

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE**

Art. 1 ó Oggetto e durata del contratto

Art. 2 ó Composizione pasti giornalieri

Art. 3 ó Qualità e grammature delle pietanze

Art. 4 ó Distribuzione pasti

Art. 5 ó Calendario di funzionamento del servizio mensa e orario di erogazione dei pasti

Art. 6 - Utenza

Art. 7 ó Procedura di accesso alla mensa e rilevazione pasti erogati

Art. 8 ó Pagamenti

Art. 9 ó Cessione del credito

Art. 10 ó Revisione dei prezzi

Art. 11 ó Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 12 ó Gestione dell'esecuzione del contratto

Art. 13 - Obblighi ed oneri della Ditta aggiudicataria

Art. 14 ó Clausola sociale

Art. 15 - Personale

Art. 16 ó Norme di prevenzione e sicurezza

Art. 17 ó Regole di comportamento del personale e vestiario

Art. 18 ó Responsabile del servizio

Art. 19 ó Locali

Art. 20 ó Pulizia ed igiene delle strutture

Art. 21 ó Impianti e attrezzature

Art. 22 ó Utenze

Art. 23 ó Responsabilità ó assicurazione

Art. 24 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'impresa

Art. 25 - Controlli, vigilanza e penali

Art. 26 ó Continuità nelle somministrazioni ó Penali

Art. 27 - Norma transitoria

## ALLEGATI

ALLEGATO òAö Proposta di menù invernale, autunnale, estivo, primaverile

ALLEGATO òBö Caratteristiche dei prodotti

ALLEGATO òCö Tabella di somministrazione dei generi di vitto

ALLEGATO òDö Elenco del personale

ALLEGATO òEö DUVRI pre-gara

ALLEGATO òFö Calcolo oneri sicurezza

ALLEGATO òGö Schema di contratto

## **Art. 1 ó Oggetto e durata del contratto**

Il presente Capitolato speciale ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione e gestione delle mense universitarie

La durata dell'appalto è di anni 3, decorrenti dalla data del verbale di consegna. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni.

Le sedi di svolgimento sono le seguenti :

Residenza Campomizzi, S.S.80, L'Aquila

Coppito ó Struttura Polifunzionale -, L'Aquila

Montelucio di Roio, L'Aquila.

Sala ristoro presso ex tribunale dei Minorenni ó solo sporzionamento circa 50 posti ó da attivare .

Per quanto relativo all'importo a base d'asta e la procedura di aggiudicazione si rinvia a quanto dettagliatamente specificato nel Disciplinare di gara.

## **Art. 2 ó Composizione pasti giornalieri**

Sono previste due tipologie di pasto giornaliero da somministrare agli utenti:

pasto con menù tradizionale

pasto con menù alternativo

Il pasto con menù tradizionale è quello riportato nei menù giornalieri allegati al presente Capitolato;

Il pasto con menù alternativo è composto:

a) un primo con un contorno oppure un secondo con un contorno o un piatto freddo, scelti dall'utente tra quelli del menù tradizionale del giorno;

b) pane

c) frutta di stagione o macedonia o yogurt.

Le bevande non sono comprese nel prezzo del pasto: gli utenti potranno attingere acqua potabile certificata direttamente dai rubinetti installati nelle sale mensa utilizzando caraffe per alimenti da minimo un litro che la Ditta aggiudicataria fornirà in quantità adeguata al numero degli utenti.

Presso le linee di distribuzione dei pasti potranno essere acquistate bevande ai suddetti prezzi:

acqua minerale/mezzo litro      p 0,35

vino rosso o bianco/ un quarto di litro      p 0,50

birra in lattina (cl. 33)      p 0,70

bibite in genere in lattina ( 33 cl)      p 0,60

succhi di frutta ( 200 ml)      p 0,40

Eventuali variazioni ai suddetti prezzi devono essere preventivamente comunicati ed autorizzati dall'Azienda.

È fatto espressamente divieto fornire pasti in confezione da asporto (cestini da viaggio).

La Ditta aggiudicataria metterà a disposizione degli utenti e ben visibili, in confezioni secondo la normativa vigente, olio extravergine di oliva e aceto di vino, mentre per il formaggio parmigiano e/o grana, sale, pepe e salse (maionese ecc.) nonché stuzzicadenti dovranno essere forniti esclusivamente in confezione monodose.

