



AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELLA
BASILICATA ARDSU BASILICATA

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI
MENSE UNIVERSITARIE ARDSU BASILICATA**

SIMOG: GARA N. _____

ALLEGATO 10

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati mense universitarie ARDSU Basilicata".

Sommario

ART. 1 DURATA E OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 2 SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPALTO	7
ART. 3 UTENZA.....	8
ART. 4 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE.....	8
ART. 5 ONERI A CARICO DELL'ARDSU.....	11
ART. 6 CONTROLLO ACCESSI	11
ART. 7 REMUNERAZIONE D'APPALTO. REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE.....	12
ART. 8 PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI.....	13
ART. 9 LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE.....	13
ART. 10 OBBLIGHI NORMATIVI.....	14
ART. 11 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE PER IL REINTEGRO E LA MESSA A NORMA DI MACCHINARI ATTREZZATURE ED IMMOBILI.....	14
ART. 12 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI	15
ART. 13 PERSONALE DELL'APPALTATORE. Clausola Sociale	15
ART. 14 ORGANICO.....	16
ART. 15 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE. RESPONSABILE DI COMMESSA	16
ART.16 REGOLE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE E VESTIARIO	17
ART.17 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	18
ART.18 IGIENE DEL PERSONALE.....	18
ART.19 PIANO SANITARIO	18
ART. 20 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	18
ART. 21 ORARI MINIMI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	19
Mensa di Polo Universitario di Macchia Romana Potenza.....	19
ART.22 QUANTITÀ VOLUMI IN PESI.....	19
ART.23 MODALITÀ DI ESPOSIZIONE DEI PIATTI IN LINEA.....	19
ART. 24 GESTIONE DEL SERVIZIO IN STATO DI EMERGENZA.....	20
ART. 25 INFORMAZIONI AGLI UTENTI.....	20
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	21
ART. 26 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI.....	21
ART. 27 ETICHETTATURA DELLE DERRATE	23
ART. 28 GARANZIE DI QUALITÀ	23
ART. 29 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	25
ART. 30 IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	25
ART. 31 RICICLO.....	26
ART. 32 CONDIMENTI	26
ART. 33 SPECIFICHE TECNICHE DEL MENU	26
ART. 34 NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	30
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	30

ART. 35 PULIZIA DI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE.....	30
ART. 36 PULIZIE ESTERNE AI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI	31
ART. 37 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.....	31
ART. 38 INTERVENTI DI PULIZIA ORDINARI E STRAORDINARI.....	31
ART. 39 DIVIETI	31
ART. 40 DETERGENTI – SANIFICANTI.....	31
ART. 41 STOCCAGGIO DEI DETERSIVI.....	32
ART. 42 SERVIZI IGIENICI	32
ART. 43 RIFIUTI.....	32
IMMOBILI.....	32
ART. 44 LOCALI PER LA SOMMINISTRAZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI.....	32
ART. 45 VERBALE DI CONSEGNA IMMOBILI	33
ART. 46 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO.....	33
ART. 47 ACCESSI AL PERSONALE ARDSU PER CONTROLLI.....	33
ART. 48 INVENTARIO DI RICONSEGNA	33
ART. 49 ONERI E OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI A CARICO DELL’APPALTATORE.	34
ART. 50 TEMPO UTILE PER IL REINTEGRO DELLE MACCHINE E DI MANUTENZIONE DELLE STESSE	34
ART. 51 COLLAUDI	34
NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	34
ART. 52 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	34
ART. 53 IMPIEGO DI ENERGIA	36
ART. 54 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	36
ART. 55 PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE.....	36
ART. 56 CONTROLLI DI CONFORMITA’ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO– ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	36
ART. 57 DIRITTO DI CONTROLLO	36
ART. 58 CONTENUTI E METODOLOGIA DEI CONTROLLI.....	37
ART. 59 BLOCCO DELLE DERRATE.....	38
ART. 60 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL’IMPRESA (SISTEMA HACCP)	38
ART. 61 CONSERVAZIONE CAMPIONI.....	39
ART. 62 MANCATO RISPETTO NELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001:2015 ED EMAS.....	39
ART. 63 RILIEVI	39
ART. 64 CONTESTAZIONI.....	39
ART. 65 RILIEVI ALL’APPALTATORE.....	39
ART. 66 INADEMPIENZE E PENALITÀ’ – INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ ..	39
ART. 67 PENALITÀ PER IMMOTIVATA SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	40
ART. 68 RIFUSIONE PER EVENTUALI DANNI	41
ART. 69 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	41

ART. 70 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE	42
ART. 71 GESTIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA DEL CONTRATTO DI APPALTO STIPULA DEL CONTRATTO.....	42
ART. 72 CAUZIONE DEFINITIVA.....	42
ART. 73 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE.....	43
ART. 74 SUBAPPALTO	43
ART. 75 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'ARDSU	43
ART. 76 INTERRUZIONE DELL'ESECUZIONE	44
ART. 77 PREZZI D'APPALTO	44
ART. 78 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	44
ART. 79 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	45
ART. 80 RECESSO	45
ART. 81 RINUNCIA INDENNITÀ PER PERDITA AVVIAMENTO	46
ART. 82 ONERI E SPESE CONTRATTUALI.....	46
ART. 83 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	46
ART. 84 FORO COMPETENTE.....	46
ART. 85 NORME APPLICABILI.....	46
ART. 86 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....	46
ART. 87 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE.....	46
ART. 88 ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO	46

ART. 1 DURATA E OGGETTO DELL'APPALTO

L'ARDSU intende fare realizzare per i propri utenti un servizio di ristorazione di estrema qualità, condotto secondo criteri di gestione efficienti e sostenibili basati sui requisiti di legge e standard nazionali/internazionali volontari (norma ISO 9001 sui sistemi di gestione della qualità organizzativa, norma ISO 14001 sui sistemi di gestione ambientale, Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente del 10/03/2020).

L'appalto avrà durata di 40 (quaranta) mesi a decorrere dalla data di affidamento del servizio, successiva alla stipula contrattuale. Nei limiti di quanto previsto dalla normativa sulla gestione degli appalti di servizio, potrà essere consentita una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova procedura di gara.

Il contratto ha per oggetto:

- a) la preparazione dei pasti, come meglio identificata nei successivi articoli. Il servizio deve avere le caratteristiche dell'innovazione, della corretta gestione alimentare, della godibilità, della velocità di fruizione e della multiculturalità tipica dell'utenza studentesca;
- b) la fornitura integrativa di arredi, macchinari, attrezzature, stoviglie e ogni altro bene necessario per l'espletamento del servizio;

Più precisamente l'appalto prevede:

- nella sede di Potenza la sola fornitura dei pasti essendo sia i locali che le attrezzature di proprietà dell'ARDSU;
- nella sede di Matera che venga effettuata, oltre alla fornitura dei pasti, anche il completamento dal punto di vista delle finiture di un locale individuato all'interno del Campus universitario e di tutte le attrezzature, stoviglie e ogni altro bene necessari per l'espletamento del servizio (centro di cottura esterno).

Il servizio, così come definito ai punti successivi, si svolgerà presso le seguenti strutture ubicate nelle città di Potenza e Matera, con affidamento ad un unico soggetto:

1. **nella città di Potenza** nella sala mensa sita presso il Polo Universitario di Macchia Romana a Potenza;
2. **nella città di Matera** in un locale, messo a disposizione dall'Appaltatore, con ogni onere e spesa a suo carico, idoneo per dimensioni, caratteristiche tecniche ed in linea con la normativa sanitaria in materia, acquisiti a qualsiasi titolo (proprietà, locazione, ecc..) dall'appaltatore medesimo. Si precisa altresì a tal proposito che l'appaltatore per la suddetta struttura dovrà farsi carico dell'allestimento ed arredamento, dell'acquisizione della licenza sanitaria per l'attività di erogazione pasti, del pagamento delle utenze (energia elettrica, gas, tributi, oneri vari, ecc..).

Il locale, di cui al succitato punto 2), dovrà essere situato nei pressi del Polo Universitario Ex Ospedale – nel Rione Lanera a Matera comunque entro 2000 metri. I percorsi, a piedi, sono da calcolarsi con Google Maps. La struttura messa a disposizione dall'Appaltatore dovrà avere una capienza non inferiore a 50 (cinquanta) posti a sedere.

Nel suddetto locale dovranno essere presenti sia la sala mensa che il centro di

cottura il quale dovrà avere una capacità produttiva non inferiore a 100 pasti giornalieri.

- 3. nella città di Matera** l'appaltatore potrà, tra le migliori previste, farsi carico della sistemazione di un locale ubicato all'interno del campus Universitario e posto in posizione quasi equidistante fra il polo universitario e gli uffici regionali, la cui planimetria è riportata negli allegati, da utilizzare come punto consumazione e/o punto bar.

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente Capitolato nell'osservanza dei requisiti minimi ambientali previsti dal D.M. 10 marzo 2020.

