

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
MENSA PER GLI STUDENTI ED I LAVORATORI OSPITI E
I LAVORATORI ADDETTI DELL'A.S.P. COLLEGIO
MORIGI - DE CESARIS PRESSO COLLEGIO SAN
VINCENZO, VIA S.VINCENZO 4 PIACENZA. AA.SS.
2021/2022, 2022/2023.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAP 1- DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art 1. Finalità e contenuto del capitolato	4
Art 2. Oggetto dell'appalto	4
Art 3. Oggetto dell'appalto - dettaglio	4
Art 4. Durata e importo dell'appalto.....	4
Art 5. Utilizzo locali - costi.....	6
Art 6. Tipologia dell'utenza	6
Art 7. Orari e calendario di erogazione del servizio	6
Art 8. Interruzione temporanea del servizio	7
CAP 2- SPECIFICHE DEL MENU'	7
Art 9. Composizione dei pasti	7
Art 10. Articolazione del menù	8
Art 11. Esposizione dei menù.....	8
Art 12. Grammature.....	8
CAP 3- LE DERRATE ALIMENTARI	11
Art 13. Caratteristiche delle derrate	11
Art 14. Conservazione	13
Art 15. Igiene della produzione.....	13
CAP 4- TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	14
Art 16. Operazioni preliminari	14
Art 17. Pentolame per la cottura	14
Art 18. Preparazione delle carni.....	14
Art 19. Preparazione di piatti freddi	14
Art 20. Divieto di riciclo.....	14
Art 21. Donazioni pasti riamasti (L.155/2003)	15
CAP 5- LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI.....	15
Art 22. Strutture.....	15
Art 23. Consegna dei locali - Inventario	15
Art 24. Verifica periodica degli immobili e degli impianti	15
Art 25. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature	16
Art 26. Modificazioni	16
Art 27. Accessi ai locali e chiavi	16
CAP 6- AVVIO DEL CONTRATTO E MIGLIORIE	16
Art 28. Migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione.....	17
CAP 7- PULIZIA E IGIENE.....	17
Art 29. Pulizia - prescrizioni.....	17
CAP 8- ONERI INERENTI IL SERVIZIO.....	18
Art 30. Deposito cauzionale definitivo.....	18
Art 31. Responsabilità verso terzi e per danni	18
Art 32. Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio.....	18
Art 33. Licenze ed autorizzazioni	19
Art 34. Spese e tasse inerenti il contratto.....	19
Art 35. Manutenzione e verifiche periodiche	19
Art 36. Divieto di subappalto e di cessione del contratto.....	21

Art 37. Spazi pubblicitari	21
----------------------------------	----

CAP 9- PERSONALE	21
Art 38. Personale.....	21
Art 39. Il Referente del servizio.....	22
Art 40. Vestiario e igiene personale.....	22
Art 41. Addestramento, formazione e informazione.....	22
Art 42. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro	23
Art 43. Controllo sulla salute degli addetti	23
CAP 10- NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	23
Art 44. Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro	23
Art 45. Impiego di energia	24
Art 46. Segnalazioni antinfortunistiche.....	24
Art 47. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	24
Art 48. Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature	24
Art 49. Piano di evacuazione.....	24
CAP 11- CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO	24
Art 50. Diritto di controllo dell'A.S.P.....	24
Art 51. Personale preposto al controllo.....	25
Art 52. Commissione di Controllo degli Studenti	25
Art 53. Tipologia di controlli.....	25
Art 54. Metodologia dei controlli.....	26
Art 55. Blocco delle derrate	26
Art 56. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	26
Art 57. Verifica della soddisfazione dell'utenza	27
Art 58. Comunicazioni all'utenza	27
Art 59. Piano aziendale di Autocontrollo	27
Art 60. Contestazioni.....	27
Art 61. Penali.....	27
CAP 12- PAGAMENTI	29
Art 62 Attestazione consumazione dei pasti.....	29
Art 63. Servizio cassa - incassi	30
Art 64. Fatturazione	30
Art 65. Cessione del credito	30
Art 66. Revisione dei prezzi.....	30
CAP 13- OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	30
Art 67. Obblighi del Gestore	30
Art 68. Fallimento	31
Art 69. Cessione del contratto	31
Art 70. Divieto di variazione di destinazione d'uso locali	31
Art 71. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa.....	31
Art 72. Controversie e Foro competente	32
Art 73. Tutela dei dati personali.....	32
Art 74. Tracciabilità dei flussi finanziari	32
Art 75. Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	32
Art 76. Allegati	33

CAP 1- DISPOSIZIONI GENERALI

Art 1. Finalità e contenuto del capitolato

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra A.S.P. Collegio Morigi – De Cesaris (in seguito denominata anche A.S.P. o “Stazione appaltante”) e l’Impresa e/o Ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell’appalto (di seguito anche Gestore o Appaltatore o Impresa), per l’affidamento del servizio di ristorazione.

