



REGIONE BASILICATA

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI AI
DEGENTI E AL PERSONALE DEI PRESIDI DELL'ASM, DELL'ASP, DELL' AOR SAN
CARLO, DELL'IRCCS CROB, DELL'ARDSU**

SIMOG: GARA N. 6747069

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA LOTTO 5
Agenzia Regionale Diritto allo Studio Universitario
ARDSU
(Allegato 1 B al Disciplinare di gara)

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Sommario

| | |
|--|-----------|
| Premesse..... | 6 |
| ART. 1- DURATA E OGGETTO DELL'APPALTO | 6 |
| ART. 2 - UTENZA | 8 |
| ART. 3 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE..... | 8 |
| ART. 4 – ONERI A CARICO DELL'ARDSU..... | 10 |
| ART. 5 – CONTROLLO ACCESSI..... | 11 |
| ART. 6 - REMUNERAZIONE D'APPALTO. REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE. | 11 |
| ART. 7 – PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI | 12 |
| ART. 8 – LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE..... | 13 |
| ART. 9 – OBBLIGHI NORMATIVI | 13 |
| ART. 10 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE PER IL REINTEGRO E LA MESSA E NORMA DI MACCHINARI ATTREZZATURE ED IMMOBILI..... | 13 |
| ART. 11 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI | 14 |
| ART. 12 – PERSONALE DELL'APPALTATORE..... | 14 |
| ART. 13 – ORGANICO..... | 14 |
| ART. 14 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE. RESPONSABILE DI COMMESSA. | 15 |
| ART. 15 – VESTIARIO | 15 |
| ART. 16 – IDONEITÀ SANITARIA..... | 15 |
| ART. 17 – IGIENE PERSONALE..... | 16 |
| ART. 18 – PIANO SANITARIO..... | 16 |
| ART. 19 - SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI..... | 16 |
| ART. 20 - ORARI MINIMI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO | 16 |
| ART. 21 – QUANTITÀ VOLUMI E IN PESI..... | 17 |
| ART. 22 – MODALITÀ DI ESPOSIZIONE DEI PIATTI IN LINEA | 17 |
| CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI..... | 17 |
| ART. 23 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI | 17 |
| ART. 24 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE | 18 |
| ART. 25 – GARANZIE DI QUALITÀ..... | 19 |
| ART. 26 – IGIENE DELLA PRODUZIONE | 20 |
| ART. 27 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE | 20 |
| ART. 28 – RICICLO..... | 21 |

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

| | |
|--|-----------|
| ART. 29 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA – MANIPOLAZIONE E COTTURA | 21 |
| ART. 30 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI | 21 |
| ART. 31 – CONDIMENTI | 21 |
| ART. 32 – PRESCRIZIONI TECNICHE RELATIVE ALLE TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE..... | 21 |
| ART. 33 – LINEA REFRIGERATA..... | 22 |
| ART. 34 – PENTOLAME PER LA COTTURA | 22 |
| ART. 35 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU’ | 22 |
| ART. 36 – VARIAZIONE DEL MENÙ | 23 |
| ART. 37 – STRUTTURA DEI MENÙ RELATIVI AL PASTO COMPLETO. TEMPISTICA DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO..... | 24 |
| ART. 38 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI | 24 |
| SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE | 25 |
| ART. 39 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI | 25 |
| ART. 40 – INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI | 25 |
| PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO | 26 |
| ART. 41 – PULIZIA DI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE..... | 26 |
| ART. 42 – PULIZIE ESTERNE AI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI | 26 |
| ART. 43 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI..... | 26 |
| ART. 44 – INTERVENTI DI PULIZIA ORDINARI E STRAORDINARI | 26 |
| ART. 45 – DIVIETI..... | 26 |
| ART. 46 – DETERGENTI – SANIFICANTI | 27 |
| ART. 47 – CUSTODIA DEI DETERSIVI..... | 27 |
| ART. 48 – SERVIZI IGIENICI..... | 27 |
| ART. 49 – RIFIUTI | 27 |
| IMMOBILI | 27 |
| ART. 50 – LOCALI PER LA SOMMINISTRAZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI..... | 27 |
| ART. 51 – VERBALE DI CONSEGNA IMMOBILI | 28 |
| ART. 52 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO | 28 |
| ART. 53 – ACCESSI AL PERSONALE ARDSU PER CONTROLLI | 28 |
| ART. 54 – INVENTARIO DI RICONSEGNA | 28 |
| ART. 55 – ONERI E OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI A CARICO DELL’APPALTATORE..... | 29 |
| ART. 56 – TEMPO UTILE PER IL REINTEGRO DELLE MACCHINE E DI MANUTENZIONE DELLE STESSE..... | 29 |
| ART. 57 – COLLAUDI | 29 |
| NORME DI PREVENZIONE, DI SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI | |
| CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare | |