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero di pasti da erogarsi per ciascun anno e della loro distribuzione tra pasti a tariffa intera e pasti a tariffa ridotta, ai fini della determinazione del valore dell'Appalto e della predisposizione da parte dell'Operatore Economico dell'Offerta si considerano i seguenti dati:

- il numero dei pasti complessivi annui è stimato indicativamente in 78.000 tra la Sede di Potenza (68.000 pasti) e la Sede di Matera (10.000 pasti);

Si ritiene opportuno precisare:

- che la capacità produttiva da assicurare è:
 - per la Sede di Potenza almeno 800 pasti giornalieri;
 - per la Sede di Matera almeno 100 pasti giornalieri
- che i pasti devono essere serviti nel tempo massimo di 90 minuti tenendo presente che la capienza massima della sala mensa:
 - a Potenza è di 200 posti a sedere
 - a Matera dovrà avere una capienza non inferiore a 50 (cinquanta) posti a sedere;

Per il servizio in oggetto l'Appaltatore dovrà nominare un Responsabile di commessa ed indicarlo entro 5 (cinque) giorni dall'inizio delle attività contrattuali all'ARDSU, che, a propria volta, nominerà un soggetto Direttore dell'esecuzione contrattuale per tutte le sedi, e, con il quale, il predetto responsabile di commessa si interfacerà per la soluzione immediata di tutte le problematiche scaturenti dalla gestione delle attività commissionate.

L'ARDSU si riserva, in caso di urgenza e/o di necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione in pendenza della stipula del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo e di accensione della copertura assicurativa richiesta.

L'ARDSU e l'Appaltatore provvederanno a redigere un verbale di consegna cui sarà allegata la documentazione utile allo svolgimento dei servizi.

Con la firma del verbale di consegna l'Appaltatore assume comunque l'impegno di fornire tutte le prestazioni, i servizi e le attività descritte nel presente Capitolato speciale d'appalto e nell'offerta presentata, senza che possa trovare giustificazione alcuna per la mancata o incompleta documentazione o per qualsiasi altro motivo.

ART. 2 SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPALTO

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

- 1) acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- 2) controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
- 3) preparazione e cottura, esclusivamente in loco, di pasti cucinati al momento, utilizzando cibi freschi; si sottolinea che in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati;
- 4) distribuzione agli utenti, con modalità self-service, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:
 - mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
 - garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) non sia superiore a 15 minuti;
- 5) la sanificazione (pulizia ordinaria e straordinaria, disinfezione, disinfestazione):
 - dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi comprese le aree esterne e le pertinenze;
 - dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;
 - di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale sia quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- 6) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- 7) 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 rendessero necessari;
- 8) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- 9) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o biodegradabili compostabili, tovagliette copri vassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti; e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti etc..) in plastica;
- 10) la preparazione, su richiesta degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- 11) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- 12) l'aggiornamento tempestivo e completo del database ARDSU contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione;
- 13) la gestione della prenotazione giornaliera dei pasti da erogare secondo le modalità definite dall'ARDSU.

L'Appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti:

- prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- ristorazione collettiva ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio negli ambiti di interesse ivi incluso l'Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" (di seguito "CAM").

L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'ARDSU, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione.

ART. 3 UTENZA

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari, ed in parte da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'ARDSU. L'Appaltatore, purché autorizzato dall'ARDSU, ha la possibilità di erogare i servizi, nei locali da lui messi a disposizione, ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore beneficiari principali.

Si precisa, qualora ve ne fosse bisogno, che non è possibile l'utilizzo di un centro cottura con DIA intestata ad un terzo soggetto.

L'utente accede al servizio ristorazione se in possesso del badge magnetico rilasciato dall'ARDSU o qualsiasi altra forma, indicata dall'ARDSU, che ne identifichi l'autorizzazione.

L'ARDSU si riserva di apportare al sistema degli accessi tutte quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso di esecuzione del contratto, senza che l'Appaltatore possa sollevare obiezioni o reclami di sorta.

ART. 4 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE.

L'Appaltatore si assume tutti i rischi d'impresa connessi all'esecuzione servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per l'espletamento del servizio di erogazione dei pasti;
- la preparazione, la cottura, la distribuzione dei pasti;
- la gestione integrale del servizio di somministrazione dei pasti;
- la fornitura ed installazione dell'arredamento e delle attrezzature da cucina e della sala mensa del locale che sarà messo a disposizione nella città di Matera;
- il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti. L'appaltatore dovrà altresì allontanare le persone non autorizzate all'accesso nelle mense universitarie;
- la garanzia della sicurezza nei luoghi di lavoro e di consumazione dei pasti in ottemperanza al D. Lgs. 81/08 e s.m.i.;

- la pulizia e sanificazione dei locali e degli accessi interessati dall'appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;

- le spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso, quali, indicativamente e non esaustivamente, guanti in lattice piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglette coprivassoi di carta, monouso e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti; **si precisa che è vietato l'utilizzo di contenitori e piatti di plastica per la consumazione dei pasti in linea, con le disposizioni del diritto europeo che dall'anno 2021 vietano rigorosamente l'utilizzo della plastica nell'ambito dell'Unione europea. L'impiego di materiale monouso, invece, sarà consentito, previa specifica autorizzazione dell'ARDSU, soltanto ove non siano possibili alternative e solo a condizione che questo sia realizzato in materiale biodegradabile;**

- le spese per l'acquisto di piatti fondi e piani in porcellana, coltelli, cucchiari, forchette in acciaio inox, in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti;

- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari, offerti in sede di gara, aggiuntivi a quelli esistenti, nonché messa in esercizio, manutenzione ordinaria e straordinaria;

- la raccolta dei rifiuti e l'acquisto di appositi contenitori, e lo smaltimento degli stessi secondo le normative comunali vigenti;

- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa comunicazione all'ARDSU, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;

- gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio (licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle all'ASL, ARPAB, e di tutti gli organismi autorizzativi e quant'altro previsto dalla normativa vigente) per i quali risponde in via esclusiva, sollevando l'ARDSU da qualsivoglia responsabilità in merito;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'ARDSU e concesse in uso all'Appaltatore per la gestione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di rottura (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Appaltatore sarà tenuto a tal proposito a tenere disponibile ed aggiornato un registro delle manutenzioni, consultabile a richiesta dall'ARDSU);

- la manutenzione ordinaria dei locali interessati dall'appalto e di quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa, nel rispetto degli art. 1609 e 1621 c.c.;

- le spese per la vuotatura quindicinale e stasatura dei pozzetti, delle fosse biologiche e dei disoleatori afferenti il servizio di mensa nonché gli annessi servizi igienici degli studenti (operazioni da riportare sempre nel predetto Registro delle

manutenzioni);

- la custodia ed il corretto utilizzo dei sistemi di acquisizione dati degli utenti che sarà messo a disposizione dall'ARDSU per la rilevazione dei consumi (pasti).
- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'ARDSU;
- le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;

Si precisa ancora che:

- per i consumi di acqua, energia elettrica e gas naturale, l'Appaltatore dovrà provvedere, ove possibile e con il benestare dell'ARDSU, alle volture dei contratti in essere o alla stipula di nuovi contratti di fornitura a proprio nome entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto d'appalto; qualora l'ARDSU per le sue strutture decida di non far cambiare le volture delle utenze, l'Appaltatore dovrà comunque farsi carico dei consumi che, in tal caso, saranno richiesti dall'ARDSU all'Appaltatore, in occasione della liquidazione delle fatture del mese di competenza, con relativo storno del *quantum* da corrispondere, da effettuarsi previa emissione della fattura e su indicazione del Direttore dell'Esecuzione del contratto previa lettura dei contatori di sotto lettura delle relative utenze. Il rimborso delle spese per le utenze sarà altresì effettuato anche per i locali in comodato da parte della UNIBAS. In tale ultimo caso l'UNIBAS provvederà a richiedere il rimborso ad ARDSU che a sua volta ribalterà sull'appaltatore.

CON L'ACCETTAZIONE DELLE PRECITATE CLAUSOLE, L'AFFIDATARIO SI IMPEGNA A PROCEDERE AI PAGAMENTI DOVUTI SECONDO LE SCADENZE SOPRA INDICATE, IN MANCANZA, L'ARDSU SARA' LEGITTIMATA A RIFIUTARE LE FATTURE DEL MESE DI COMPETENZA PER INADEMPIENZE CONTRATTUALI.

Inoltre per tutte le mense oggetto del presente appalto la quota relativa alla Tari calcolata in base alla tariffa vigente, sarà detratta all'Appaltatore in occasione della liquidazione delle fatture del mese di competenza, con relativo storno del *quantum* da corrispondere, una volta che l'ARDSU avrà provveduto con oneri a suo carico al relativo pagamento.

In genere resta a carico dell'Appaltatore quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato.

La prestazione richiesta prevede inoltre la fornitura di utensileria, stoviglie e tegameria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio e quanto l'Appaltatore ha dichiarato in sede di offerta voler acquistare, ad integrazione di quello già esistente, per migliorare il servizio.

Lo sbarazzo dei tavoli dovrà avvenire a cura degli utenti che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli di raccolta. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dei vassoi, piatti e posate, saranno effettuate a cura dell'Appaltatore presso la zona lavaggio, con metodologie di raccolta e differenziazione secondo le norme vigenti in materia.