Ogni giorno, a pranzo ed a cena, dovrà essere disponibile a richiesta dell'utente, oltre ai primi del menu del giorno, anche un primo piatto di pasta e riso in bianco e uno al pomodoro.

Il menù giornaliero , con espressa indicazione della disponibilità a erogare pasta e riso in bianco e al pomodoro, su richiesta, dovrà essere affisso, in modo ben visibile, nei locali mensa prima dell'inizio del servizio giornaliero.

In allegato al presente Capitolato vengono presentati a titolo dimostrativo i menù in uso: autunnale, invernale, primaverile ed estivo.

I suddetti menù sono da considerarsi menù base, le ditte partecipanti avranno la facoltà di proporre in sede di gara miglioramenti che tengano sempre conto dei valori nutrizionali necessari, valutati dalla commissione di gara, senza comportare aumenti di prezzo per l'Ente.

### **Art. 3 6 Qualità e grammature delle pietanze**

Nella preparazione dei pasti da distribuire all'utenza dovrà essere rispettato quanto segue:

le grammature indicate nella tabella di somministrazione dei generi di vitto allegato C al presente Capitolato; le caratteristiche dei prodotti da immettere elaborati al consumo descritte nell'allegato D al presente Capitolato.

L'offerta dovrà inoltre prevedere un'adeguata alternativa per utenti vegetariani/vegani o che necessitino di particolari diete: in quest'ultimo caso, dietro segnalazione dell'Azienda, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire i pasti agli utenti interessati secondo le modalità concordate direttamente con gli stessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà precisare le misure che intende adottare per garantire e vigilare sulla qualità dei pasti forniti e dovrà indicare chiaramente il personale specializzato che sarà individuato dalla stessa per il controllo di qualità dei pasti.

### **Art. 4 6 Distribuzione pasti**

Nel caso di esaurimento di una delle pietanze del menù, così come affisso nei locali mensa, fatto questo che può verificarsi eccezionalmente solo 15 minuti prima della chiusura, la pietanza mancante dovrà essere sostituita con altra simile.

Eventuali reclami sulla qualità del servizio dovranno essere prioritariamente portati all'attenzione degli operatori addetti alla distribuzione e successivamente, se non risolti, formalizzati all'Azienda DSU.

Eventuali suggerimenti dovranno essere inviati direttamente alla stazione appaltante che valuterà se accogliere o meno la richiesta.

### **Art. 5 6 Calendario di funzionamento del servizio mensa e orario di erogazione dei pasti**

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto stabilito dal calendario di funzionamento del servizio mensa individuato dall'Azienda per il diritto allo studio universitario in conformità al calendario accademico adottato dall'Università e tenendo conto delle date sulla residenzialità universitaria. La Ditta aggiudicataria dovrà erogare il pranzo presso tutte le mense dal lunedì al venerdì a pranzo, mentre nella mensa presso la Residenza ex Caserma Campomizzi dovrà essere erogato anche il pasto serale. Presso quest'ultima sede il servizio dovrà altresì essere svolto anche il sabato, la domenica ed i giorni festivi.

Il servizio come sopra stabilito dovrà essere garantito durante tutti i periodi indicati nel calendario di funzionamento.

Indicativamente il servizio mensa viene sospeso nei periodi sotto indicati:

festività natalizie: dal 24 dicembre al 6 gennaio

festività pasquali: dal venerdì santo al martedì dopo Pasqua

sospensione delle attività didattiche per periodo estivo: dal 1° agosto al 10 settembre di ogni anno.

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata secondo i seguenti orari:

pranzo: dalle ore 12,30 alle ore 15,00

cena: dalle ore 19,45 alle ore 21,45.

Per sopravvenute esigenze l'Azienda si riserva di apportare variazioni nel corso dell'appalto, variazioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi senza avanzare alcuna pretesa.

#### **Art. 6 - Utenza**

L'accesso al servizio mensa è riservato esclusivamente:

- agli studenti dell'Università e degli Istituti AFAM muniti di apposito card mensa o libretto universitario o altro documento rilasciato dall'Università o dagli Istituti AFAM che attesti lo status di studente;
- ad altre categorie di utenti (dipendenti Azienda, dipendenti Università/AFAM, coloro che detengono un rapporto di collaborazione con le Università abruzzesi, dipendenti della Regione Abruzzo e di altre entità regionali) ed altri comunque autorizzati dall'Azienda in conformità alla normativa regionale vigente in materia. Tali utenti dovranno richiedere l'apposita card mensa presso le strutture ADSU.