| | |
|--|-----------|
| LUOGHI DI LAVORO | 30 |
| ART. 58 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA | 30 |
| ART. 59 – IMPIEGO DI ENERGIA | 30 |
| ART. 60 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO..... | 30 |
| ART. 61 – PIANO DI EVACUAZIONE | 30 |
| ART. 62 CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO– ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO | 31 |
| ART. 63 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ARDSU | 31 |
| ART. 64 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI CONFORMITA' | 31 |
| ART. 65 – TIPOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI..... | 31 |
| ART. 66 – BLOCCO DELLE DERRATE..... | 33 |
| ART. 67 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP) | 33 |
| ART. 68 – CONSERVAZIONE CAMPIONI..... | 34 |
| ART. 69 – MANCATO RISPETTO NELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001:2000 ED EMAS | 34 |
| ART. 70 – RILIEVI | 34 |
| ART. 71 – CONTESTAZIONI..... | 34 |
| ART. 72 – RILIEVI ALL'APPALTATORE | 34 |
| ART. 73 - INADEMPIENZE E PENALITA'– INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ | 35 |
| ART. 74 – PENALITÀ PER IMMOTIVATA SOSPENSIONE DEL SERVIZIO..... | 36 |
| ART. 75 – RIFUSIONE PER EVENTUALI DANNI | 36 |
| ART. 76 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO | 36 |
| ART. 77 – RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE | 37 |
| ART. 78 - GESTIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA DEL CONTRATTO DI APPALTO STIPULA DEL CONTRATTO | 37 |
| ART. 79 - CAUZIONE DEFINITIVA | 37 |
| ART. 80 - RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE | 38 |
| ART. 81 - SUBAPPALTO | 39 |
| ART. 82 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'ARDSU | 39 |
| ART. 83 - INTERRUZIONE DELL'ESECUZIONE | 39 |
| ART. 84 - PREZZI D'APPALTO | 40 |
| ART. 85 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI | 40 |
| ART. 86 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA...40 | |
| ART. 87 - RECESSO | 41 |
| ART. 88 - RINUNCIA INDENNITÀ PER PERDITA AVVIAMENTO | 41 |
| ART. 89 - ONERI E SPESE CONTRATTUALI..... | 42 |

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

| | |
|--|----|
| ART. 90 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI | 42 |
| ART. 91 - FORO COMPETENTE | 42 |
| ART. 92 - NORME APPLICABILI | 42 |
| ART. 93 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO | 42 |
| ART. 94 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE | 42 |
| ART. 95 - APPROVAZIONE ESPLICITA DELLA CLAUSOLE VESSATORIE | 42 |
| Appendici | 44 |

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Premesse

La SUA – RB per l'A.R.D.S.U. Basilicata, Azienda Regionale che eroga servizi a favore degli studenti universitari, d'ora innanzi ARDSU, indice una gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione e prestazioni complementari ed accessorie per le sedi di Potenza e Matera.

L'ARDSU, nel quadro delle iniziative volte ad offrire agli studenti universitari e altri utenti autorizzati, servizi atti a garantire le migliori condizioni di studio, intende concedere per un periodo di **cinque** anni l'esercizio del servizio di ristorazione universitaria, dal lunedì al sabato.