L'impossibilità di ottemperare ai suddetti obblighi, previa applicazione delle penali secondo quanto di seguito riportato nel presente Capitolato, è causa di risoluzione del contratto senza alcun onere per l'ARDSU e fatta salva l'azione per il maggior danno subito ed ogni altra azione che l'ARDSU ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Appaltatore, quindi, assume tutti gli oneri e tutti gli obblighi descritti negli atti di gara e in tutti gli allegati nonché nella propria offerta, con assunzione completa delle responsabilità e dei rischi connessi alla gestione dell'attività oggetto di appalto.

Con la partecipazione alla presente procedura di gara, infine, il Gestore dichiara di essere a conoscenza del Piano triennale per la prevenzione della corruzione dell'ARDSU Basilicata per gli anni 2023 - 2025 (visionabile al link <https://trasparenza.tinnvision.cloud/traspamm/documenti/96024370767/?idsezione=266&idperiodosezioni=2&idannopubblicazione=2023&rows=10&page=1> e del codice di comportamento dell'ARDSU Basilicata e di essere informato della risoluzione del contratto di cui trattasi in caso di violazione degli obblighi ivi contenuti nonché di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo, e comunque, di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Agenzia per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

ART. 5 ONERI A CARICO DELL'ARDSU

Sono a carico dell'ARDSU:

- le manutenzioni straordinarie dei locali, di proprietà dell'ARDSU, concessi all'Appaltatore per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali segnalazioni devono essere immediatamente trasmesse per iscritto all'ARDSU la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi;
- la manutenzione e l'eventuale sostituzione del software concessi in uso all'Appaltatore, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- le apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di ristorazione.

Tali apparecchiature messe a disposizione dall'ARDSU per la gestione degli accessi previa sottoscrizione di apposito verbale di consegna devono essere utilizzate dal personale addetto dell'Appaltatore solo ed esclusivamente per la gestione di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Appaltatore e poste a carico dello stesso.

ART. 6 CONTROLLO ACCESSI

L'utente accederà al servizio mensa esclusivamente se regolarmente iscritto allo schedario ARDSU utilizzando la propria tessera sanitaria, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'ARDSU stessa.

Il personale dell'Appaltatore, addetto alle mansioni di cassa presso le sale di consumo, dovrà, sotto la propria responsabilità, effettuare con la massima cura i dovuti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore. Il riscontro di una condotta omissiva da parte degli addetti, comporterà ripercussioni sul rapporto contrattuale fino alla risoluzione dello stesso.

L'Appaltatore concorderà con l'ARDSU le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di malfunzionamento degli impianti di rilevazione degli accessi.

In caso di mancato funzionamento imputabile a fatto dell'Appaltatore resta salva la facoltà per l'ARDSU di rivalersi nei confronti di questa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.

I dispositivi software messi a disposizione dall'ARDSU per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Appaltatore per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione.

Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Impresa. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità, dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'ARDSU, l'Appaltatore sarà tenuto al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti e alle penali espressamente previste nel presente capitolato all'art. 76.

ART. 7 REMUNERAZIONE D'APPALTO. REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE.

Il valore che l'ARDSU pone a base di gara per il singolo pasto è di:

- Sede di Matera - **€ 8,12** (otto virgola dodici) di cui **€ 0,008 (zerovirgolazerozerotto)** per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, il tutto oltre IVA, che si intende remunerativo per tutte le prestazioni previste nella presente gara, compresa la fornitura e installazione di arredi ed attrezzature e sistemazione dei locali da adibirsi a mensa all'interno del campus Universitario così come indicato all'art. 1;
- Sede di Potenza - **€ 8,12** (otto virgola dodici) di cui **€ 0,008 (zerovirgolazerozerotto)** per oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, il tutto oltre IVA, che si intende remunerativo per tutte le prestazioni previste nella presente gara, compresa la fornitura e installazione di arredi ed attrezzature;

L'importo complessivo dell'appalto è stimato in € 1.840.533,33 (unmilioneottocentoquarantamilacinquecentotrentatre/33) quale costo totale d'appalto per i quattro anni di vigenza contrattuale, il tutto oltre IVA; di cui:

- € 1.838.677,33 oltre IVA per il servizio di gestione delle mense universitarie per i quaranta mesi di durata contrattuale e la fornitura ed installazione delle attrezzature da rilevarsi in sede di sopralluogo;
- € 1.856,00 oltre IVA per oneri relativi alla sicurezza (non soggetti a ribasso).

Ai fini della quantificazione della base d'asta si rende noto che è stata stimata, in via presuntiva, sulla proiezione del numero di pasti erogati nell'arco dell'anno solare precedente presso le mense esistenti al momento dell'indizione di gara (dato storico) moltiplicato il valore massimo stimato per l'Ardsu per ogni singolo pasto riferito alle sedi di Potenza e Matera.

Si precisa sin d'ora che l'ARDSU porrà in pagamento solo i pasti effettivamente erogati, con incrementi/decrementi rispetto ai valori presunti predetti.

Il prezzo intero verrà corrisposto dall'ARDSU per le composizioni "Menù intero" e "Menù Pizza", composti come previsto di seguito nel presente capitolato e negli allegati di gara, mentre nel caso di somministrazione di "Menù ridotto" e "Piatto unico mediterraneo", l'ARDSU Basilicata pagherà un prezzo pari al 50% di quello offerto.

L'ARDSU ha operato determinando il valore del pasto messo a base di gara quale comprensivo dei costi del personale, dei locali da rendere disponibili e delle attrezzature da fornire, di modo da rendere economicamente conveniente per il potenziale concorrente la partecipazione alla presente gara d'appalto, e prevedendo un termine contrattuale di cinque anni, tempo stimato sufficiente per consentire l'ammortamento delle spese da sostenersi in fase iniziale da parte dell'appaltatore, necessari per l'avvio del servizio mensa commissionato.

La controprestazione a favore dell'Appaltatore che verrà effettuata dall'ARDSU è il pagamento, per la parte del servizio costituita dall'erogazione di pasti ed in ragione dei pasti effettivamente erogati, riferito alle diverse tipologie di pasto ed alle diverse sedi oggetto di appalto indicati di seguito, al prezzo unitario offerto dallo stesso in sede di gara.

Lo sviluppo della gara è prevista secondo le indicazioni contenute nell'art. 108 comma 5 del D.lgs 36/2023 ossia l'elemento costo è da considerarsi fisso e gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi.

Per la revisione dei prezzi si rinvia a quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'adeguamento è subordinato a specifica richiesta scritta del Gestore, adeguatamente motivata e corredata da documentazione giustificativa, che dovrà pervenire all'ARDSU entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio dell'anno di esecuzione successivo a quello a cui si riferisce l'incremento.

ART. 8 PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta e specificato nel contratto sottoscritto dall'Appaltatore a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'ARDSU all'Appaltatore tutti i servizi (luce, acqua e gas, ecc.), tutte le imposte gravanti sull'utilizzo dei locali e del servizio reso (Imu, Tari, ecc.) le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 9 LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Appaltatore avverrà su presentazione di regolari fatture redatte su base mensile, entro 30 giorni dalla acquisizione della fattura da parte dell'ARDSU, e previa acquisizione del DURC, con esito regolare da parte dell'ARDSU ed indicazione del CIG di Gara.

Ogni fattura dovrà riportare gli estremi della sede dove si è svolto il servizio mensa ed un riepilogo dei pasti somministrati.

L'ARDSU procederà al pagamento in ragione del numero effettivo dei pasti somministrati, procedendo, mediante propri strumenti informatici, alla verifica, da

effettuarsi a cura del Direttore dell'esecuzione contrattuale, di quanto dichiarato dall'Appaltatore.

Ai sensi dell'art. 30 comma 5 bis del Codice degli appalti, sull'importo netto delle prestazioni rese sarà operata una ritenuta dello 0,5%. Le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Committenza del certificato di verifica di conformità della prestazione e previa acquisizione del Documento unico di regolarità contributiva.

Ai sensi dell'art. 25 del Decreto-legge n. 66/2014, al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, la fattura dovrà essere inviata in formato

elettronico e dovrà riportare:

Denominazione: ARDSU Basilicata;

C.F.: 96024370767;

Indirizzo: Corso Umberto I° n. 28 - Cap 85100 Potenza ;

Regime fiscale: scissione dei pagamenti "split payment";

Codice identificativo di gara CIG *da individuarsi*;

Codice univoco di fatturazione: UFPKBW.

ART. 10 OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve richiedere ed ottenere, entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni dalla stipula del contratto, tutte le prescritte autorizzazioni e nulla-osta rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali autorizzazioni nulla-osta dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore 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 ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'ARDSU dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'inadempimento alle disposizioni di cui al presente articolo costituisce, ex art. 1453 e seguenti del codice civile, giusta causa di risoluzione del contratto.

ART. 11 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE PER IL REINTEGRO E LA MESSA A NORMA DI MACCHINARI ATTREZZATURE ED IMMOBILI

Sono a totale carico dell'Appaltatore tutte le spese per l'acquisizione della disponibilità dei locali presso il quale effettuare il servizio mensa, per la messa a norma e per i macchinari, le attrezzature, gli arredi, stoviglie, posateria e ogni altro bene necessario per l'esecuzione del servizio.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore gli interventi di manutenzione ordinaria da eseguire prima dell'inizio del servizio, nei locali di produzione dei pasti e tutte le manutenzioni ordinarie e quelle straordinarie riguardanti le porzioni degli immobili modificate dall'Appaltatore dietro autorizzazione dell'ARDSU.