#### **Art. 7 Procedure di accesso alla mensa e rilevazione pasti erogati**

Fermo restando che il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà curare le operazioni di cassa e di controllo dell'utenza tramite il sistema informatico, rilasciando apposito scontrino agli studenti ed agli utenti autorizzati, l'Azienda si riserva la facoltà di effettuare ogni tipo di controllo sulle modalità di gestione del servizio ivi compreso il controllo sulle operazioni di cassa effettuate dal personale della Ditta.

Il rilevamento dei pasti avviene mediante procedura informatica del programma di registrazione delle singole fasce mediante accesso con card mensa. A tali pasti vanno aggiunti quelli rilevati direttamente tramite firma dell'utenza nei casi e nei modi autorizzati preventivamente dalla Stazione appaltante. I pasti rilevati con tali metodologie sono gli unici che potranno essere fatturati e liquidati.

*Al termine di ogni distribuzione giornaliera il personale della Ditta dovrà compilare un apposito documento da consegnare all'Azienda dal quale risulti il numero dei pasti erogati, suddivisi per fascia. Lasciare?*

La ditta aggiudicataria ha l'onere di garantire a sua cura e spese il collegamento telefonico/informatico finalizzato alla gestione informatica dell'accesso a mensa da parte degli utenti, sino a collegamento ADSL.

L'Azienda si riserva comunque la facoltà di modificare in qualsiasi momento le procedure per la organizzazione del servizio, anche con l'aumento del numero di casse, senza che l'aggiudicatario possa accampare alcuna pretesa al riguardo. In caso di aumento delle casse, e quindi delle linee di distribuzione dei pasti, la Ditta dovrà acquisire, a propria cura e spese, l'attrezzatura occorrente, curando ogni adempimento, nessuno escluso, necessario per un corretto svolgimento del servizio, anche in merito al personale addetto.

#### **Art. 8 Procedure di pagamento**

Con scadenza mensile, a partire dall'ultimo giorno del mese in cui ha inizio la gestione, la Ditta aggiudicataria provvederà ad emettere la fattura elettronica all'Azienda per l'importo dei pasti erogati nel mese stesso, previa

detrazione dell'importo contante riscosso direttamente dalla Ditta.

I pagamenti avverranno in favore della Ditta aggiudicataria entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, o dal ricevimento della regolarizzazione della stessa se necessario, previo controllo sul numero dei pasti erogati e dei prezzi applicati.

Si procederà alla liquidazione e al pagamento della fattura previa verifica della regolarità contributiva tramite acquisizione del DURC nonché previa verifica EQUITALIA: in assenza di tale certificazione e/o verifica o in caso di situazione di inadempienza si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento. Tali importi saranno svincolati soltanto in sede di liquidazione finale, dopo verifica positiva di conformità, di cui all'art. 102 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm. e ii., previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

#### **Art. 9 ó Cessione del credito**

Ai sensi dell'art. 1260 del codice civile è esclusa qualsiasi cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Stazione appaltante. Trova applicazione l'art. 106, comma 13, del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm. e ii.

#### **Art. 10 ó Revisione dei prezzi**

Non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione dei prezzi contrattuali; pertanto il canone ed i prezzi applicati resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

Per l'adeguamento annuo si procederà all'applicazione delle variazioni dell'indice ISTAT. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto.

#### **Art. 11 ó Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla normativa vigente e si impegna a comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale della persone che possono agire sul conto medesimo.

#### **Art. 12 ó Gestione dell'esecuzione del contratto**

La Stazione appaltante verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte della Ditta secondo quanto previsto dall'art. 102 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii.

#### **Art. 13 - Obblighi ed oneri della Ditta aggiudicataria**

Qualora sia attivata la nuova sala ristoro presso il Dipartimento di Economia di L'Aquila, i pasti saranno preparati in uno degli altri centri cottura aziendali disponibili e sopra indicati e trasportati a cura e spese della Ditta mezz'ora prima dell'inizio del servizio, in contenitori idonei sia per le condizioni igieniche che per il mantenimento delle temperature come previsto dalle vigenti norme.

