 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.1 - Finalità e contenuto del capitolato

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra A.Di.S.U. Umbria (*in seguito denominata anche A.Di.S.U. o "Stazione appaltante" o "S.A."*) e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto dei servizi ristorazione universitaria nella zona del centro storico di Terni (di seguito anche "*Appaltatore*" o "*Affidatario*").

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

Art. 1.2 - Oggetto dell'appalto in affidamento diretto

L'oggetto consiste in un servizio di ristorazione/mensa diffusa nella zona del centro storico di Terni, con possibilità di asporto, per gli studenti universitari e altre tipologie di utenze, forniti di QRCode A.Di.S.U., presso un esercizio ristorativo già attivo e limitrofo (max 1000 mt) alla sede dell'Istituto Superiore di Studi Musicali G. Briccialdi di Terni sito in via del Tribunale, 22 e comunque nella zona centrale della città.

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

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di ristorazione e distribuzione pasti	Principale	55300000 - 3

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 58, comma 2 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, 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 ristorazione/mensa diffusa nelle vicinanze del centro storico di Terni).

L'Appaltatore deve eseguire i servizi in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato, presentata ai fini della partecipazione alla procedura – nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa; a tali fini, l'appaltatore dovrà a propria cura e spesa disporre dei locali, dei mezzi, delle attrezzature, del personale necessario, provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari, mezzi, anche di capitali, e attrezzature rientranti nella propria disponibilità ed espletare tutti i servizi ausiliari al servizio (manutenzioni dei locali e dei mezzi, pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione, ecc.).

Art. 1.3 - Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere garantito con rispetto del seguente orario minimo, salvo giorno di chiusura al pubblico settimanale:

TIPOLOGIA SERVIZIO	ORARIO
--------------------	--------

Ristorazione (consumazione pranzo e cena in sede/asporto)	12:30 – 14:00 da LUNEDÌ a DOMENICA 19:00 – 21:00 da LUNEDÌ a DOMENICA
--	--

L'A.Di.S.U. si riserva di richiedere all'Appaltatore 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 possa avere ulteriori pretese.

Art. 1.4 - Interruzione temporanea del servizio

Il servizio può essere sospeso, di norma, per periodi temporali, definiti a discrezione dell'A.Di.S.U., 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 comunque comunicati formalmente dall'A.Di.S.U. L'Appaltatore non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo e le suddette sospensioni del servizio non daranno luogo a indennizzi di sorta.

Nel caso di interruzione del servizio, per motivi diversi da quelli di forza maggiore, l'A.Di.S.U. imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità dell'Appaltatore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, l'applicazione delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione all'Appaltatore dei conseguenti oneri.

Tipologie di interruzioni e loro gestione:

a) Interruzione per sciopero

In caso di previsione di sciopero l'Appaltatore deve darne congruo preavviso all'A.Di.S.U. (almeno 48 ore) e sarà comunque tenuto a garantire un servizio minimo di emergenza con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore;

b) Interruzione temporanea per guasti

Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l'A.Di.S.U. e l'Appaltatore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi/veicolati o l'utilizzo di stoviglie a perdere;

c) Interruzione totale per cause di forza maggiore

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

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'A.Di.S.U. emana annualmente e al *"Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie"* (decreto del Direttore generale n. 104 del 4.11.2020).

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

- studenti universitari iscritti agli Atenei ed istituti di livello universitario dell'Umbria;

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

Art. 1.6 - Durata e importo dell'appalto

L'appalto ha una durata di 24 mesi e decorre dalla data di avvio effettivo del servizio.

E' ammessa la proroga tecnica di cui dell'art. 120, comma 11, del D.lgs. n. 36/2023 laddove fosse strettamente necessario.

È ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 50, comma 6 del D.lgs. n. 36/2023.

L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 172.711,50 (IVA di legge 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. 95, comma 10 del D.lgs. n. 36/2023);
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano complessivamente ad € 0,00 per tutta la durata dell'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") laddove l'importo massimo del contratto lo consentisse e laddove fosse strettamente necessario per motivi tecnici;
- 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.