Sono a carico dell'ARDSU le manutenzioni straordinarie degli immobili di proprietà dell'Agenzia.

ART. 12 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie, delle certificazioni, abilitazioni, delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

ART. 13 PERSONALE DELL'APPALTATORE. Clausola Sociale

Ogni servizio previsto dal presente capitolato deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

A tale proposito, su richiesta dell'ARDSU, l'Appaltatore deve fornire copie, autenticate ai sensi di legge, delle denunce contributive, assicurative e fiscali periodiche ed ogni documento idoneo ad accertare la regolarità negli obblighi relativi al lavoro dipendente.

L'appaltatore dovrà assumere il personale delle precedenti imprese affidatarie dei servizi oggetto di appalto, riportato in apposito elenco allegato al presente Capitolato. Tanto in forza del disposto dell'art. 57 del D.lgs. 36/2023.

L'Appaltatore deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dalle leggi vigenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Il trattamento economico e giuridico dei lavoratori dell'appalto in oggetto è quello del CCNL Turismo - Settore Pubblici Esercizi.

L'Appaltatore è tenuto a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria e/o abbia da esse receduto.

L'ARDSU, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Appaltatore delle inadempienze eventualmente denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Appaltatore abbia regolarizzato la propria posizione, né l'Appaltatore potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore si impegna a formare il personale tramite appositi corsi di formazione.

In linea generale, infine, per tutto il personale del Gestore che verrà dedicato ai servizi di appalto, si fa presente che ai sensi dell'art. 2, con comma 3 del D.P.R. n. 62/2013 e s.m.i. e del Piano triennale di prevenzione della corruzione dell'ARDSU, si estendono, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta ivi previsti a tutti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

In caso di inadempimento/violazione dei detti obblighi è prevista la risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale in essere.

Il personale addetto al servizio dovrà mantenere un contegno irreprensibile nei confronti del personale dell'ARDSU e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che verranno impartite dall'ARDSU stessa. A tal fine, il personale addetto al servizio dovrà osservare, per quanto compatibili, le norme del codice di comportamento settoriale adottato dall'ARDSU.

Tale riferimento è da intendersi parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

ART. 14 ORGANICO

L'organico impiegato per lo svolgimento del servizio di ristorazione deve essere, per numeri, impegno orario e profilo professionale, omogeneo a quello riportato nelle tabelle del personale in servizio in allegato al presente Capitolato, stabilendosi sin d'ora per la società affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente.

L'appaltatore, a condizioni contrattuali invariate, si impegna a garantire l'immutabilità del numero e delle professionalità in organico di appalto dichiarato nelle tabelle allegate all'offerta tecnica presentata dal concorrente in sede di gara.

Nel caso di variazione del personale predetto (pensionamenti, aspettative, malattie, ecc.) , che potrà avvenire solo per giustificato e comprovato motivo, l'appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare apposita e motivata comunicazione all'ARDSU, nella persona del Responsabile unico del procedimento e del Direttore dell'esecuzione del contratto della sede territoriale di riferimento, con indicazione dei nominativi, della consistenza numerica, della sede di lavoro, delle qualifiche, delle ore di servizio assegnate, allo scopo di ottenere una preventiva necessaria autorizzazione.

Il tempo di sostituzione del personale di cui al precedente capoverso, non potrà essere superiore ai tre giorni lavorativi.

In mancanza di tale autorizzazione da rendersi da parte dell'ARDSU nel termine di tre giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Gestore, il nuovo personale non sarà autorizzato all'accesso nelle mense e non costituirà organico d'appalto.

L'ARDSU si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'ARDSU.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

L'appaltatore nel proprio organigramma aziendale dovrà dimostrare di avere a disposizione professionalità relative alla verifica della qualità e sicurezza e alla verifica tecnica degli immobili e degli impianti.

Tali figure, seppure non ricomprese nell'organico d'appalto, dovranno necessariamente essere di supporto e di riferimento per le attività commissionate all'appaltatore.

ART. 15 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE. RESPONSABILE DI COMMESSA

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs 36/2023

sarà nominato dal direttore pro tempore dell'ARDSU Basilicata tra i funzionari in servizio.

La Direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata, da parte dell'appaltatore, ad un c.d. responsabile di commessa, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione, di volume dimensionale almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dell'ARDSU.

Il Responsabile di commessa non è parte dell'organico per il quale vigono le previsioni in materia di clausola sociale.

Il responsabile di commessa deve essere disponibile nelle ore di svolgimento del servizio e deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'ARDSU al controllo del buon andamento del servizio.

In caso di assenza, per qualsivoglia motivo, o inadempimento del predetto responsabile, l'Appaltatore deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro soggetto di uguale professionalità e competenza, dandone comunicazione all'ARDSU.

ART.16 REGOLE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE E VESTIARIO

L'Appaltatore deve garantire che il proprio personale operi nel rispetto di un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'Appaltatore deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegna immediatamente all'ARDSU, qualunque sia il valore e lo stato, eventuali beni rinvenuti nei locali mensa;
- mantenga la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio (es. menù particolari per utenti affetti da intolleranze alimentari).

L'Appaltatore deve allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali. L'Appaltatore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze del presente capitolato.

In conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, l'Appaltatore deve fornire a tutto il proprio personale impiegato nell'appalto, di cui al presente capitolato, divise complete di lavoro oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione ai sensi del D.lgs. 81/2008 e ss.mm. e ii., comprese le mascherine monouso, guanti, copricapo etc.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dall'Appaltatore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Durante l'esecuzione del servizio il personale deve portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante:

- nome e cognome
- qualifica
- azienda di appartenenza
- foto.

ART.17 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

ART.18 IGIENE DEL PERSONALE

Lo toglierei perché sottointesa nel precedente.

Il regolamento CE 852/2004 promuove l'elaborazione dei manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso; inoltre va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene.

ART.19 PIANO SANITARIO

L'Appaltatore deve garantire all'ARDSU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti, si fa riferimento alla normativa vigente in materia Reg. CE n. 825/04, ad ogni altra normativa igienico-sanitaria vigente in materia ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

A tal fine l'Appaltatore, prima di iniziare il servizio, deve predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria ai sensi del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.

ART. 20 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati tempi congrui in ragione delle esigenze dell'utenza e degli orari di apertura delle mense, previsti per la distribuzione pasti, l'ARDSU potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Appaltatore in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per l'ARDSU. L'Appaltatore deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle sale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti, vassoi, posate ed in genere di tutto quanto utilizzato per il servizio.

Il personale dell'Appaltatore impiegato nel servizio di distribuzione dei pasti, deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti.

Il servizio deve essere erogato con l'impiego di piatti di ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri da 200 cc. monouso, tovaglioli di carta, n. 1 tovaglietta copri vassoio monouso.

Ad eventuali furti di stoviglie, l'appaltatore dovrà provvedere al pronto reintegro senza alcuna opposizione.

A sua discrezione ed a proprie spese, il Gestore potrà incrementare le attività di sorveglianza all'interno della sala.

Nelle mense dove sarà effettuato il servizio veicolato anche i piatti e le posate dovranno essere della stessa tipologia di quelle utilizzate nelle altre mense.

E' fatto divieto all'Appaltatore di fornire pasti con l'utilizzo di contenitori per asporto, in quanto il pasto dovrà essere obbligatoriamente consumato nei

locali mensa.**ART. 21 ORARI MINIMI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di cui al presente Capitolato dovrà rispettare il seguente orario come di seguito specificato e secondo il seguente calendario:

Mensa di Polo Universitario di Macchia Romana Potenza
 Pranzo dalle ore 12,15 alle ore 14,45
 Cena dalle ore 18,30 alle ore 20,00
 APERTO dal lunedì al venerdì.
 CHIUSO nei giorni festivi segnati in rosso sul calendario;

Locale individuato dal gestore situato nei pressi del Polo Universitario ex Ospedale nel Rione Lanera a Matera:

Pranzo dalle ore 12,15 alle ore 14,45
 Cena dalle ore 18,30 alle ore 20,00
 APERTO dal lunedì al venerdì
 CHIUSO nei giorni festivi segnati in rosso sul calendario;

Le mense resteranno chiuse, salvo disposizioni diverse da parte dell'ARDSU, nei periodi di Pasqua, Natale e Capodanno secondo il calendario accademico che sarà trasmesso alla Ditta Aggiudicataria, e nel mese di agosto.

L'impresa si obbliga ad accettare eventuali variazioni di apertura, turnazioni e funzionamento di orario in base a disposizioni dell'ARDSU in relazione alle proprie necessità.

ART.22 QUANTITÀ VOLUMI IN PESI

L'Appaltatore si impegna al rispetto delle tabelle predisposte dall'ARDSU (elaborato n.9), relative ai pesi o ai volumi o al numero di prodotti componenti la pietanza cruda o cotta, redatte tenendo conto delle tabelle dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) relative alle variazioni di 100g di parte edibile subite dagli alimenti in seguito ai vari tipi di cottura.

ART.23 MODALITÀ DI ESPOSIZIONE DEI PIATTI IN LINEA

Prima dell'inizio del servizio giornaliero, l'Appaltatore deve preparare la linea self-service esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno per consentire all'utenza di fare una scelta rapida e consapevole, con stoviglie e posate.