Sono altresì a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli oneri e gli obblighi diretti e indiretti inerenti a:

- acquisizioni delle autorizzazioni, nessuna esclusa, per la gestione delle mense con assunzione di tutti gli oneri connessi alla richiesta, nessuno escluso;

- acquisto dei generi alimentari e bevande, preparazione e distribuzione dei pasti e vendita delle bevande e comunicazione all'Azienda dell'elenco dei fornitori nonché di qualunque integrazione o sostituzione degli stessi;
- retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche del personale preposto nonché il rispetto integrale del CCNL di categoria;
- consegna giornaliera delle quantità residue delle pietanze, derivanti dalla mancata somministrazione agli utenti, alle associazioni onlus operanti nel Comune di L'Aquila sulle base di apposito accordo con le stesse da comunicare per opportuna conoscenza all'Azienda;
- raccolta dei rifiuti, pulizia e disinfezione quotidiana dei locali, delle attrezzature, dei mobili ed arredi;
- derattizzazione, disinfezione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi esterni adiacenti da effettuarsi almeno due volte l'anno e comunque secondo necessità;
- pulizia delle aree esterne i centri cottura (a titolo esemplificativo si indicano i cortili, i percorsi pedonali) che dovranno essere sempre perfettamente pulite e sgombre con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame, e, nei periodi invernale, della neve;
- acquisto di tovaglioli e tovaglette coprivassoio monouso, posate, bicchieri in materiale plastico a perdere in confezioni sigillate;
- acquisto utensileria per cucina e linee self-service, ivi compresi i vassoi;
- acquisto di carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta ecc, per toilettes;
- esposizione, in modo bene visibile, all'interno delle sale mensa del menù giornaliero, prima dell'inizio del servizio;
- rispetto delle norme sulla privacy per gli utenti che richiedono diete particolari (ad es. celiachia);
- rispetto della normativa relativa al trattamento dei dati di cui al Regolamento Europeo n. 679/2016;
- adempimenti, nessuno escluso, ai sensi del Dlgs. 81/2008 con trasmissione all'Azienda della relativa documentazione.

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 81/2008 si allega al presente Capitolato, per gli adempimenti connessi, copia del DUVRI pre-gara redatto dall'Azienda.

#### **Art. 14 ó Clausola sociale**

La Ditta aggiudicataria deve promuovere la stabilità occupazionale del personale mediante il prioritario assorbimento del personale già impegnato nel servizio, secondo quanto disciplinato dall'art. 50 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii., con l'integrale applicazione dei contratti collettivi di settore.

#### **Art. 15 - Personale**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni normative in materia nonché il rispetto dei regolamenti così come previsto per analoghi servizi pubblici, nonché di tutte quelle in materia assistenziale, previdenziale, infortunistica e di igiene del lavoro nei confronti dei propri dipendenti, sollevando in ogni caso l'Azienda da responsabilità per le conseguenze derivanti da comportamenti omissivi della Ditta.

In particolare la Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria vigenti a L'Aquila e nei tempi in cui si svolge l'appalto.

I nominativi del personale dipendente con relative qualifiche devono essere trasmessi all'Azienda entro cinque giorni lavorativi dall'inizio dell'appalto: analoghe informazioni devono essere fornite, entro dieci giorni dal verificarsi dell'evento, ogni qualvolta venga integrato e/o sostituito il personale in servizio.

La Ditta dovrà impegnare personale in numero tale da assicurare un regolare e tempestivo svolgimento del servizio. Nel caso in cui il numero del personale dovesse risultare insufficiente, la Ditta è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione contraente.

Il personale utilizzato presso le mense deve essere in possesso delle specifiche qualifiche previste per gli addetti alla ristorazione e per ogni turno deve prestare servizio almeno una unità con la qualifica di cuoco: la qualifica di cuoco del personale in servizio dovrà essere dimostrata con la presentazione di idonea documentazione.

Il personale addetto alle preparazioni dietetiche dovrà essere in possesso di specifica esperienza professionale e appositamente formato.

La Ditta dovrà impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, oltre a quelle previste dalle normative di riferimento, riguardanti il sistema di gestione ambientale, i prodotti innovativi, la attrezzature con caratteristiche operative superiori, etc., atti a migliorare, nell'insieme, la professionalità dei propri operatori. In particolare la Ditta dovrà garantire che nell'ambito di tali corsi siano affrontate, come previsto nei CAM approvati dal D.M. 25 Luglio 2011, art. 5.5.3. "Formazione del personale" le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute
- alimentazione 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
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, la Ditta dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm. e ii.. La fornitura di tutti i previsti dispositivi di protezione individuale previsti dalle norme vigenti è a carico della Ditta.