Art 2. Oggetto dell'appalto

L’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione presso i locali dell'A.S.P. adibiti a mensa del collegio, con la possibilità di somministrazione di prima colazione agli studenti ospiti del collegio e di pasti (pranzo/cena) e anche al pubblico e prevede principalmente 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 delle pulizie e le manutenzioni (dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi) come meglio specificato nei successivi articoli.

L’appalto è in unico lotto.

- Via S. Vincenzo 4 – Collegio San Vincenzo –

Il servizio deve essere erogato presso i locali del Collegio San Vincenzo di proprietà dell’A.S.P. posti in Piacenza, all’indirizzo , come sopra.

I locali sono già parzialmente dotati di impianti, attrezzature e arredi.

Il servizio dovrà essere espletato dall’appaltatore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dal disciplinare di gara.

Art 3. Oggetto dell'appalto – dettaglio

Il servizio di ristorazione, pertanto, consisterà nell’espletamento delle seguenti principali operazioni:

- a) acquisizione delle materie prime ed 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 (in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati);
- d) distribuzione agli utenti, con modalità self-service, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:
 - mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

L’appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- a) la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione:
 - ✓ dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi, comprese le aree esterne e le pertinenze;
 - ✓ dell’attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;
 - ✓ di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell’utenza, assicurando negli stessi l’occorrenza con fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant’altro necessario all’igiene personale;
- b) 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;
- c) la disinfestazione generale prima dell’inizio dell’esecuzione del servizio, ad ogni pausa dello stesso e all’occorrenza, comunque almeno 3 volte l’anno;
- d) l’attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- e) la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- f) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti,...; il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- g) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la pulizia ordinaria e straordinaria, per la sanificazione e la disinfestazione;

h) la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;

- i) gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel presente Capitolato;
- j) il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- l) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previste nel presente capitolato.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme (che si intendono tutte richiamate) derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alla raccolta e smaltimento dei rifiuti e ad ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art 4. Durata e importo dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 3 (tre) a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

L'importo complessivo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 205.429 (203.698,00+ IVA)

(compresi glioneri relativi alla sicurezza 1.731).

Il suddetto importo è puramente indicativo ed è stato determinato come di seguito indicato

Anno scolastico/accademico	n. pasti	n. colazioni
2021/2022	12925	12925
2022/2023	12925	12925

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.S.P.. La società aggiudicataria 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.

Ugualmente, l'A.S.P. si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di nuove prestazioni in quantità e/o durata nel rispetto della vigente normativa.

Art 5. Utilizzo locali - costi

Per l'utilizzo dei locali, attrezzature, macchinari e arredi l'Appaltatore dovrà corrispondere all'A.S.P. un importo pari a

€ 30.000,00/anno

a titolo di comodato d'uso oneroso. Il predetto importo deve essere corrisposto per ciascun anno anticipatamente in rate trimestrali, secondo le ulteriori modalità fornite dalla stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Art 6. Tipologia dell'utenza

Attualmente possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze, purché autorizzati dall'A.S.P.:

- studenti universitari e lavoratori ospiti del Collegio Morigi e studenti universitari del Collegio San Vincenzo;
- studenti delle scuole medie di 2° grado ospiti del Collegio Morigi ;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso gli studentati stessi;
- lavoratori e dipendenti dell'Asp Collegio Morigi – de Cesaris
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'A.S.P. con specifico provvedimento per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, ecc. da parte all'A.S.P. stessa.

Art 7. Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio si dovrà svolgere secondo il seguente orario minimo:

TIPOLOGIA SERVIZIO	DA LUNEDÌ A SABATO
COLAZIONE	7:30 - 9:00
PRANZO	12:00 – 14:30
CENA	19:30 – 20:45

L'A.S.P. si riserva di richiedere e concordare con l'Appaltatore eventuali variazioni dell'orario di apertura/chiusura dell'ordine dei 15 minuti, oltre ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli stabiliti.

Art 8. Interruzione temporanea del servizio

Il servizio di norma viene sospeso per periodo temporali, definiti a completa discrezione dell'A.S.P., in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale, di Pasqua e del periodo estivo.

I suddetti periodi di sospensione verranno comunicati formalmente dall'A.S.P..

L'impresa non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo in quanto le suddette sospensioni del servizio non daranno luogo a indennizzi di sorta.