Le posate dopo accurato lavaggio devono essere imbustate dal Gestore in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti" o sigillati da apposita macchina confezionatrice.

Devono essere approntati su un tavolo nei pressi della linea self-service, appositi condimenti aggiuntivi per i cibi quali ad esempio:

- olio extravergine di oliva
- aceto di vino bianco e rosso
- aceto balsamico

- maionese
- altre salse e spezie varie

tutte in confezioni monouso e, preferibilmente, territoriali o nazionali.

ART. 24 GESTIONE DEL SERVIZIO IN STATO DI EMERGENZA

In caso di sciopero o per cause tecniche di forza maggiore, l'appaltatore deve garantire l'erogazione di un servizio di ristorazione d'emergenza, concordando le modalità operative con l'ARDSU; tale modalità operativa dovrà attuarsi anche, ad esempio, in caso di:

- guasto di uno o più impianti e/o attrezzature utilizzate nella realizzazione del piatto in oggetto;
- sospensione delle utenze in rete per il periodo di interesse;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- intervento di manutenzione straordinaria sui locali, impianti e attrezzature interessate.

Al verificarsi di tali evenienze, il Gestore può avvalersi della facoltà di fornire per un massimo di sette giorni, pasti veicolati preparati utilizzando strutture produttive esterne proprie (centro di cottura) o di terzi autorizzate dall'ASL competente così come dichiarato in fase di partecipazione.

Resta inteso che lo stato di emergenza dovrà essere ripristinato nell'arco massimo di sette giorni lavorativi a meno di eventi o fenomeni di rilevante entità che saranno valutati in contraddittorio tra le parti.

In tal caso il servizio andrà reso secondo le indicazioni di cui alla settima parte del presente Capitolato speciale di appalto (Norme per la veicolazione dei pasti).

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno diritto al Gestore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile e al di fuori del controllo del Gestore che quest'ultima non possa evitare.

ART. 25 INFORMAZIONI AGLI UTENTI

L'Appaltatore deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- mense attive ed orari;
- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le normative comunali.

L'Appaltatore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Inoltre, all'ingresso di ogni mensa deve essere presente monitor/tabella ben visibile agli utenti con indicazione del menù giornaliero con le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire, nonché l'elenco degli ingredienti e dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione del menù di quel giorno, al fine di informare

gli utenti soggetti a particolari esigenze alimentari, sia in lingua italiana sia in lingua inglese.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 26 SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nel magazzino e che quindi verranno somministrate per il servizio di ristorazione, devono essere di elevato livello qualitativo igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e contenute nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato (elaborato n. 8).

L'Appaltatore deve inoltre prevedere, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 punto 4 della legge 23/12/1999 n.488, nel menù giornaliero l'utilizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta per una percentuale non inferiore al 40% delle quantità di derrate alimentari complessivamente utilizzate, in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da prodotti DOP, IGP ed STG (Regolamento CE n.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 e ss.mm.ii. o normativa tempo vigente.

Inoltre, la somministrazione degli alimenti deve essere garantita con i seguenti requisiti:

- ✓ **uova**, la quota non proveniente da allevamenti **biologici** deve provenire da **allevamenti all'aperto** di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- ✓ **frutta, ortaggi, legumi, cereali** devono essere **biologici per almeno il 20% in peso**; l'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti e non deve essere di quinta gamma e deve rispettare il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017;
- ✓ **carne**, la carne bovina e avicola deve essere **biologica per almeno il 20% in peso**. Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante carne avicola somministrata deve essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione

della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- ✓ Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- ✓ **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multi-stakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of The Sea o equivalenti.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- ✓ **salumi e formaggi, almeno il 30% in peso** deve essere **biologico** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- ✓ **pane**, deve essere di semola o di tipo 0 sempre fresco di giornata;
- ✓ **olio**, come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- ✓ **pelati, polpa e passata di pomodoro**, devono essere **almeno il 33% in peso biologico**;
- ✓ **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale), devono essere biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multi-stakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- ✓ **acqua**, deve essere di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Si precisa inoltre che, nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione

dei pasti non dovesse soddisfare il gusto degli utenti, a giudizio dell'ARDSU, l'Appaltatore ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

ART. 27 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, in particolare devono rispettare:

- il Decreto Legislativo del 27 gennaio 1992, n. 109, recante la "Attuazione delle direttive n.89/395/CEE e n.89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari"es.m.i.;
- il Decreto Legislativo n.181/2003inriferimentoalla Direttiva Europea2000/2013;
- il Regolamento (UE) n.1169/2011 che disciplinerà nel prossimo futuro l'etichettatura dei prodotti alimentari (Gazzetta Ufficiale 22 novembre 2011);
- il Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, recante la "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 Legge di delegazione europea 2015".

Dalle etichette, pertanto, deve evincere:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti
- quantità netta del prodotto
- termine minimo di conservazione
- nome e sede del produttore o confezionatore
- sede dell'industria di produzione o confezionamento
- lotto a cui appartiene il prodotto
- modalità di conservazione e d'impiego
- istruzioni per l'uso
- luogo di origine o provenienza
- eventuale o possibile presenza di allergeni
- etichetta nutrizionale (Regolamento UE n.1169/2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti non contenuti nella confezione originale (aperti e riconfezionati) devono essere sempre identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza o termine minimo di conservazione); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere consumato.

ART. 28 GARANZIE DI QUALITÀ

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

Le derrate alimentari devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate,

da intendere quali caratteristiche minime:

- a.** conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare le “specifiche tecniche di base” di cui al punto 5.3.1 dei CAM), e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D. Lgs. 193/2007;
- b.** identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- c.** le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.;
- d.** accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- e.** termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo;
- f.** imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in esso, chiusi e integri senza alterazioni manifeste; lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate; cartoni non lacerati ecc.;
- g.** imballaggi che comportano il minor possibile impatto con l'ambiente conformi al punto 5.3.6 dei CAM;
- h.** devono essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico; assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- i.** trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione conformi al punto 5.3.3 dei CAM;
- j.** modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k.** riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore;
- l.** non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (OGM);
- m.** devono essere di gradimento per l'utenza e per l'ARDSU, se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ARDSU, queste a semplice richiesta dell'ARDSU dovranno essere sostituite dall'Appaltatore con altra marca da concordare tra le parti;
- n.** approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi;
- o.** approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- p.** tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- q.** per tutti i cibi deve essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza.

L'Appaltatore deve produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ARDSU, l'elenco dei produttori (no distributori) delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP ecc. previste dalla normativa vigente.

ART. 29 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia e nello specifico:

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti;
- ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti;
- i prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e, una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi;
- le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù;
- tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate).

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e comunque entro i limiti della normativa Codex Alimentarius e durante la loro conservazione va mantenuta la refrigerazione.

ART. 30 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Appaltatore.

Nell'esecuzione del servizio deve essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che possano verificarsi inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti del personale impiegato.

Gli standard minimi non potranno essere inferiori a quelli previsti nel Manuale di Autocontrollo dell'igiene degli alimenti - Regolamento (UE) 2017/625 - adottato dall'Appaltatore e presentato in sede di offerta oltre a quelli contenuti nel presente Capitolato.

In particolare, è responsabilità dell'Appaltatore:

1. provvedere a una conservazione ottimale e adeguata dei cibi freschi e congelati;
2. assicurare la refrigerazione e la corretta disposizione delle derrate alimentari sugli scaffali in modo da permettere una buona circolazione dell'aria;
3. garantire il regolare funzionamento dei frigoriferi e dei congelatori;
4. fornire esatte indicazioni agli addetti sulla corretta conservazione, allo stato refrigerato, dei vari alimenti;

5. fare disgelare e pulire i frigoriferi e i congelatori sistematicamente;
6. assicurare che, all'interno dei frigoriferi, le derrate siano disposte ordinatamente senza ammassamento e senza che vi siano tracce di muffa;
7. assicurarsi che il cibo sia smaltito regolarmente, le merci di più recente acquisto devono essere adoperate dopo l'esaurimento delle scorte precedenti;
8. durante la lavorazione in cucina non devono esserci accumuli di sporco e di materiale alimentare in angoli o in altri punti sia del locale che delle apparecchiature;
9. conservare i vari tipi di alimenti nell'ordine stabilito per ciascuno di essi;
10. conservare gli alimenti secondo le istruzioni stabilite dalla direzione;
11. non ingombrare frigoriferi con cibo avanzato;
12. tenere in ordine i frigoriferi, curare la loro pulizia, accertarsi sistematicamente del loro corretto funzionamento;
13. non sovrapporre vassoi su altri alimenti: il fondo dei vassoi può contaminare i cibi oltre ad impedire la circolazione dell'aria;
14. fornire le indicazioni agli addetti per il corretto funzionamento dei frigoriferi (pulizia, sbrinatoria, scongelamento).

ART. 31 RICICLO

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano, infatti i cibi erogati devono essere preparati in giornata.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti. Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

ART. 32 CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, tipo grana, se richiesto, deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità con la normativa vigente, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'ARDSU e/o proposti dall'Appaltatore in sede di offerta.

Per condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modifiche e integrazioni.