La Ditta ha l'obbligo di mantenere copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale (Piano di Formazione) presso la Stazione appaltante.

La Ditta assume a proprio carico la responsabilità per il regolare funzionamento del servizio anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del suo personale, assicurando in ogni caso la continuità del servizio stesso.

#### **Art. 16 ó Norme di prevenzione e sicurezza**

La Ditta è obbligata ad attenersi alla normativa vigente in materia di Sicurezza e Salute nel luogo di lavoro di cui al D.lgs. 81/2008 e ss.mm. e ii.

Il personale della Ditta dovrà essere informato, formato e addestrato ai sensi della vigente normativa ( art. 36 e 37 D.Lgs. 81/2008).

La Ditta fornirà all'Amministrazione il Piano formativo triennale e comunicherà i nominativi dei lavoratori eventualmente in possesso dell'idoneità di addetto antincendio.

L'Azienda ha predisposto, ai sensi dell'art. 26, comma 1, del D.lgs. 81/2008, il Documento di Valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.), riportante le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. L'aggiudicatario è tenuto a prenderne atto, modificandolo ed integrandolo sulla base della natura del servizio che essa dovrà svolgere e sulla base di ogni diverso ed ulteriore rischio rispetto a quelli specifici del servizio stesso.

#### **Art. 17 ó Regole di comportamento del personale e vestiario**

La Ditta dovrà garantire che il proprio personale operi nel rispetto di un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

La Ditta dovrà inoltre curare che il proprio personale:

- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico ó sanitarie vigenti in materia
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute
- consegni immediatamente alla Stazione appaltante, 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). La Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

La Ditta sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze del presente capitolato. In conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, la Ditta dovrà 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 dovrà indossare correttamente le divise fornite dalla Ditta, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante:

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

#### **Art. 18 ó Responsabile del servizio**

L'aggiudicatario deve nominare e comunicare all'Amministrazione il Responsabile del Servizio a cui è stata affidata la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio è il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario.

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli

utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione con la Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattia, ecc.) l'aggiudicatario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo, un sostituto di pari professionalità dandone immediata comunicazione scritta alla Stazione appaltante.

### **Art. 19 ó Locali**

L'Azienda mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali, le attrezzature, gli impianti e le sale mensa di Roio, Coppito e Campomizzi riservandosi di implementare o modificare nel corso dell'appalto la disponibilità di locali di distribuzione e centri cottura.

La Ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto riconosce che i locali e le attrezzature ad essa affidati sono funzionanti ed adeguati agli scopi dell'appalto.

### **Art. 20 ó Pulizia ed igiene delle strutture**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali affidati, delle attrezzature, dei mobili ed arredi, nonché la pulizia delle aree esterne ai centri di cottura e di distribuzione (a titolo esemplificativo si indicano i cortili e i percorsi pedonali) che dovranno essere sempre perfettamente pulite e sgombre con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame, e, nei periodi invernale, della neve.

Tutti gli interventi di pulizia devono essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente.

L'aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati siano ecosostenibili e conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Deve inoltre garantire che tali prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, siano sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.

La Ditta dovrà effettuare nei locali e negli spazi affidati un intervento di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione generale prima dell'avvio dell'attività a seguito di aggiudicazione, e, successivamente, con cadenza di almeno due volte l'anno e comunque secondo necessità, senza che questo comporti oneri a carico dell'Amministrazione. Gli interventi dovranno essere effettuati da personale specializzato e autorizzato secondo quanto previsto dalla normativa in materia.

È altresì a carico della Ditta la raccolta differenziata dei rifiuti. È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

È, infine, a carico della ditta aggiudicataria la pulizia dei degrassatori posti a valle delle cucine almeno 2 volte l'anno e comunque ogni qualvolta si renda necessario, ferma restando la pulizia al termine del servizio.