Il contratto d'appalto sarà stipulato a misura. Il sottoindicato importo a base d'asta, pertanto, costituisce l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata del contratto, determinato in base al numero medio dei pasti erogati negli anni 2024 e 2025 nella medesima zona centrale di Terni oggetto del presente Capitolato.

Lo schema di seguito indicato verrà utilizzato anche ai fini del calcolo dell'importo contrattuale, alla luce dell'offerta che verrà presentata dall'Appaltatore ai fini dell'aggiudicazione dell'affidamento.

Calcolo CONTRATTO (stima valore annuo rispetto ai pasti erogati su Tr centro nel 2024 e 2025)

Tipologia Pasto		Stima n pasti erogati (pranzo+cena) valore medio annuo 2024- 2025	Costo unitario pasti [senza IVA]	Costo Complessivo pasti annuo [senza IVA]	Costo Complessivo [pasti con IVA di legge*]	Base asta - prezzo unitario
pasto		10160	€ 8,50	€ 86.355,75	€ 94.991,33	€ 8,50
				€ 86.355,75	€ 94.991,33	

* pasti in loco: 10%

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO

	Senza IVA	Con IVA	CAP di Bilancio
VALORE DEL CONTRATTO (n. 2 anni)	€ 172.711,50	€ 189.982,65	
VALORE COMPLESSIVO DEL CONTRATTO (base 2anni)	€ 172.711,50	€ 189.982,65	350

Garanzia Provvisoria (2%)	non richiesta
Garanzia Definitiva	non richiesta

somme a disposizione 21.211,78 €

SOMME A DISPOSIZIONE	Senza IVA e oneri	Con IVA e oneri	CAP di Bilancio
Spese di Pubblicazione			2.270
Contributo ANAC	€ 250,00	€ 250,00	2.000
Accantonamenti di cui all'art 45	€ 3.454,23		350
Accantonamenti di cui all'art 45 (Quota IRAP 8,5% quota Personale c.3)		€ 236,40	350
Accantonamenti di cui all'art 45 (tot + IRAP)		€ 3.690,63	350
Compenso membro commissione		€ -	1.860
Supporto al RUP	€ -	€ -	1.860

SPESA COMPLESSIVA	€ 176.652,13	€ 193.923,28
--------------------------	---------------------	---------------------

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

In corso di esecuzione del contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/2023, come ad esempio:

- erogazione di ulteriori servizi analoghi/complementari/supplementari;
- in caso di emergenze 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. 7.4 - "Revisione dei prezzi";

ovvero

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

Art. 1.7 - Processi e attività del servizio ristorazione oggetto dell'appalto

Il servizio di ristorazione è caratterizzato dall'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- preparazione pasti esclusivamente nel centro di cottura indicato in fase di procedura, di pasti cucinati al momento;
- gestione della distribuzione e della consegna dei pasti:
 - servizio in sala;
 - per il servizio "asporto":
 - confezionamento del pasto in idonei contenitori monoporzione, in materiale biodegradabile e compostabile ai sensi della Direttiva Comunitaria EN13432 (polpa di cellulosa, Mater-Bi, PLA, ecc.), isotermici tali da assicurare una temperatura costante ed omogenea degli alimenti;
 - fornitura per ciascun utente un kit di posate in materiale biodegradabile e compostabile ai sensi della Direttiva Comunitaria EN13432 (polpa di cellulosa, Mater-Bi, PLA, ecc.) [un kit/pasto];

La gestione, la distribuzione e la consegna dei pasti devono rispettare i seguenti principi:

- assicurare una sufficiente varietà del menu e delle pietanze proposte tale da garantire soddisfazione e appetibilità dei pasti;
- mantenere le caratteristiche organolettiche e nutritive;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica durante le fasi del servizio;
- sistemazione dei pasti in piatti in ceramica o materiale biodegradabile oppure, per l'asporto, idonei contenitori monoporzione.

Deve essere garantita, su prenotazione, la preparazione di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia o altre importanti intolleranze (es. lattosio).