ART. 33 SPECIFICHE TECNICHE DEL MENU

L'utente potrà scegliere fra le diverse tipologie di menù componenti l'offerta alimentare differente tra pranzo e cena:

offerta pranzo

offerta cena.

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, declinato sulle quattro stagioni autunno – inverno – primavera - estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione.

Deve inoltre essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello

alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno.

L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc., in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM, sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di preassemblati di carne e pesce ricomposti, prepanati, prefritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana.

I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che, per motivi di salute, religione o scelta personale, richiedono un'alimentazione "speciale". In particolare deve essere garantita la presenza di:

- almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata;
- almeno una pietanza "leggera" cioè preparata senza grassi animali cotti per ogni tipologia di portata;
- presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- assenza di derivati animali nei contorni;
- almeno un legume tra i contorni;
- presenza di pasti senza glutine.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'ARDSU per la pubblicazione settimanale sul sito al link www.ardsubasilicata.it nella sezione Mense universitarie.

In caso di aggiudicazione del servizio, la comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale deve avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:

- la denominazione della singola portata;
- la denominazione dei singoli ingredienti;
- i relativi allergeni;
- ulteriori attribuiti alimentari, secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

Il file deve essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo protocollo@pec.ardsubasilicata.it

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli

ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto per eventuale consultazione.

Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione degli ingredienti, come sopra indicato.

Nel menù devono essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale, etc.

Il pranzo e la cena devono presentare:

- ❖ un **menù tradizionale** costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova o legumi, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert e bevanda.

Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche, sott'olio e/o sott'aceto, ecc.

- ❖ è possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza o piadina o panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno.
- ❖ come alternativa al secondo e contorno devono essere disponibili **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) oltre che vegetale (legumi).
- ❖ in aggiunta alle portate di menù tradizionale, è possibile presentare **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte.

Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.

- ❖ analogamente devono essere presenti **pietanze da asporto** composte da primi, secondi, contorni o insalatone confezionate in idonei contenitori monoporzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 12:30 alle ore 13:30.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, distribuzione all'interno del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

Le linee guida elencate costruiscono lo scheletro di un'offerta alimentare che si completa con l'esperienza dell'Appaltatore nel rapporto con la propria utenza e nel contesto gastronomico territoriale, componendo un'offerta di servizio che viene revisionata costantemente in modo coordinato e condiviso con l'ARDSU.

Inoltre, l'Appaltatore per la formulazione dell'offerta, deve far riferimento alle caratteristiche qualitative delle materie prime nonché alle tabelle e menù, di cui agli allegati n. 7, 8 e 9, che formano parte integrante del presente Capitolato.

Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

L'Appaltatore può integrare le tipologie di pasto sopra indicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'ARDSU, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert e bibita.

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

- 1) primo piatto = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert
- 2) secondo piatto = 2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o 2 dessert
- 3) contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert.

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 minuti prima della fine del servizio e comunque deve effettuare le sostituzioni con preparazioni simili per valore nutrizionale ed economico rispetto a quelle di menù.

E' consentita, in via temporanea, una **variazione al menù** nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'ARDSU.

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e nella composizione del pasto da asporto.

E' consentita inoltre la variazione del menù a seguito di eventuale costante non gradimento di alcune preparazioni da parte dell'utenza, constatata a seguito di controlli, e concordata con l'ARDSU.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'ARDSU. nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'ARDSU.

Si precisa che su richiesta dell'ARDSU e/o dell'Appaltatore sarà possibile somministrare bevande monouso ulteriori rispetto a quelle previste in sede di gara, prevedendo che la vendita di tali beni avvenga a prezzi concordati tra le parti.

Qualora l'Appaltatore, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, volesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta all'ARDSU e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole dell'ARDSU.

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa prenotazione secondo modalità che saranno successivamente comunicate dall'ARDSU e concordate con l'Appaltatore.

ART. 34 NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione/distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nelle quantità previste dalle Tabelle di grammatura (Allegato n. 9).

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. i locali mensa devono essere areati prima dell'inizio del servizio per un tempo sufficiente ad eliminare odori di cucina, al fine di rendere confortevole il soggiorno degli utenti;
2. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini;
3. lavare accuratamente le mani;
4. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature sempre puliti e decorosi;
5. esibire il cartellino di riconoscimento;
6. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni; il rilevamento delle temperature deve essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell'Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Appaltatore deve, nel proprio Piano di Autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;
7. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
8. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
9. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio a cause ad esso connesse, derivassero all'ARDSU o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 35 PULIZIA DI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti le attrezzature presenti presso le cucine dovranno essere deterse e disinfettate a cura dell'Appaltatore.

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite né durante le fasi di lavorazione degli alimenti né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti e DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) diversi da quelli indossati per la distribuzione

e la preparazione degli alimenti.

ART. 36 PULIZIE ESTERNE AI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle mense, sono a carico dell'Appaltatore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate, della cucina, dei rivestimenti, dei pavimenti e delle sale di consumo dei pasti.

ART. 37 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto sul carrello adibito appositamente a tale funzione.

ART. 38 INTERVENTI DI PULIZIA ORDINARI E STRAORDINARI

L'Appaltatore ha l'obbligo di effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio.

L'effettuazione del servizio dovrà essere affidata ad una ditta specializzata nel settore. L'Appaltatore, a richiesta dell'ARDSU, dovrà presentare la documentazione comprovante l'effettuazione degli interventi da riportare nel predetto registro delle manutenzioni.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

ART. 39 DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

ART. 40 DETERGENTI – SANIFICANTI

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei detersivi presentate dall'Impresa in sede di offerta.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Appaltatore intende utilizzare deve allegare in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

ART. 41 STOCCAGGIO DEI DETERSIVI

I detersivi e altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 42 SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto al servizio, nonché quelli a disposizione dell'utenza, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Appaltatore.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ART. 43 RIFIUTI

I rifiuti urbani provenienti dalla cucina e dalle mense, opportunamente differenziati, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti. L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Appaltatore.

Per quanto riguarda il recupero delle eccedenze alimentari, il Gestore dovrà elencare, in un rapporto semestrale, tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

IMMOBILI

ART. 44 LOCALI PER LA SOMMINISTRAZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI

L'ARDSU, per la città di Potenza, mette a disposizione dell'Appaltatore, in comodato gratuito per il tempo di vigenza contrattuale, i locali per lo svolgimento del servizio richiesto, precedentemente individuati.

L'Appaltatore, sulla scorta di quanto dichiarato nell'offerta tecnica deve predisporre i documenti tecnico-amministrativi, in piena rispondenza a quanto previsto dalle normative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

La messa in sicurezza e l'installazione dei macchinari deve essere a spese dell'Appaltatore e sotto la piena responsabilità civile e penale dello stesso.

Durante il periodo di vigenza contrattuale l'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni e/o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi senza previa autorizzazione dell'ARDSU.

L'appaltatore per la città di Matera dovrà provvedere a proprie cure e spese alla messa a disposizione di locali, centro cottura e mensa come indicato dall'art. 1.

ART. 45 VERBALE DI CONSEGNA IMMOBILI

L'ARDSU consegnerà all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, con l'indicazione del loro stato d'uso e nello stato di fatto indicato nel predetto verbale.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed a norma e pertanto l'ARDSU, a seguito della compilazione dell'inventario, resta sollevato da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o i reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 46 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

L'Appaltatore, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e 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 ad essa affidati.

ART. 47 ACCESSI AL PERSONALE ARDSU PER CONTROLLI

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ARDSU in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa il buon mantenimento delle strutture edili e delle dotazioni tecnologiche.

In qualunque momento inoltre, su richiesta dell'ARDSU ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi, l'Appaltatore sopperirà con la necessaria sostituzione e/o reintegro entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, l'ARDSU provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale da trattenere dal deposito cauzionale o dai pagamenti mensili.

ART. 48 INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare all'ARDSU i locali con impianti, macchine e attrezzature annessi, nel numero pari a quelli di cui all'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, macchine, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati totalmente all'Appaltatore.

L'ARDSU in tal caso si avvarrà della cauzione prestata dal medesimo.

Alla scadenza del contratto le attrezzature e gli arredi forniti alla ditta resteranno di proprietà dell'ARDSU.

Inoltre, restano di proprietà dell'ARDSU tutti gli impianti, macchine e attrezzature fornite dall'Appaltatore, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta

all'utilizzo durante la gestione, completi di certificazioni e di libretto di uso e manutenzione ai sensi del D. Lgs. n. 17/2010 e smi.

ART. 49 ONERI E OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI A CARICO DELL'APPALTATORE.

Saranno a carico dell'Appaltatore, oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui del presente articolo e agli articoli seguenti:

- eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- il rilascio della dichiarazione di conformità dell'impianti, così come prescritto dalla Legge n. 37/2008;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

ART. 50 TEMPO UTILE PER IL REINTEGRO DELLE MACCHINE E DI MANUTENZIONE DELLE STESSE

L'Appaltatore deve eseguire ed ultimare i lavori di installazione dei macchinari e relativo collaudo positivo, delle verifiche e prove preliminari entro i termini offerti in sede di partecipazione alla gara, pena l'applicazione delle penalità di seguito indicato.