### **Art. 21 ó Impianti e attrezzature**

Le attrezzature ed arredi concesse in uso dall'Azienda alla Ditta aggiudicataria sono quelle risultanti dall'inventario-verbale di consegna che, redatto in contraddittorio e controfirmato dalle parti contestualmente alla stipula del contratto, costituisce parte integrante dello stesso anche se non allegato. L'aggiudicatario deve

mantenere in buone condizioni e funzionanti tutte le attrezzature e gli impianti presi in consegna.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisto di ogni ulteriore attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di produzione e distribuzione dei pasti.

La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico dell'aggiudicatario, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Le attrezzature acquistate direttamente dall'aggiudicatario resteranno di proprietà del concessionario.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese derivanti da danni, omesso controllo o avarie prodotte ai locali ed agli impianti per incuria o cattiva utilizzazione da parte della stessa.

L'Azienda si riserva la facoltà di accedere in qualsiasi momento ai locali per verificare le condizioni degli stessi e degli impianti ed attrezzature.

#### **Art. 22 ó Utenze (da aggiornare dopo aver ricevuto i dati dall'Area Tecnica)**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri connessi al pagamento delle utenze, nessuna esclusa, nonché di tutte le tasse, imposte e contributi collegati all'attività di cui trattasi.

La Ditta sarà l'instatataria dei contatori delle utenze provvedendo direttamente ai relativi pagamenti.

Indicativamente si segnala che il consumo presunto delle utenze per l'anno 2018, ammonta a: metano: mc 29200 e energia elettrica: kw 148000.

#### **Art. 23 ó Responsabilità ó assicurazione**

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi, ad animali ed a cose, mobili o immobili, durante l'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, sarà tenuta a stipulare al momento della sottoscrizione del contratto congrua assicurazione, di cui una copia dovrà essere consegnata all'Azienda, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Azienda in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale assicurazione non libera la Ditta dalle proprie responsabilità di qualsiasi natura avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Azienda è conseguentemente esonerata da responsabilità di qualsiasi tipo derivanti dalla gestione del servizio e delle strutture.

#### **Art. 24 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'impresa**

L'impresa, come previsto dalla normativa vigente, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio.

Di quanto sopra dovrà essere data comunicazione all'Amministrazione.

#### **Art. 25 - Controlli, vigilanza e penali**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire totalmente, assumendo in proprio tutte le responsabilità civili e penali, la perfetta igiene dei pasti distribuiti. Dovrà inoltre consentire all'Azienda di assistere, in qualsiasi momento, ai processi di lavorazione, fornendo ogni informazione circa i procedimenti tecnologici utilizzati. La Ditta

aggiudicataria è tenuta a presentare dietro richiesta dell'Azienda tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, ditta produttrice, luogo di produzione, additivi aggiunti. In particolare i controlli riguarderanno:

- il rispetto dei menù giornalieri e conformi all'offerta presentata in sede di gara;
- il rispetto della qualità dei cibi, previste nel presente Capitolato;
- il rispetto delle condizioni igieniche sia da parte del personale dell'impresa, sia per quanto attiene ai locali, le attrezzature e quanto altro occorre per la conservazione delle derrate alimentari e per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti e bevande;
- il rispetto di ogni altra norma contrattuale tesa ad assicurare la corretta erogazione del servizio.

Per la verifica di quanto sopra indicato, l'Azienda potrà richiedere la collaborazione sia di consulenti di fiducia sia degli Enti/Amministrazioni competenti: si potrà accedere in qualsiasi momento a tutti i locali della mensa, con facoltà di controllo continuo sia delle condizioni igieniche dei locali stessi, delle attrezzature e degli addetti, sia in fase di approvvigionamento delle derrate, sia durante la loro manipolazione, distribuzione e consumazione, anche mediante prelievi da sottoporre ad analisi chimiche e batteriologiche presso laboratori e/o Istituti autorizzati o presso la ASL.

Qualora dagli esiti delle analisi chimiche e batteriologiche, dovessero risultare carenze igienico sanitarie, l'Azienda applicherà una penale a carico della Ditta pari al 25% dell'intero corrispettivo dovuto per il numero complessivo dei pasti erogati nel giorno; in caso di ulteriore analoga violazione, anche riscontrata in una mensa diversa la penale sarà elevata al 50%.