Il capitolato speciale d'appalto l'ARDSU esplicita le attività e le macro componenti dei servizi, richiedendo all'Operatore Economico la puntuale articolazione del servizio, nei suoi molteplici aspetti, mediante la proposizione, in sede di gara, di apposito progetto tecnico.

ART. 1- DURATA E OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 5 (cinque) anni a decorrere dalla data di affidamento del servizio, successiva alla stipula contrattuale, eventualmente prorogabile di un anno.

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 la messa a disposizione dei locali 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 a tal proposito che

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

l'appaltatore per la suddetta strutture 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 nel raggio di una distanza non superiore, in ogni caso, a km. 0,5 rispetto al Polo Universitario Ex Ospedale – nel Rione Lanera a Matera. 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.

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. 25 luglio 2011.

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 75.000 tra la Sede di Potenza (65.000 pasti) e la Sede di Matera (10.000 pasti) da distribuirsi tra pranzi (n. 70.000) e cene (n. 5.000);

Si ritiene opportuno precisare:

- che la capacità produttiva da assicurare è:
 - per la Sede di Potenza fino 800 pasti giornalieri;
 - per la Sede di Matera fino a 100 pasti giornalieri
- che i pasti devono essere serviti nel tempo massimo di 150 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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 - 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.

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. 3 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE.

L'Appaltatore si assume tutti i rischi d'impresa connessi all'esecuzione del 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,

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

tovaglioli e tovagliette coprivassoi di carta, tutti monouso e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti;

- 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;

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

- per i consumi di acqua, energia elettrica e gas, l'Appaltatore dovrà provvedere alle volture delle utenze 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 fatturati dalla dall'ARDSU all'Appaltatore, in occasione della liquidazione delle fatture del mese di competenza, con relativo storno del *quantum* da corrispondere.

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.

ART. 4 – 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 dell'hardware e 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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.

ART. 5 – CONTROLLO ACCESSI

L'utente accederà al servizio mensa esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'ARDSU, 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 si impegna a restituire tempestivamente all'ARDSU i tesserini per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei locali.

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

Gli apparati hardware e 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. 6 - 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 - € 6,60 (seivirgolasesanta) di cui € 0,04 (zerovirgolazeroquattro) 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 ed eventuale affitto dei locali da adibirsi a mensa così come indicato nella distanza di 0.5 Km di cui all'art. 1;

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

- Sede di Potenza - € 5,40 (cinquevirgolaquaranta) di cui € 0,04 (zerovirgolazeroquattro) 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 € 2.085.000,00 (duemilioniottantacinquemila/00) quale costo totale d'appalto per i cinque anni di vigenza contrattuale, il tutto oltre IVA; di cui:

- € 2.070.000,00 oltre IVA per il servizio di gestione delle mense universitarie per i cinque anni di durata contrattuale e la fornitura ed installazione di alcune delle attrezzature da rilevarsi in sede di sopralluogo;
- € 15.000,00 oltre IVA per oneri relativi alla sicurezza (non soggetti a ribasso).

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.

Per la revisione dei prezzi si rinvia a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 7 – 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.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del “Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU”.

ART. 8 – 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.

Le fatture devono essere intestate a: ARDSU Basilicata, Corso Umberto I, 28 – 85100 Potenza, C.F./Partita IVA 96024370767.

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.

ART. 9 – OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve richiedere ed ottenere, entro il termine massimo di 90 (novanta) 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. 10 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE PER IL REINTEGRO E LA MESSA E 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. 11 – 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. 12 – PERSONALE DELL'APPALTATORE

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 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.

ART. 13 – ORGANICO

L'organico impiegato per lo svolgimento del servizio di ristorazione deve essere per quantità e qualità professionale coerente con quanto indicato nel progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'Impresa in sede di offerta e comunque nel

rispetto del CCNL.

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.

ART. 14 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE. RESPONSABILE DI COMMESSA.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 111, comma 2 del D.Lgs 50/2016, è il dott. Rocco GRECO, direttore pro tempore dell'ARDSU Basilicata.