In caso di ritardo superiore a 50 (cinquanta) giorni dall'aggiudicazione si procederà alla risoluzione in danno del contratto, salvo i casi di forza maggiore e/o contenziosi generatisi inerenti l'appalto.

ART. 51 COLLAUDI

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo delle attrezzature, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative in materia di appalti pubblici.

Entro 15 (quindici) giorni dalla data di installazione delle singole o di gruppi di attrezzature sarà eseguito il collaudo delle stesse, inteso ad accertare che l'installazione, la fornitura siano regolari e rispondano alle condizioni contrattuali.

Tutte le prove e le verifiche saranno eseguite dall'ARDSU mediante propri tecnici e consulenti, in contraddittorio con l'Appaltatore.

Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'Appaltatore dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione.

NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 52 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

L'appaltatore deve comunicare all'ARDSU i nominativi del datore di lavoro, del responsabile del servizio Prevenzione e Protezione dai rischi, dei preposti per ciascuna sede, del medico competente, rappresentante dei lavoratori e degli eventuali addetti alla squadra di emergenza (addetti antincendio e primo soccorso) di cui al D. Lgs. n. 81/08 e s.m.i (art. 26 comma 1, lett. a), DM 10/03/98 e DM 388/2003.

In particolare l'Appaltatore, in uno al momento di inizio del servizio deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lett. A del D.Lgs. n. 81/2008).

Preliminarmente il documento deve essere trasmesso all'ARDSU che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 10 (dieci) gg. dall'inizio delle attività.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'ARDSU e l'Impresa. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'Appaltatore dovrà costituire per ciascun operatore (dipendente) di un fascicolo di formazione/informazione ai sensi dell'art. 36 e 37 del D.lgs.81/2008 e s.m.i. e Accordo Stato Regioni Dicembre 2011; la formazione e informazione dovrà riguardare in particolare i rischi per la sicurezza e salute presenti nei luoghi di lavoro oggetto dell'incarico, oltre a quelli specifici alle mansioni svolte e attrezzature/prodotti utilizzati, dispositivi di protezione individuali e collettivi, gli aspetti relativi alla gestione delle emergenze e al registro dei controlli antincendio ai sensi del DPR. 37/98.

L'Appaltatore dovrà organizzare dei corsi di formazione, sia per il personale di nuova assunzione prima dell'inserimento lavorativo che per il restante personale almeno una volta l'anno.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'ARDSU le date dei corsi organizzati, dei temi trattati e i dati sui partecipanti.

Ferme restando le responsabilità dell'appaltatore in materia, l'ARDSU ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Costi della sicurezza a carico dell'ARDSU

I costi della sicurezza per interferenze per l'esecuzione dell'appalto sono pari a € 10.944,00 (diecimilanovecentoquarantaquattro/00) per l'intera durata contrattuale. In questa procedura di appalto oneri della sicurezza e oneri per rischi interferenziali sono da considerarsi coincidenti.

Costi della sicurezza propri dell'impresa

Ai sensi della Determina n. 3/2008 dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta, l'impresa aggiudicataria deve obbligatoriamente elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i suddetti. I costi per la sicurezza derivanti da obblighi di legge propri della ditta (es. fornitura DPI, formazione obbligatoria ecc.) dovranno essere indicati nei DVR relativi all'appalto.

ali costi devono essere congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dell'attività appaltata nonché rispetto ai prezzi desumibili dai prezziari o da indagini di mercato. In caso di errori di valutazione da parte dell'appaltatore nulla in più gli sarà riconosciuto rispetto a quanto pattuito.

Tali costi aggiuntivi saranno pertanto a carico dell'impresa appaltatrice.

L'Appaltatore è tenuto a dichiarare che, nella redazione dell'offerta, ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni di lavoro.

ART. 53 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosce la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza dell'infortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

ART. 54 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Appaltatore deve predisporre a fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 55 PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE

L'Appaltatore, entro 30 gg. dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo (di emergenza ed evacuazione), nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Appaltatore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

ART. 56 CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO- ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica della A.S.L., l'ARPA, i NAS – il personale preposto dell'ARDSU, nonché eventuali altre strutture specializzate nell'esecuzione degli interventi di cui trattasi.

In caso di ispezione da parte di tali organismi è fatto obbligo al Gestore di trasmettere all'ARDSU il verbale di verifica e controllo entro e non oltre sette giorni dalla ricezione dello stesso.

ART. 57 DIRITTO DI CONTROLLO

E' facoltà dell'Azienda ARDSU effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto. Qualora i prodotti utilizzati dall' Appaltatore non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e/o da quanto indicato dall' Appaltatore in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell' Appaltatore stesso, fatta salva la facoltà per l'ARDSU di applicare le penali previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto e al personale da esso incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle

strutture di ristorazione per esercitare il controllo di:

- qualità, quantità, preparazione e distribuzione dei pasti:
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e dei depositi frigoriferi:
- pulizia ed igiene degli ambienti
- stato di manutenzione ed efficienza degli impianti fissi e mobili.

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

L'Appaltatore deve mettere a disposizione dell'incaricato dall'ARDSU per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

ART. 58 CONTENUTI E METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli potranno essere articolati in:

a) controlli a vista del servizio che, a titolo esemplificativo, avranno ad oggetto:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato per la preparazione dei piatti, anche attraverso i registri di carico/scarico (con particolare riguardo ai prodotti DOC, DOP, IGP e provenienti da agricoltura biologica);
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti detergenti e sanificanti;
- le modalità e tempi di conservazione;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto al servizio;
- le modalità di lavorazione delle derrate;
- i processi tecnologici della produzione e lavorazione degli alimenti;
- la verifica del corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti;
- le modalità di cottura e di distribuzione dei pasti;
- lo stato igienico-sanitario degli impianti e dei locali, dei servizi igienici, degli spogliatoi;
- gli interventi di manutenzione, di disinfestazione e di sanificazione;
- le operazioni di lavaggio ed impiego dei prodotti sanificanti;
- le modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- l'organizzazione del personale e la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità e la cortesia degli addetti al servizio;
- la rispondenza delle porzioni alle tabelle dietetiche (campione di almeno dieci porzioni);
- la presentazione dei piatti;
- i tempi di attesa in fila al self-service

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, finalizzati a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano H.A.C.C.P. ed al Manuale di Autocontrollo;

c) controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti e non, nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel

presente Capitolato Speciale d'Appalto ed a quanto offerto dall' Appaltatore in sede di gara;

- d) controlli di degustazione da effettuare mediante assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di erogazione del servizio.

Tutti i controlli indicati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica necessaria per valutare il rispetto delle norme e la qualità del servizio offerto.

I controlli verranno affidati ad un tecnico specializzato di fiducia dell'ARDSU, anche con la collaborazione di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata.

Il tecnico effettuerà i controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall'Appaltatore. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

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'ARDSU per la quantità di campioni prelevati.

ART. 59 BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate".

Il personale incaricato dall'ARDSU provvederà a farle custodire in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'ARDSU provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore: qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

ART. 60 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

L'Appaltatore deve presentare, ai fini della stipula del contratto, il Manuale di Autocontrollo, secondo il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Dlgs 193/2007.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'ARDSU per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

L'appaltatore dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'appaltatore dovrà garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE n.178/2002, dal Reg.CE n.1760/2000, e dal Reg.UE n. 1169/2011s.m.i. e dei materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti Reg.UE n.1935/2004.

ART. 61 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

ART. 62 MANCATO RISPETTO NELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001:2015 ED EMAS

Qualora l'Appaltatore dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2015, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste, l'ARDSU si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia ad ACCREDIA.

ART. 63 RILIEVI

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'ARDSU.

ART. 64 CONTESTAZIONI

L'ARDSU, per il tramite del Direttore dell'esecuzione contrattuale, farà pervenire all'Appaltatore, in forma verbale o scritta, eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, in tal caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ARDSU, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente tale termine l'ARDSU procederà ad applicare le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 65 RILIEVI ALL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà far pervenire all'ARDSU, entro e non oltre 24 ore dalla ricezione, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo esterni all'ARDSU.

Se entro 3 (tre) giorni dalla data della comunicazione, l'Appaltatore non fornisce nessuna controprova probante di avere attivato meccanismi di risoluzione delle problematiche segnalate, l'ARDSU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ART. 66 INADEMPIENZE E PENALITÀ- INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, dall'ARDSU, penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale

l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'ARDSU può altresì procedere nei confronti dell'Appaltatore alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Le penalità minime che l'ARDSU si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'ARDSU ad eseguire i controlli di conformità.
- € 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero.
- € 100,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
- € 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche.
- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dall'Appaltatore.
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza.
- € 1.500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni.
- € 500,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 61 del presente capitolato.
- € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti.
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.
- € 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'ARDSU della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
- € 250,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di offerta.
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'ARDSU si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile, o, in alternativa, procedere alla risoluzione in danno del contratto.

ART. 67 PENALITÀ PER IMMOTIVATA SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Nel caso in cui non fosse eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Appaltatore sarà gravato di penalità pari ad € 1.000,00 (mille) oltre le spese necessarie per garantire il servizio mensa a coloro che non ne hanno potuto usufruire, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'ARDSU per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con diritto di risoluzione del contratto da parte dell'ARDSU per grave inadempimento

dell'Appaltatore.