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

a) Interruzione per sciopero

In caso di sciopero il Gestore dovrà darne congruo preavviso all'A.S.P. (almeno 48 ore) e sarà comunque tenuta 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.S.P. e il Gestore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.

c) Interruzione totale per cause di forza maggiore

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

CAP 2- SPECIFICHE DEL MENU'

Art 9. Composizione dei pasti

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

Tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Pasto (pranzo / cena)	primo secondo contorno frutta pane bevanda (bottiglietta di acqua da 500 cl)
Colazione	Caffèlatte o tè 250 cl pane 50 g burro 10g marmellata 30 g

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

PRIMO	Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti alternative minime: • tre piatti (di cui uno integrale) di pasta/riso/cereali/patate • minestra di verdure con eventuali cereali e/o legumi • pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice
-------	--

SECONDO	Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime: • due piatti caldi di proteine animali tradizionali • un piatto caldo di proteine vegetali (seitan, tofu, muscolo di grano, tempeh, ...). Nella lista delle possibilità non rientrano i legumi, in quanto vengono considerati, ai fini della presente gara, tra i contorni. • un piatto di carne ai ferri (cotto al momento e quindi disponibile solo su richiesta) • uno a base di formaggi o latticini (minimo due tipi diversi) • un piatto di pesce • uno a base di salumi affettati o due uova Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): • insalatona che contiene almeno: o proteine animali o vegetali, • verdure/ortaggi e/o legumi/cereali • ulteriore primo piatto + ulteriore contorno
CONTORNI	Un contorno a scelta tra almeno quattro alternative minime di cui: • almeno due caldi appropriati al menù del giorno • almeno uno di legumi • almeno uno di verdure/ortaggi freschi di stagione Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): • con seconda portata di frutta/dessert • con una porzione di patate bollite o arrosto o fritte
FRUTTA	Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime: • Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca); Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): • con una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) • con una seconda portata di contorno
PANE	Un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative: • comune • integrale
BEVANDE	Acqua bottiglietta da 500 cl Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): • altre bibite

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Art 10. Articolazione del menù

I menù proposti dall'Impresa devono:

- essere articolati su quattro settimane - ciascuna settimana in cinque giorni (dal lunedì al venerdì);
- essere distinti in menù invernale (inizia il 01/10 e termina il 14/05) e menù estivo (inizia il 15/05 e termina il 30/09); tali date possono subire delle variazioni in base alle condizioni climatiche riscontrate; rispettare quanto indicato nelle specifiche minime di cui all'Art 12 "Grammature" e all'Art 9 "Composizione dei pasti";
- assicurare la più ampia articolazione al fine di garantire la massima varietà di pietanze;
- prevedere l'utilizzo di ingredienti ortofrutticoli solo di stagione;
- privilegiare l'utilizzo di ingredienti di produzione locale;
- devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti nutritivi salutistici e funzionali (protettivi, energetici, plastici) e limitare, viceversa, consumi dannosi per la salute.

- 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,...);
- prevedere, *anche solo a richiesta e per quanto possibile*, la presenza di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari delle principali religioni e filosofie;

L'Impresa dovrà fornire all'A.S.P. la lista dei menù settimanali e mensili e le eventuali modifiche, con le modalità operative indicate dall'A.S.P.. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

L'A.S.P. si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Impresa ed in coerenza con l'offerta dell'aggiudicatario.

Art 11. Esposizione dei menù

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

Il Gestore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso opportune etichette facilmente leggibili e:

- in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A4), 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)
- in prossimità 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 DOP/IGT/...;
 - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
 - se la pietanza/prodotto è idoneo per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo);
 - [opzionale] se la pietanza/prodotto è conforme ai dettami, concernenti l'alimentazione di specifiche religioni. L'indicazione può essere effettuata con un simbolo grafico internazionale se presente o con apposita dicitura informativa.

A titolo esemplificativo si riporta una lista di possibili casi:

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

L'appaltatore è tenuto a conservarne copia dei suddetti menù che dovrà essere esibita, a richiesta, dell'A.S.P. per il dovuto controllo.

Art 12. Grammature

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

PRIMI PIATTI	
Pasta	100 grammi
Pasta per minestre	40 grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80 grammi
Riso, mais, farro, orzo per minestre	50->40 grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90 grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini , ravioli, cannelloni,...)	150 grammi
Pasta fresca per lasagne	80 grammi
Pizza intera impasto	200 grammi
SECONDI PIATTI	
Fettina (di vitello, scaloppe, roast beef, ecc)	120 grammi
Spezzatino di vitello	200 grammi
Hamburger ferri	120 grammi
Polpette o polpettone	150 grammi
Pollo (¼ pari a circa)	250 grammi (con osso)
Petto di pollo o tacchino	120 grammi
Pollo spezzatino	250 grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150 grammi
Grigliata mista carne	200 grammi
Uova	2 numero
Formaggi freschi	100 grammi
Formaggi stagionati	80 grammi
Mozzarella	125 grammi
Bistecca di suino con osso	120 grammi (tolto osso)
Arista fresca senza osso	120 grammi
Bastoncini di pesce	125 grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata, ...)	160 grammi
Seppia	160 grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250 grammi
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto)	80 grammi
Salumi affettati misti	100 grammi
Insalatona	250 grammi
CONTORNI	
Insalata a foglia cruda	100 grammi
Verdura cotta	200 grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	200 grammi
Patate (fritte/arrosto/lesse)	200 grammi
Legumi secchi	50 grammi
Legumi freschi	150 grammi
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc.	160 grammi
Cocomero	200 grammi
Macedonia	200 grammi
Succhi di frutta	125 grammi
PANE	
Pane bianco o integrale a fette o in panini	80 Grammi
BEVANDE	
Acqua	Bottiglietta 500cl

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).