Sono stabilite altresì, in caso di comportamento non corretto della Ditta nella gestione del servizio, le seguenti sanzioni:

- € 300,00 per ogni mancato rispetto della grammatura prevista per i prodotti somministrati;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme in materia di conservazione e vendita di prodotti e nel caso di scarsa pulizia degli ambienti e delle attrezzature;
- € 500,00 per ogni prodotto scaduto presente nei locali mensa;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento documentato di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o pasti;
- € 500,00 per ogni giorno di mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione dei pasti;
- € 300,00 per ogni caso di mancata esposizione del menù giornaliero in modo ben visibile nei locali mensa prima dell'inizio del servizio;
- € 1.000,00 per ogni caso riscontrato di difformità nella somministrazione delle diete speciali;
- € 1.000,00 per ogni caso di violazione delle norme in vigore in materia di tutela dei dati personali, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali;
- € 500,00 per ogni violazione in materia di autorizzazione e nullatenere necessari per l'esercizio dell'attività;
- € 200,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura, salvo casi eccezionali, debitamente documentati;
- € 500,00 per ogni attesa degli utenti superiore a 10 minuti lungo le linee di distribuzione dei self-service, calcolati dal momento in cui l'utente inizia la fila per accedere a mensa;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme in materia di personale, anche riscontrate da Enti ed

organismi esterni;

- € 500,00 per mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e/o per la tutela dell'igiene da parte degli operatori;
- € 300,00 per ogni unità di personale addetto alla distribuzione o alla preparazione dei pasti mancante rispetto al numero previsto;
- € 200,00, per ogni giorno di ritardo nella comunicazione, da effettuare ai sensi dell'art. 15 dei nominativi dei dipendenti addetti al servizio; alla stessa sanzione è soggetta la tardiva comunicazione dei nominativi di eventuali nuovi dipendenti assunti successivamente: a tal fine è considerata tardiva la comunicazione effettuata dopo il decimo giorno successivo all'assunzione.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere giornalmente alla conservazione di un campione di tutte le preparazioni, per 48 ore, per consentire analisi microbiologiche in caso di tossinfezioni od altri incidenti: in caso di inadempienza verrà applicata la sanzione di € 500,00 al giorno, per ogni struttura nella quale venga riscontrata.

In caso di inadempienze, l'Azienda provvede all'applicazione delle penali di cui sopra previa comunicazione scritta da inviare a mezzo raccomandata A.R. o tramite PEC alla Ditta aggiudicataria entro 30 giorni dall'infrazione o dalla segnalazione della stessa, specificando la natura ed entità delle inadempienze.

La Ditta entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione ha facoltà di presentare memorie difensive, avverso il provvedimento con il quale viene contestata l'inadempienza.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul mandato di pagamento immediatamente successivo alla notifica dell'infrazione stessa.

In caso di infrazione verificatasi nell'ultimo mese di gestione del servizio, la relativa penalità sarà trattenuta in sede di liquidazione di quanto dovuto.

#### **Art. 26 ó Continuità nelle somministrazioni ó Penali**

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata con continuità, salvo casi eccezionali e non prevedibili e non dipendenti dalle volontà della Ditta. In caso di interruzione imputabile alla Ditta aggiudicataria l'Azienda provvederà con immediatezza alla provvisoria surroga del servizio mensa con recupero delle spese a carico della cauzione a garanzia prestata dalla Ditta stessa che dovrà essere immediatamente ripristinata nella sua interezza.

Oltre a quanto sopra, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento di una penale di € 5.000,00 al giorno per i primi due giorni e di € 10.000,00 al giorno per i giorni successivi al secondo.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile, ferme restando le condizioni previste dal presente Capitolato, a tenere in funzione tutte o parte delle strutture affidate anche nei periodi in cui è prevista la chiusura del servizio, a fronte di preavviso formulato dall'Azienda con anticipo di cinque giorni lavorativi: in caso di mancato adempimento verranno applicate le penali nei modi sopra descritti.

L'Azienda si riserva la facoltà di sospendere il contratto o di ordinare servizi in diminuzione in caso di insufficiente disponibilità di fondi nel proprio bilancio.

L'Azienda si riserva la facoltà di usare i locali delle mense destinate ai commensali, dandone preventiva

comunicazione alla ditta aggiudicataria, in orari diversi da quelli del servizio ristorazione senza che la stessa possa sollevare eccezioni di sorta e provvedendo al ripristino dei locali per ciò che riguarda la pulizia degli stessi.

**Art. 27 6 Norma transitoria**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alla normativa vigente in materia di appalti pubblici di servizi.