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

ART. 68 RIFUSIONE PER EVENTUALI DANNI

L'ARDSU potrà avvalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati all'Appaltatore, nonché il rimborso di spese e il pagamento di penalità, dell'incameramento della cauzione o in subordine di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

ART. 69 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze, l'ARDSU può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione può operare in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Appaltatore, e l'ARDSU conserva il diritto di chiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego del personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina e delle mense affidate all'Appaltatore;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche delle derrate;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovute all'accertata imperizia dell'Appaltatore;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione del contratto collettivo;
- i) interruzione del servizio, fatti salvi i motivi di forza maggiore;
- j) subappalto del servizio tranne che per i casi ammessi dagli atti di gara e dalla legge;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienza dell'Impresa dopo la comunicazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- n) destinazione del locale affidato all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito del presente capitolato;
- o) produzione di pasti per utenze esterne non convenzionate senza preventiva autorizzazione dell'ARDSU;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) non conformità, superiore a 5 volte per lo stesso tipo di inadempienza nello

stesso anno, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;

- r) grave inadempimento e/o ritardo nella realizzazione dei lavori, in base a quanto previsto nei capitolati speciali della presente gara

ART. 70 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ARDSU si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale, di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del servizio ad altra ditta, e comunque di richiedere il risarcimento di maggior danno.

In questo caso nulla è dovuto all'Appaltatore per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Inoltre, tutto quanto realizzato e installato ad opera dell'impresa presso le sedi delle mense resta di proprietà dell'ARDSU.

In ogni caso l'Appaltatore è obbligato a mantenere il servizio fino all'individuazione del nuovo contraente, agli stessi patti e condizioni del contratto.

ART. 71 GESTIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA DEL CONTRATTO DI APPALTO STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto sarà stipulato secondo le indicazioni disposte dall'organo di governo dell'ARDSU e nel rispetto in materia di bollo secondo quanto previsto dall'Allegato I.4 al codice degli appalti.

Le spese di stipula sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 72 CAUZIONE DEFINITIVA

Al momento della stipulazione del contratto l'Appaltatore dovrà presentare cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi da esso assunti, sotto forma di fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da soggetti abilitati a norma di legge, d'importo pari al 10 % dell'importo contrattuale o delle diverse percentuali previste all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

La garanzia di cui trattasi si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore dell'ARDSU sarà versato dal fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 c.c., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 c.c..

La garanzia deve riportare necessariamente la seguente clausola: *“La presente fideiussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita”*.

Nel caso di R.T.I. la garanzia deve essere intestata a tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento, oppure intestata all'Impresa capogruppo con l'indicazione esplicita della copertura del rischio anche per le altre Imprese che costituiscono il raggruppamento.

La garanzia sarà svincolata e restituita all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale su richiesta dell'Appaltatore. La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'ARDSU comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Impresa.

ART. 73 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale, ai sensi di legge, dall'espletamento del presente contratto.

A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, apposite polizze RCT/RCO, in cui venga esplicitamente indicato che l'ARDSU viene considerata "terza" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa RCT dovrà prevedere la copertura:

- a) dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
- b) per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- c) per i danni arrecati a vicini in caso di incendio;
- d) per i danni alle cose di proprietà o comunque in disponibilità dell'Azienda consegnate in uso all'appaltatore per l'esecuzione dell'Appalto.

La polizza RCT dovrà essere stipulata sino alla concorrenza di un massimale unico per sinistro, per danni a cose e per persona lesa non inferiore a € 7.500.000,00= (euro settemilionicinquecentomila/00).

L'ARDSU è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente o incaricato dell'Appaltatore durante l'esecuzione servizio dell'appalto, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale unico per sinistro e per persona non inferiore a € 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00).

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'ARDSU al momento della firma del contratto. Nelle polizze dovrà essere prevista espressamente una clausola che vincoli la Compagnia assicuratrice a segnalare all'ARDSU l'eventuale mancato pagamento nei termini del premio assicurativo.

ART. 74 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei limiti e nelle forme di cui all'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena di nullità.

ART. 75 AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'ARDSU

L'Appaltatore è tenuto a seguire le direttive che saranno impartite dall'ARDSU per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora non adempia l'ARDSU potrà procedere alla risoluzione del contratto. L'incaricato dell'ARDSU deve redigere in contraddittorio il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, che dovrà contenere quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023.

E' facoltà dell'ARDSU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza della gestione dell'appalto alle prescrizioni del contratto.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Appaltatore non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal contratto e/o da quanto indicato dall'Appaltatore in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Appaltatore stesso, fatta salva la

facoltà per l'ARDSU di applicare le penali predette.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dall'ARDSU in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione dell'appalto.

ART. 76 INTERRUZIONE DELL'ESECUZIONE

Non sono consentite interruzioni dell'esecuzione dell'Appalto, fatti salvi i seguenti casi:

a) Interruzione temporanea a causa di scioperi del personale dell'Impresa.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore, l'ARDSU deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse l'ARDSU si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.

b) Interruzione totale per cause di forza maggiore.

Le interruzioni parziali o totali dell'esecuzione dell'appalto per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 77 PREZZI D'APPALTO

L'Appaltatore si impegna, per l'intera durata contrattuale, ad applicare i prezzi offerti in sede di gara.

I prezzi offerti si intendono comprensivi di tutte le prestazioni del personale, spese generali, investimenti ed ogni altro onere, espresso o meno nel presente Capitolato, inerente e conseguente all'appalto in oggetto.

ART. 78 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi della Legge 13.8.2010, n. 136, l'Appaltatore è tenuto ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto. Tali movimenti dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, fatta eccezione per i pagamenti a favore di enti previdenziali, assicurativi ed istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, per i quali sono ammessi sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare all'ARDSU gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nel caso di conti correnti già esistenti dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative a commesse pubbliche.

Il legale rappresentante dell'Appaltatore dichiara espressamente di esonerare l'ARDSU da ogni e qualsiasi responsabilità per il pagamento che sarà in tal modo effettuato sul c/c indicato.

L'Appaltatore, con la stipula del contratto di appalto, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

Gli stessi obblighi di cui al presente articolo sussistono nei confronti dei

subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici che a qualsiasi titolo intervengono nella filiera di gestione dell'appalto.

Il mancato rispetto degli obblighi sopra descritti costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

ART. 79 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b. messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e. reiterate inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella gestione dell'appalto;
- f. violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menu e nelle relative grammature offerte dall'Appaltatore;
- g. casi di tossinfezioni alimentare;
- h. ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. cessione del contratto a terzi;
- k. violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l. ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare;
- m. comminazione di sanzioni per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- n. inosservanza degli obblighi di cui alla Legge 13/08/2010, n.136 in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'ARDSU non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'ARDSU, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In questi casi l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'ARDSU ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra Società e per tutte le circostanze che possono verificarsi. L'incameramento della cauzione avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo lettera raccomandata A/R o mezzo come risultate dall'anagrafica dell'appaltatore.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali che rendano gli stessi inutilizzabili ai fini della gestione del servizio oggetto di appalto, nulla potrà essere richiesto dall'Appaltatore all'ARDSU a titolo di risarcimento danni.

ART. 80 RECESSO

L'ARDSU può recedere dal contratto in qualunque momento dal contratto anche se ne è stata iniziata l'esecuzione per gravi motivi di pubblico interesse, e in tal caso

non sarà riconosciuto all'Appaltatore il mancato guadagno.

ART. 81 RINUNCIA INDENNITÀ PER PERDITA AVVIAMENTO

Al termine del contratto o nell'ipotesi che il contratto si risolva anticipatamente per qualsiasi motivo, nulla potrà essere preteso a qualsiasi titolo dall'Appaltatore.

ART. 82 ONERI E SPESE CONTRATTUALI

Tutti gli oneri tributari, presenti e futuri, di qualsiasi natura, connessi al presente contratto sono a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 83 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Relativamente al trattamento dei dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali.

ART. 84 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente il presente capitolato resta intesa tra le parti la competenza esclusiva del Foro di Potenza con espressa rinuncia a qualsiasi altra competenza.

Al contenzioso che dovesse insorgere tra l'appaltatore e la stazione appaltante relativamente ai diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto si applicano gli istituti previsti dagli artt. 210-211 e 212 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 85 NORME APPLICABILI

Per tutto quanto non espressamente previsto si rimanda alle norme del Codice dei Contratti ed alle norme del Codice Civile.

ART. 86 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della L. n. 241/1990 e s.m.i. e del codice dei contratti, si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento è l'Ing. Vito RAMUNNO dell'ARDSU Basilicata.

ART. 87 DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) sarà individuato tra i funzionari dell'Ente.

ART. 88 ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Sono allegati al Capitolato Speciale di Appalto, per farne parte integrante e sostanziale:

1. Relazione tecnica illustrativa e criteri di scelta del concorrente
2. Analisi costo pasto

3. Duvri
4. Planimetria sede di Potenza
5. Elenco personale
6. Ortaggi freschi
7. Requisiti qualitativi delle materie prime
8. Caratteristiche merceologiche ed igieniche
9. Tabelle e grammature
11. Schema di contratto