CAP 3- LE DERRATE ALIMENTARI

Art 13. Caratteristiche delle derrate

L'impresa 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.S.P., assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego.

Le derrate alimentari e le bevande devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate:

- a) conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente Capitolato;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- c) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d) 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..
- e) termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- f) imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in essi, chiusi e integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.;
- g) 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.;
- h) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i) riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- j) modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k) non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;
- l) devono essere di gradimento per l'utenza e per l'A.S.P.. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'A.S.P., queste, a semplice richiesta dell'A.S.P., dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;
- m) approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- n) approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- o) tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- p) per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e, ove possibile, del numero del lotto di provenienza.

L'appaltatore dovrà produrre già in fase di offerta e, in ogni caso, a richiesta dell'A.S.P., l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP... previste dalla normativa vigente.

L'appaltatore deve mettere a disposizione dell'A.S.P., oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, ecc..

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prodotti biologici/DOP/IGP

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.

Paste alimentari

Le paste alimentari dovranno essere:

- del tipo secco o fresche confezionate con semola di grano duro;
- di produzione non anteriore ai 6 mesi;
- condite al momento della distribuzione;
- del tipo pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- caratterizzate da una tenuta della cottura duratura;
- prodotta e confezionata in Italia.

Carni

Le carni, che dovranno essere fresche o fresche sottovuoto e tutte di prima qualità, debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provviste di bolli sanitari come previsto dalle vigenti norme.

Le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Le carni consentite sono: bovine (vitello, vitellone, manzo), equine, ovine o caprine, avicuniole e suine.

E' vietato qualsiasi utilizzo di carni congelate.

Prodotti ittici

I prodotti ittici dovranno provenire da mercati autorizzati.

- a) E' consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo.
- b) E' anche consentito l'uso di pesce conservato, esclusivamente sotto olio di oliva purché tonno o sardine.
- c) E' consentito l'uso di pesce secco quale baccalà e stoccafisso.
- d) Non sono ammessi pesci d'acqua dolce come pangasio, persico e tilapia di provenienza extracomunitaria.
- e) Non è consentito l'uso di frutti di mare crudi.
- f) I bastoncini di pesce ed i filetti impanati di pesce dovranno essere preparati con filetti interi di pesce e non da pesce macinato e ricomposto.
- g) Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti ma da filetti interi di pesce.
- h) Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, il pesce surgelato o conservato deve provenire da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Per dimostrare la provenienza da pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council od equivalenti).

Frutta

La frutta sarà sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana. La frutta deve provenire da coltivazioni italiane (ad eccezione di tipologie di frutta non coltivabili in Italia per ragioni climatiche/ambientali (Es: banane, ananas,...)).

Formaggi

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

Il formaggio grattugiato deve tassativamente rispettare le seguenti condizioni:

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

Salse - sughi - condimenti

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

Non è consentito l'uso dei seguenti prodotti già pronti/preparati: insaporitori, sughi, salse e in generale condimenti.

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

- Grassi animali: solo burro proveniente da latte bovino.
- Grassi vegetali:
 - o per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva prodotto in con olive coltivate interamente in Italia;
 - o l'impiego dell'olio di semi di girasole può essere impiegato esclusivamente per le frittture (sono esclusi tassativamente gli oli di semi vari, colza, palma);
 - o a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva prodotto in Italia con olive coltivate interamente in Italia in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente (così come previsto dalla L. 81 del 11.03.2006);
- Sale:
 - o per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
 - o l'impiego di sale deve essere contenuto;

Pomodori

- Freschi integri e sani, al giusto grado di maturazione.
- Conservati, pelati, inscatolati non prima della precedente stagione (non è consentito l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti simili);
- Solo coltivati e inscatolati in Italia.

Art 14. Conservazione

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e, una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi.

Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù.

Art 15. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio: non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente,...)

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte.

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'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'A.S.P..

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.

CAP 4- TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art 16. Operazioni preliminari

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno 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:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione.
- I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0°C e +4°C nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittture devono essere realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- L'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione non deve essere superiore a 3 ore.

Art 17. Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox.