Le procedure riguardanti:

- le modalità di conservazione delle derrate,
- l'igiene della produzione,
- le tecniche di manipolazione, cottura e pulizia degli alimenti,
- le prescrizioni sulla pulizia dei locali, delle superfici dure, del lavaggio delle stoviglie

e comunque tutte le fasi di realizzazione del servizio, sono effettuate nel rispetto del piano di autocontrollo aziendale HACCP, delle prescrizioni in materia di salute e sicurezza dei luoghi di lavoro e della normativa specifica di settore.

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

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

Il servizio deve essere garantito con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente non sia superiore a 15 minuti o comunque tale da agevolare il rispetto degli impegni didattici degli utenti, favorendo l'utilizzo anche il sistema di prenotazione.

Il servizio cassa, secondo le modalità di cui all'art. 7.2 nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato.

E' favorito il flusso delle informazioni tra S.A. e appaltatore in modo da consentire l'aggiornamento tempestivo e completo del database A.Di.S.U. contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione Gestione della prenotazione giornaliera del numero e della tipologia dei pasti/menu da erogare secondo le modalità concordate e comunque, preferibilmente, mediante piattaforma *Intrastudents* di cui al par. 2.4.

L'Appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti: prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA); prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; raccolta e smaltimento dei rifiuti. L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione.

I locali adibiti alla preparazione e al servizio devono essere ben areati, luminosi, confortevoli e ben riscaldati durante l'inverno. La sala deve rispettare le norme di sicurezza ed igiene. Deve avere una licenza rilasciata dall'autorità sanitaria locale ed essere ispezionata regolarmente, per controllare che sia conforme alle norme igieniche. Devono essere sempre segnalati gli allergeni presenti nei cibi e fornire la descrizione dettagliata degli ingredienti che ogni piatto contiene.

Capitolo 2 - SPECIFICA TECNICA MENU'

Ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023 l'A.Di.S.U. disciplina in questo capitolato di speciale la seguente specifica tecnica: Menù.

Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni del menù

In considerazione della tipologia del punto di ristoro e delle caratteristiche territoriali richieste (mensa diffusa), il menu deve avere le seguenti caratteristiche tra loro alternative

- piatto unico: piatti unici a base di carne o pesce alla griglia o al forno oppure vegetariani accompagnati da verdure, anche in frittura;

- primo piatto o secondo di carne o pesce o vegetariano con o senza contorno, zuppe, contorno maxi, ecc.
- piatto freddo: piatti misti oppure taglieri di salumi e formaggi accompagnati da verdure, crostini, focacce e altro;
- piatto “prendi e vai”: gamma di prodotti da asporto come insalatone (composta da verdure e formaggi o carne) panini e focacce farciti, pizza, piadina secondi e contorni con possibilità di asporto anticipato della cena. Ideato per andare incontro alle esigenze di chi ha poco tempo per la pausa pranzo. Disponibile anche nell’opzione vegetariana.

Art. 2.2 - Composizione del menù

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

Ferma restando l’offerta *gluten free* e vegetariana (su prenotazione), l’operatore deve garantire per ogni pasto:

- almeno n. 2 possibili scelte di primi piatti (compreso pasta e/o riso in bianco)
- almeno n. 2 possibili scelte di secondi piatti
- almeno n. 2 possibili scelte di contorni
- pane bianco/integrale a fette/panini
- acqua naturale bottiglia 50 ml o in caraffa microfiltrata.

L’utilizzo di acqua confezionata è preferibile nella composizione del pasto da asporto, mentre per la consumazione al tavolo è consigliata acqua microfiltrata in caraffa.

Art. 2.3 - Caratteristiche del menù

I menù proposti dall'Appaltatore

- devono essere pensati 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;
- devono essere articolati favorendo il consumo di alimenti nutritivi salutistici, preferibilmente freschi e di stagione, salvo eventi stagionali imprevisti e imprevedibili, nonché la variabilità delle portate;
- prevedere la presenza di pietanze idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc.).

L'A.Di.S.U. 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/A.Di.S.U./Commissione controllo studenti.

Art. 2.4 – Comunicazione

L’A.Di.S.U. comunica con i propri utenti mediante il sito istituzionale www.adisu.umbria.it, o una propria piattaforma *Intrastudents* con cui gestisce le informazioni, relative al servizio di ristorazione con

particolare riguardo le mense, bar o punti di ristorazione, con informazioni riguardanti indirizzi, orari apertura, chiusure straordinarie, menù, sistema di prenotazione pasti, news, modalità di accesso al servizio.