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 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. 15 – VESTIARIO

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Gli operatori saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante la ragione sociale dell'Appaltatore ed il nome, cognome e foto del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalla normativa in materia.

ART. 16 – IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in regola con gli adempimenti di cui alla Legge Regionale n. 22 del 24/07/2007.

ART. 17 – IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione al confezionamento, e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

ART. 18 – 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.

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. 19 - 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.

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. 20 - 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 sabato.

CHIUSO nei giorni festivi segnati in rosso sul calendario;

Locale individuato dal gestore situato nei pressi del Polo Universitario ex Ospedale

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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 sabato

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. 21 – QUANTITÀ VOLUMI E IN PESI

L'Appaltatore si impegna al rispetto delle tabelle predisposte dall'ARDSU (*Appendice n. 2*) relative ai pesi o ai volumi o al numero di prodotti componenti la pietanza cruda o cotta redatte tenendo conto delle tabelle dell'INRAN relative alle variazioni di 100 gr. di parte edibile subite dagli alimenti in seguito ai vari tipi di cottura.

ART. 22 – 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.

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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 23 – 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 (*Appendice n. 1*).

L'Appaltatore dovrà 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 di quelli a denominazione protetta per un 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 per tempo vigente.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Inoltre le 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.

I prodotti ortofrutticoli devono rispettare i calendari delle stagionalità.

La carne deve provenire da produzione biologica per almeno il 15% in peso sul totale e da prodotti IGP e DOP per almeno il 25% in peso sul totale.

Le percentuali richieste per la produzione biologica, i prodotti DOP e IGP si raggiungono utilizzando anche derivati (salumi, prodotti da forno, formaggi, ecc...) Il pesce per il 20% di peso sul totale deve provenire da acquacoltura biologica.

Tutte le derrate alimentari devono avere caratteristiche merceologiche ed organolettiche tali da renderli classificabile come di "prima qualità".

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'ARDSU, il gusto degli utenti, l'Appaltatore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa, senza oneri aggiuntivi.

Il pane dovrà essere di semola o di tipo 0 sempre fresco di giornata. La frutta deve essere di stagione proveniente dai paesi aderenti all'UE.

Tutte le carni dovranno provenire da allevamenti e da macelli autorizzati in ambito comunitario.

ART. 24 – 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" e s.m.i.;
- il Decreto Legislativo n.181/2003 in riferimento alla Direttiva Europea 2000/2013;
- il Regolamento (UE) n.1169/2011 che disciplinerà nel prossimo futuro l'etichettatura dei prodotti alimentari (Gazzetta Ufficiale 22 novembre 2011).

Dalle etichette, pertanto, devono evincersi:

- 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 di impiego

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

- istruzioni per l'uso
- luogo di origine o provenienza
- eventuale o la possibile presenza di allergeni
- etichetta nutrizionale (Regolamento UE n.1169/2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 25 – GARANZIE DI QUALITÀ

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'ARDSU, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia ed alle Tabelle Merceologiche dell'ARDSU.

Per qualitàsi intende la qualitàigienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti che di consuetudine sono venduti a pezzo o a volume;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica; per quanto concerne i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica, si richiede la conformità a quanto previsto dal regolamento CEE 2029/91, dal D.L. 17/3/95 n. 220 e D.M. 18/12/1996;
- rintracciabilità delle produzioni alimentari Regolamento UE n. 178/2002;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idoneo nelle derrate immagazzinate;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

modificata da tecniche di ingegneria genetica. In attesa di un provvedimento legislativo che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, è richiesta una autocertificazione del produttore che garantisca il non utilizzo di organismi geneticamente modificati.

ART. 26 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il servizio dovrà essere espletato nel massimo rispetto delle norme vigenti in materia di tutela igienica e sanitaria; ciò in relazione sia alla qualità, conservazione, confezione, somministrazione e trasporto dei cibi e dei pasti, sia riguardo alla pulizia dei locali cucina, deposito, mensa, dei servizi igienici, delle stoviglie, delle suppellettili e delle attrezzature, sia infine in relazione agli aspetti riguardanti il personale impiegato.