Art 18. Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere raggiungere almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

Art 19. Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi, nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

Art 20. Divieto di riciclo

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

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

Art 21. Donazioni pasti rimasti (L.155/2003)

L'appaltatore potrà scegliere, in fase di presentazione dell'offerta, se donare pasti non distribuiti ad organizzazioni non-profit che si occupano della distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 (*"Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"*). L'appaltatore nel caso in cui si impegni alla suddetta donazione deve:

- individuare, preventivamente alla presentazione dell'offerta, l'organizzazione destinataria della donazione e produrre il relativo accordo con la stessa recante anche le modalità operative e una stima del numero dei pasti donabili;

- rendicontare, con frequenza e modalità indicate dalla stazione appaltante, il numero di pasti/derrate donati.

Nel caso in cui l'appaltatore, in fase di esecuzione del contratto, non adempia per qualunque causa al suddetto eventuale impegno, verrà applicata la specifica penale indicata all'Art 61.

In ogni caso, qualora dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

CAP 5- LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art 22. Strutture

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi della mensa oggetto della presente procedura sono di proprietà dell'A.S.P..

L'area messa a disposizione per l'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto è illustrata nelle planimetrie allegate.

L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

L'Impresa 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'Impresa.

Art 23. Consegna dei locali - Inventario

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente sottoscritto il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano. Una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e un rappresentante dell'A.S.P. redigerà preventivamente il suddetto elenco.

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

Art 24. Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'A.S.P. ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed 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'Impresa aggiudicataria provvederà al ripristino entro i successivi 20 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 20 (venti) 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'A.S.P. provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria, ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art 25. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla **cessazione del contratto** l'Impresa si impegna a riconsegnare all'A.S.P., previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi e, comunque, tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto tranne il normale deperimento d'uso.

Alla scadenza del contratto, o in caso di interruzione anticipata dello stesso, per qualsiasi causa, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'A.S.P..

È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'A.S.P. 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 autorizzato dall'A.S.P. .

I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'A.S.P. alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'A.S.P. addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

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

- 90% nel corso del primo anno di appalto;
- 100% nel corso del secondo anno di appalto.

Art 26. Modificazioni

L'Impresa si obbliga, senza previa autorizzazione dell'A.S.P., a:

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti
- non sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

Art 27. Accessi ai locali e chiavi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.S.P., 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 produzione, se non espressamente autorizzato dall'A.S.P..

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'A.S.P. a ciò incaricato.

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

CAP 6- AVVIO DEL CONTRATTO E MIGLIORIE

Art 28. Migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione

Al fine di accrescere il livello di servizio l'Impresa può offrire migliorie relative, a titolo esemplificativo e non esaustivo, all'interno e all'esterno della struttura, agli arredi, alle attrezzature, ad aspetti organizzativi inerenti il servizio.

Gli interventi di migliorie devono essere:

- realizzati dall'Impresa stessa, a propria cura e spese (compreso l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente);
- ultimati entro 20 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'A.S.P. o di diverse decisioni prese dall'A.S.P. dettate da esigenze tecniche e/o amministrative);
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti;
- documentati già **in fase d'offerta** con:
 - relazione tecnica descrittiva
 - elaborati progettuali grafici
 - computo metrico dettagliato (SENZA INDICAZIONE DEI PREZZI UNITARI E/O DEL COSTO COMPLESSIVO)
- documentati **in fase di fine lavori**, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione degli interventi realizzati
 - elaborati progettuali grafici
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale
 - rendicontazione contabile degli interventi effettuati con modalità indicate dalla stazione appaltante.

In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva formale autorizzazione dell'A.S.P..

L'A.S.P. in contraddittorio con l'Impresa eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

CAP 7- PULIZIA E IGIENE

Art 29. Pulizia - 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 dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.
- Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Di tutti i prodotti il Gestore deve trasmettere all'A.S.P. depliant illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno 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 dovranno interessare, in particolare, le superfici calpestabili, 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 deve avvenire entro due ore dal termine della distribuzione dei pasti, in nessun caso dovrà essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto.
- Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'A.S.P.;
- 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 dovrà curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili.
- E' facoltà dell'A.S.P. richiedere interventi ordinari e straordinari di pulizia.

CAP 8- ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 30. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita nonché il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, il Gestore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi del c.1, c.2, c.4 e c.5 dell'art. 113 del Codice dei contratti, in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà 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.

Il suddetto deposito cauzionale non dovrà essere progressivamente svincolato a misura dell'avanzamento dell'esecuzione; non si applica pertanto il c.3 dell'art.113 del Codice dei contratti. L'A.S.P. svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'A.S.P. stessa.

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

L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.S.P. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art 31. Responsabilità verso terzi e per danni

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevata ed indenne l'A.S.P. ed i suoi collegati da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'A.S.P.,:

- che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'A.S.P.;
- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose (incluso anche l'A.S.P. e rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per persona.