L'Appaltatore mette a disposizione le informazioni necessarie all'espletamento e al miglioramento del servizio oggetto del presente affidamento.

In particolare, è possibile gestire il sistema di prenotazione sulla piattaforma *Intrastudents* mediante anche l'inserimento dei menu offerti.

Capitolo 3 - DERRATE ALIMENTARI

Art. 3.1 - Standard minimi di qualità

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

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

- a) conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D.lgs. 193/2007;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- c) le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.;
- d) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- e) termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo;
- f) imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in esso, chiusi e integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate; cartoni non lacerati ecc.;
- g) imballaggi che comportano il minor possibile impatto con l'ambiente;
- h) devono essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico: assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- i) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- j) modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k) riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore;
- l) non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (OGM);
- m) devono essere di gradimento per l'utenza e per l'A.Di.S.U. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'A.Di.S.U., queste a semplice richiesta dell'A.Di.S.U. 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.

Art. 3.2 - Grammature

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicate nella tabella di riferimento e sotto riportata a titolo esemplificativo. 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:

PRIMI PIATTI		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
Riso, mais, farro, orzo per minestre	40-50	grammi
Pasta fresca non all'uovo	90	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	100	grammi
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera - impasto	250	grammi
SECONDI PIATTI		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger</i> ferri	110	grammi
Polpette o polpettone	120	grammi
Pollo con osso	250	grammi
Petto di pollo o tacchino	110	grammi

Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Carne alla griglia	160	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	125	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata ecc.)	180	grammi
Seppia e similari	180	grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250-300 (lordo)	grammi
Pesce al trancio (trota, orata, tonno, salmone ecc.)	150	grammi
Salumi e insaccati affettati	100	grammi
Insalatona	300	grammi
<u>CONTORNI</u>		
Insalata a foglia cruda	70	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa dainsalata)	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
BEVANDE		
Acqua naturale	0,50 lt	

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>

Capitolo 4 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 4.1 - 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. Tutte le predette figure devono essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi devono essere comunicati all'A.Di.S.U.;
- effettuare con il proprio personale, le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa e dai piani di sicurezza dell'A.Di.S.U.;
- 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'A.Di.S.U. ogni evento infortunistico.

Art. 4.2 - Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni

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

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'A.Di.S.U. e gli utenti del punto di ristoro 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, o a comunicare alla S.A. l'estensione della copertura assicurativa già esistente al servizio in questione mediante attestazione specifica, di una polizza assicurativa RCT/O rispondente ai seguenti requisiti:

Massimale RCT 1.000.000,00 per sinistro/anno

Massimale RCO 1.000.000,00 per sinistro/anno

Che comprende le seguenti garanzie minime:

RC committenza di lavori e/o servizi;

Rc conduzione

Danni a cose in consegna e/o custodia con limite di indennizzo non inferiore ad € 100.000

Danni ai locali, alle cose di terzi in ambito esecuzione lavori e alle cose sulle quali si eseguono i lavori

Somministrazione cibi e bevande

Smercio di prodotti in genere

Responsabilità da Incendio con limite non inferiore ad € 500.000

Inquinamento accidentale con limite di indennizzo non inferiore ad € 250.000

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;

Inosservanza della Legge sulla Privacy (D.Lgs.196/2003, Regolamento UE 679/2016) con limite di indennizzo non inferiore ad € 100.000

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

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

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'A.Di.S.U. e pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'Art. 8.4, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La predetta polizza deve essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'A.Di.S.U. e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art. 4.3 - Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi l'Appaltatore deve autonomamente acquisire, laddove non ne sia già in possesso, presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previsti 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'A.Di.S.U., l'Appaltatore ha l'obbligo della predisposizione e seguire l'iter amministrativo.

Tutta la documentazione di cui sopra deve essere trasmessa all'A.Di.S.U. e permanere presso i locali del punto di ristoro in questione ed essere sempre disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi competenti e dei tecnici incaricati dall'A.Di.S.U.