Delle polizze suddette, l'Impresa è tenuta a fornire copia all'A.S.P. entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art 32. Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, necessari per l'avvio e connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'A.S.P. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa, fra l'altro, le spese relative:

- ai consumi per l'acquisizione di energia elettrica, gas, telefonia. L'Impresa deve provvedere a propria cura e spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico o all'installazione dei nuovi contatori da intestare a sé medesima;
- ai consumi di acqua e riscaldamento che saranno, in quanto spese condominiali, calcolate dall'A.S.P. sulla base dell'effettivo consumo rilevato da n. 1 contalitri dell'acqua e da un contacalorie per il riscaldamento;
- alla rimozione dei rifiuti solidi e liquidi così come previsto da disposizioni legislative in materia comprese le tasse per lo smaltimento di tutti i rifiuti;
- alla pulizia del degrassatore e della fossa biologica connessa alla cucina e alla lavastoviglie.

L'Impresa alla scadenza del contratto dovrà garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

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

Art 33. Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi il Gestore deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previsti dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare un apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali della mensa in questione ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'A.S.P. di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti.

È fatto obbligo al Gestore 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.S.P. e del soggetto che l'A.S.P. potrà indicare.

Art 34. Spese e tasse inerenti il contratto

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto sono interamente a carico dell'Impresa, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

Il contratto è soggetto a registrazione solo in caso d'uso.

Art 35. 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 tutti i locali, 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, ...);
- 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).

Sono quindi a carico dell'appaltatore tutti gli oneri della manutenzione ordinaria e straordinaria.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa:

- a) tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b) tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e dei rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- c) la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- d) la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- e) il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- f) la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- g) la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc);
- h) il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- i) la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...);
- j) la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- k) la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- l) il reintegro delle attrezzature di servizio ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- m) eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- n) le manutenzioni ordinarie e programmate di impianti, attrezzature e arredi;
- o) l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti; l'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- p) la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- q) la verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- r) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- s) la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);
- t) ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del mense ed erogazione del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, o della necessità di provvedere ad interventi di straordinaria o ordinaria manutenzione, il Gestore sarà tenuto a darne tempestiva notizia all'A.S.P., in forma scritta, anche via mail, e sarà tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno 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 dovrà esserne data notizia all'A.S.P. nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'A.S.P. della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art 61 "Penali".

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

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

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

Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'A.S.P. si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze.

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

Art 36. Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Non è consentito al Gestore il subappalto nemmeno parziale del servizio, ad eccezione per le attività relative a:

- pulizia e sanificazione dei locali;
- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere/lavori edili.

In caso di subappalto delle suddette attività rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art.118 del Dlgs 163/2003 e quindi l'Impresa:

- all'atto dell'offerta deve dichiarare di avvalersi del subappalto, indicare i servizi che intende subappaltare e il relativo importo;
- deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- deve trasmettere alla stazione appaltante la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui al Dlgs 50/2016 e l'assenza dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

La stazione appaltante non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori e dei cottimisti e i pagamenti verranno effettuati, in ogni caso, all'appaltatore che dovrà trasmettere alla stazione appaltante, entro venti giorni dal relativo pagamento, attestazione dell'avvenuto pagamento.

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'A.S.P. , fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati .

Sono fatte salve le tassative ipotesi di cessione previste per legge dal vigente codice degli appalti.

Art 37. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'A.S.P. la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere compensi di qualunque natura al Gestore.

Il Gestore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Gestore deve essere preventivamente autorizzato dall'A.S.P. per:

- 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'A.S.P. 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.

CAP 9- PERSONALE

Art 38. 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 in grado 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 (con particolare riferimento al CAP 2-);
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente;
- essere assunto con idonea classificazione ISTAT delle Professioni (art.17 del Dlgs. 10 settembre 2003 n. 276).

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

L'A.S.P. si riserva la facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

Il personale avente il **ruolo di primo cuoco** deve necessariamente avere:

- conseguito un diploma di scuola superiore in materia di ristorazione o attestato di qualifica professionale di "cuoco".

Art 39. Il Referente del servizio

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

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

Il Referente del servizio deve:

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

In caso di assenza o impedimento del Referente:

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

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

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente, a discrezione dell'A.S.P., di risoluzione contrattuale.

Art 40. Vestiario e igiene personale

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

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

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art 41. Addestramento, formazione e informazione

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, *in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e di 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 ed igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

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

Art 42. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

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

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

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

Gli obblighi di cui sopra vincolano il Gestore 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.S.P. provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Gestore.

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

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

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

Art 43. Controllo sulla salute degli addetti

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

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

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

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

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

CAP 10- NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Art 44. 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, con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ed eventualmente il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze.
- individuare le figure previste, quali RSPP, medico competente, responsabile delle emergenze, addetti all'evacuazione, addetti ai mezzi antincendio, addetti al pronto soccorso, addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari)... Queste figure opereranno in coordinamento con il personale incaricato dall'A.S.P. sia per il propriopersonale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'A.S.P.
- predisporre dei piani di evacuazione e di sicurezza
- effettuare le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo (DPR 327/80 Legge n. 3 del 2003)
- 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.).

Art 45. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art 46. Segnalazioni antinfortunistiche

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art 47. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando questi sono consigliati nelle schede tecniche.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura indicata sulla confezione.

Art 48. Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas.

Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

Art 49. Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.); a tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente certificando le prove effettuate. Copia del piano deve essere trasmessa all'Ente.

CAP 11- CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art 50. Diritto di controllo dell'A.S.P.

È facoltà dell'A.S.P. 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 e del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e in genere alle normative vigenti.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di legge saranno a totale carico dell'Appaltatore.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.S.P. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che compete loro.

Art 51. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'A.S.P. e/o a soggetto specializzato di sua fiducia e 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'Impresa, ad eccezione del Referente di cui all'Art 39.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'A.S.P..

Art 52. Commissione di Controllo degli Studenti

La Commissione mensa può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto del capitolato speciale d'appalto;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione mensa non potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'A.S.P. .

Art 53. 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;
- ✓ 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 12-"Grammature";
- ✓ modalità di manipolazione degli alimenti;
- ✓ corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- ✓ interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- ✓ 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 11 - "Esposizione dei menù";
- ✓ rispetto del menù del giorno.

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e successivi

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

c) controlli analitici

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

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.S.P. provvedono a redigere appositi verbali.

Art 54. Metodologia dei controlli

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

Nulla potrà essere richiesto all'A.S.P. per la quantità di campioni prelevati.

Art 55. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'A.S.P. 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.S.P. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'Art 61 "Penali".

Art 56. 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:

- 1) dovrà essere effettuato il campionamento giornaliero di ogni pietanza prodotta;
- 2) tali campioni, con un peso di almeno 150 g., dovranno essere prelevati dal self di distribuzione;
- 3) i campioni dovranno essere prelevati con le dovute cautele igieniche, quali l'utilizzo dei guanti sterili monouso;
- 4) i campioni dovranno essere conservati in contenitori monouso sterili;
- 5) tali campioni, rappresentativi della produzione del turno, dovranno essere numerati e, sul registro in corrispondenza del numero, dovrà essere riportato il nome della pietanza, il giorno ed il turno di produzione, il numero di porzioni prodotte e la sigla del campionatore;
- 6) i campioni, raccolti in una busta di plastica debitamente etichettata, dovranno 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°;

7) tali campioni dovranno essere custoditi per 7 giorni nella cella frigorifera, e, salvo disposizione contraria dell'A.S.P., dovranno essere distrutti entro il giorno successivo;

8) tutte le operazioni dovranno essere riportate in un apposito registro a disposizione dell'A.S.P. per eventuali controlli.

Art 57. Verifica della soddisfazione dell'utenza

Il Gestore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine per analizzare la soddisfazione dell'utente potrà essere effettuata con modalità diverse, purché preventivamente autorizzate dall'A.S.P., ma dovranno comunque essere previsti:

- un questionario trimestrale, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto;
- un questionario semestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

Il questionario, concordato con A.S.P., oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti ed eventuali insoddisfazioni. Il questionario dovrà essere rivolto di norma a tutti i potenziali utenti.

A cadenza periodica concordata con l'A.S.P., il Referente del servizio del Gestore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, i correttivi apportati al servizio e le proposte migliorative del servizio stesso.

Art 58. Comunicazioni all'utenza

L'appaltatore può comunicare con l'utenza solo previa ed espressa autorizzazione del DEC e/o su specifiche disposizioni.

Art 59. Piano aziendale di Autocontrollo

All'avvio del servizio l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007, specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'A.S.P. presso la mensa universitaria in questione. L'Impresa deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificati, applicati, mantenuti e aggiornati 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 dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'A.S.P.. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'A.S.P.. Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'A.S.P..

Il Gestore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Gestore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'A.S.P. adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art 60. Contestazioni

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

Art 61. Penali

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto, sia quelle già

vigenti al momento dell'affidamento dell'appalto, sia quelle che dovessero successivamente e per la durata dell'appalto essere approvate.

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

Le penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 60.

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

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

Le inadempienze denunciate dall'A.S.P. comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

Euro 200,00

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'impresa;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ...;
- 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 ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
- per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati o non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
- per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria non prevista dai piani presentati;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 3 ore;
- mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'A.S.P.. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno;
- per ogni giorno in cui il Gestore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'A.S.P., spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione;
- per ogni caso di assenza di ciascuna etichetta dei menù prevista dall'Art 11;

- per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle caratteristiche delle etichette dei menù specificate all'Art 11.

Euro 400,00

- 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 ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni trimestre in cui si verifichi il mancato rispetto degli eventuali impegni assunti dall'appaltatore in fase di presentazione dell'offerta e previsti dall'Art 21 .