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'A.Di.S.U. al soggetto che l'A.Di.S.U. potrà indicare.

Capitolo 5 - PERSONALE

Art. 5.1 - Il Referente del servizio

L'Appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente unico 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'A.Di.S.U. al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'Appaltatore. La delega espressa, univoca e specifica e deve essere consegnata all'A.Di.S.U. al momento della sottoscrizione del contratto.

Art. 5.2 - Organigramma

L'Appaltatore è tenuto a comunicare formalmente all'A.Di.S.U. 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 l'esercizio 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'A.Di.S.U. 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 giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'A.Di.S.U. e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'A.Di.S.U. non comporta alcun onere per l'A.Di.S.U. 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 di settore.

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

Art. 5.3 - 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.

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

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 e le tecniche di sicurezza specifiche.

Art. 5.4 - 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"*).

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 e alla cucina).

Art. 5.5 - 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione all'Appaltatore.

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

Art. 5.6 - Controllo sulla salute degli addetti

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

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

Art. 5.7 - Clausola sociale

Il presente appalto, riguardando un esercizio di ristorazione già attivo, non prevede personale da riassorbire.

Art. 5.8 - Codice disciplinare e di condotta del personale dell'A.Di.S.U.

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'A.Di.S.U." adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022 e disponibile al link:

<https://at.adisu.umbria.it/amministrazione-trasparente/codice-disciplinare-e-di-condotta>

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

Capitolo 6 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 6.1 - Diritto di controllo dell'A.Di.S.U.

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

Art. 6.2 - Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'A.Di.S.U. e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli Studenti di cui all'Art. 6.3) 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. 5.1.

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

Art. 6.3 - 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'A.Di.S.U.

Art. 6.4 - 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;
- 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. provvedono a redigere appositi verbali.

Art. 6.5 - 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'A.Di.S.U. 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.

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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. 6.8 - "Penali".

Art. 6.6 - 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'A.Di.S.U., devono essere distrutti entro il giorno successivo;
- h) tutte le operazioni devono essere riportate in un apposito registro a disposizione dell'A.Di.S.U. per eventuali controlli.

Art. 6.7 - 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'A.Di.S.U. presso l'esercizio 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. Copia dei risultati delle analisi effettuate deve essere trasmessa tempestivamente anche all'A.Di.S.U.

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'A.Di.S.U. adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 6.8 - 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'A.Di.S.U., in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'A.Di.S.U., di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico, l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. 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. 5.3);
- per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 15 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 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 secondo quanto richiesto dal presente Capitolato;
- 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;
- 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 al cap. 2;
- per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'A.Di.S.U. dei contenuti della piattaforma Intrastudents;
- per ogni caso di inadempienza del Referente rispetto a ciascuna richiesta di convocazione da parte dell'A.Di.S.U. prevista all'Art. 5.1 - "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'A.Di.S.U. in conseguenza dei rilievi effettuati dall'A.Di.S.U. 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 capitolato.

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

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, non preventivamente autorizzate dall'A.Di.S.U., anche se con derrate analoghe;

- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dall'A.Di.S.U., 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'A.Di.S.U.;
- 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).

Variabile

- in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati dall'Appaltatore nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;
- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'A.Di.S.U. si riserva l'applicazione di una penale di un valore compreso tra € 300,00 ed € 4.000,00 per ogni inadempimento. L'entità della penale è definita a discrezione dell'A.Di.S.U., in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

Il pagamento delle somme applicate dall'A.Di.S.U. 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'A.Di.S.U. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso d'inadempienza dell'Appaltatore, resta ferma la facoltà dell'A.Di.S.U. di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Appaltatore i relativi costi sostenuti maggiorati del 25%.

Capitolo 7 - PAGAMENTI

Art. 7.1 - Strumentazione hardware e software

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

L'A.Di.S.U. fornisce ed esegue la manutenzione della strumentazione hardware e software necessaria per lo svolgimento del servizio cassa. In particolare, fornisce i registratori di cassa e la connettività ad internet (servizio escluso). Il registratore di cassa – non fiscale, è composto da un PC, o altro terminale POS, 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'A.Di.S.U. (tenuto conto di regole, stabilite dall'A.Di.S.U. con specifico regolamento, relative di norma a valori ISEE/ISEU, curriculum dell'utente e della composizione del pasto scelta);
- l'operatore di cassa che ha eseguito l'operazione.

Il software di gestione del servizio cassa consente all'Appaltatore di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti erogati ed all'incasso raccolto.

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

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

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

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

Art. 7.2 - Servizio cassa - incassi

Il servizio cassa per l'attività di ristorazione rientra tra le attività richieste all'Appaltatore. Il personale addetto dell'Appaltatore deve:

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

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

Art. 7.3 - Fatturazione

Alla fine di ciascun mese l'Appaltatore emetterà nei confronti dell'A.Di.S.U. una fattura riepilogativa in cui viene indicato il numero totale dei pasti erogati, e regolarmente registrati nel corso del mese.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverranno entro 30 gg dal ricevimento, previo:

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

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

L'Appaltatore ha l'obbligo di inserire sulla fattura i dati preventivamente comunicati dall'A.Di.S.U. (codice CIG, capitolo di Bilancio, ecc.), nonché i dati necessari all'emissione del mandato di pagamento, come partita IVA, IBAN, e tutti i dati richiesti dagli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 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'A.Di.S.U. potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Art. 7.4 - 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.

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

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

Capitolo 8 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 8.1 - Obblighi dell'Appaltatore

L'Appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire all'A.Di.S.U., 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 nominativo del referente del contratto, la sede del centro di cottura, il menù, il ricettario e tutte le caratteristiche delle derrate alimentari per consentire l'uso dei dati in maniera informatizzata al fine della corretta esecuzione del presente appalto.

L'Appaltatore deve fornire, in sede di sottoscrizione del contratto, attestazione del sistema di Autocontrollo HACCP, di cui all'art. 6.7.

L'A.Di.S.U. 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. 8.2 - Fallimento

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

Art. 8.3 - Subappalto e cessione del contratto

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

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

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

Art. 8.4 - 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'A.Di.S.U.;
- g) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di settore;
- i) non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizioni dell'A.Di.S.U. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- j) gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'A.Di.S.U. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'A.Di.S.U. e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- k) ripetute difformità (oltre n.10 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato;
- l) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta e accettato dall'A.Di.S.U.;
- m) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- o) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'A.Di.S.U. nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'A.Di.S.U.;
- p) interruzione, non preventivamente autorizzata dall'A.Di.S.U., del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- q) 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;
- r) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del personale dell'A.Di.S.U." adottato con DCR n. 44 del 24.5.2022;
- s) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

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

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

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

Art. 8.5 - Controversie e Foro competente

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

Art. 8.6 - 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 (RPD/DPO), nominato dall'Agenzia, è l'Avv. Maria Notaristefano 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'A.Di.S.U. è Titolare.

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

Nella nomina stipulata ai sensi dell'art. 28 del Reg. (UE) 2016/679 verranno disciplinate le modalità di gestione del trattamento e le misure di sicurezza dei dati personali da adottare da parte del *Responsabile* nell'ambito di tutte le fasi di realizzazione del servizio, conformemente alle regole previste dal Regolamento europeo, dalla normativa nazionale in materia e dalle disposizioni impartite dall'A.Di.S.U.

L'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. 8.7 - 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'A.Di.S.U. ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Perugia della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

Art. 8.8 - Norme di rinvio e riferimenti normativi

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

- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR n. 327/1980, Reg CE 178/2002 in ultimo modificato dal Reg UE 2019/1381 a partire dal 27.03.2021), Reg CE 852/2004 modificato in ultimo dal Reg UE 2021/382), Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.lgs. 193/2007;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 (MOCA) modif. dal Regolamento (UE) 2023/1442;
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Codice del consumo (D.lgs. n. 206/2005);
- Codice ambientale (D.lgs. n. 152/2006 e s.m.i.);
- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.lgs. 81/2008);
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Legge 19 agosto 2016, n. 166, recante *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*;
- Codice Civile e Codice Penale;
- Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25);
- Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M.7 febbraio 2012, n. 25;
- Criteri minimi ambientali applicati al settore della ristorazione (DM n. 65 del 10.03.2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*");
- 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.