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

- per ogni sostituzione di derrate alimentari previste dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica, per cause diverse dalla forza maggiore e senza esplicita autorizzazione dall'A.S.P., anche se con analoghe;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto e/o utilizzo di derrate scadute;
- per ogni sostituzione non autorizzata dall'A.S.P. di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- 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).

Variabile

- in caso di realizzazione di interventi di valore inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta Tecnica, verrà addebitata una penale pari al doppio della differenza di valore.

da Euro 50 a euro 3.000,00

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Impresa, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'A.S.P. si riserva l'applicazione di una penale compresa fra un minimo di euro 50 e un massimo di euro 3.000,00. L'entità della penale è definita a discrezione dell'A.S.P., in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

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

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

L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'A.S.P. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

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

CAP 12- PAGAMENTI

Art 62. Attestazione della consumazione dei pasti

L'A.S.P. provvederà, applicando i prezzi unitari a base d'asta la percentuale unica di ribasso offerta in sede di gara, al pagamento al Gestore delle colazioni e dei pasti effettivamente consumati dai soggetti autorizzati che attesteranno la consumazione della colazione e/o del pasto firmando apposito documento cartaceo fornito dall'A.S.P. stessa.

Art 63. Servizio cassa – incassi

Il servizio cassa rientra tra le attività richieste all'appaltatore.

Il personale addetto del Gestore deve verificare con attenzione l'identità dell'utente al momento della firma che attesta la consumazione del pasto.

Art 64. Fatturazione

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero effettivo di pasti e colazioni erogati.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura. Ogni fattura deve specificare il numero totale di pasti e il numero totale di colazioni.

L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014) vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate all'A.S.P. dovranno essere in formato elettronico utilizzando il **Codice Univoco ufficio: UF447V**

Ciascuna fattura dovrà sempre indicare il Codice C.I.G. attribuito al presente appalto e il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge n. 136/2010. Il pagamento sarà effettuato unicamente a mezzo mandato entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione delle fatture elettroniche all'Ufficio di Contabilità dell'A.S.P..

L'A.S.P. si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

Art 65. Cessione del credito

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Ente ai sensi dell'art. 117 D. Lgs. 163/2006.

Art 66. Revisione dei prezzi

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

La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dall'A.S.P. che comunica all'Impresa il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

CAP 13- OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 67. Obblighi del Gestore.

Il Gestore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Il Gestore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, dal 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.

Il Gestore ha l'obbligo di fornire all'A.S.P., su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

Il Gestore 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 la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate.

L'A.S.P. non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna, per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

Art 68. Fallimento

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

Art 69. Cessione del contratto

È vietata, da parte dell'Appaltatore, la cessione a qualsiasi titolo, anche parziale, del contratto, pena la nullità della cessione stessa, fatti salvi i casi di cessione o affitto di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui al D. Lgs. n.50/2016 s.m.i.. In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'A.S.P. al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

Art 70. Divieto di variazione di destinazione d'uso locali

È tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati.

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali.

Art 71. 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 una procedura concorsuale a carico del Gestore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) in caso di cessione o di cessazione dell'attività del Gestore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Gestore, salvo deroghe come previsto nel presente Capitolato;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione etichettature, confezionamento e trasporto;
- e) casi di intossicazione alimentare;
- f) ritardo di oltre 5gg nell'inizio dell'attività;
- g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed alle attrezzature;
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto e dal Capitolato, compresa l'esecuzione di qualunque attività commerciale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: vendita di bevande, vendita di alimenti, ...);
- j) non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'A.S.P. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- k) 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.S.P. . Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'A.S.P. e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- l) difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'A.S.P.;
- m) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;

- n) mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 2 trimestri nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'A.S.P. ;
- o) mancata stipulazione o rinnovo della polizza assicurativa prevista dal presente capitolato;
- p) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente;
- q) interruzione del servizio per oltre 5 gg anche non consecutivi durante l'intero periodo della concessione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.S.P., in forma di lettera spedita via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Gestore, l'A.S.P. provvederà, non solo all'incameramento della cauzione, ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere e al risarcimento dei danni procurati all'A.S.P..

In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa, è facoltà dell'A.S.P. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 *quienques* e 21 *sexies* della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

Art 72. Controversie e Foro competente

Le eventuali controversie tra l'A.S.P. e il Gestore, 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 Piacenza.

Art 73. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale e successiva stipula e gestione del contratto, secondo le modalità e le finalità di cui al REGOLAMENTO EUROPEO e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e s.m. e i.;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

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

Art 74. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'A.S.P. ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Piacenza 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 75. Norme di rinvio e riferimenti normativi

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

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui Dlgs 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

Art 76. Allegati

- Planimetria locali
- Inventario beni