E' vietato l'ingresso nei locali cucina ai non addetti.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, ne indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione. Il copricapo dovrà raccogliere completamente la capigliatura e il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi dovrà indossare mascherina e guanti monouso.

E' fatto obbligo, altresì alla ditta di osservare il disposto Legislativo del 26 maggio 1997, n. 155 del Decreto relativo alla procedura H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).

ART. 27 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Devono essere:

- osservare le temperature di conservazione, con particolare riguardo agli alimenti che richiedono refrigerazione/congelazione; fondamentali sono gli strumenti per il controllo della temperatura delle celle e l'esistenza di un dispositivo automatico di protezione ed allarme. Sono richieste temperature di: P +2/+4°C per alimenti crudi e cotti di origine animale particolarmente suscettibili di ricontaminazione nelle fasi produttive del pasto;
P - 18°C per alimenti congelati e surgelati; P +1/+6°C per gli altri alimenti;
P <+9/+10°C ortofrutticoli freschi;
- garantire l'igiene degli ambienti e delle attrezzature;
- separate tra loro le diverse tipologie di derrate;
- evitare scorte eccessive e garantire la rotazione delle derrate;
- non sovraccaricare le celle ed evitata l'apertura frequente e l'introduzione di alimenti a temperatura superiore a 30/35 °C;
- protetti gli alimenti sfusi e tenere sempre i prodotti sollevati da terra;
- segnalati e separati fisicamente i prodotti destinati alla resa o alla distruzione perché non più idonei.

ART. 28 – RICICLO

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Sarà vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'impresa dovrà garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

Sarà vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 29 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

ART. 30 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C. in conformità con la normativa vigente.

Il trasporto deve essere effettuato ad una temperatura non superiore a 10° C. in conformità con la normativa vigente.

ART. 31 – CONDIMENTI

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, tipo grana, se richiesto, dovrà 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 dalla Ditta aggiudicataria in sede di offerta.

Per condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà 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.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.

ART. 32 – PRESCRIZIONI TECNICHE RELATIVE ALLE TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate in conformità al manuale

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

delle tecniche di manipolazione presentato nel progetto offerta.

ART. 33 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 34 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

ART. 35 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

L'Operatore Economico, per la formulazione dell'offerta, dovrà far riferimento alle caratteristiche minime dei generi alimentari nonché alle tabelle menù e dietetiche, di cui alle *appendici 1 e 2*, che formano parte integrante del presente Capitolato nonché prevedere appositi menù per celiaci ed indicazione dietetiche per i diversi orientamenti religiosi.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei suddetti menù.

Lo stesso piatto, non può essere proposto più di due volte a settimana, salvo riso e/o pasta in bianco e/o al pomodoro che si richiede siano presenti ogni giorno.

Nella predisposizione dei menù l'Appaltatore deve prevedere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La frutta nell'arco della settimana dovrà essere varia, sia per specie sia per varietà botanica; non sono ammesse eccezioni di sorta. In caso di accertate difficoltà, è possibile sostituire la frutta fresca con succhi di frutta in formato brik da 200 ml. Tutta la frutta dovrà essere di stagione, proveniente dai Paesi aderenti all'UE.

L'appaltatore dovrà affiggere nei locali di consumo pasti, presso apposite bacheche opportunamente visibili, il menù settimanale e quello del giorno, con l'indicazione delle singole grammature alla distribuzione e dell'apporto calorico espresso in Kcal.

Dovranno essere esposti inoltre gli ingredienti delle preparazioni del giorno in modo visibile e leggibile da parte degli utenti (fresco e/o surgelato/congelato). Deve essere inoltre riportata la specie animale di provenienza delle carni accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto, lonza, scaloppa, spalla, ecc...), nonché delle specie ittiche.

L'ARDSU, inoltre, qualora dovesse riscontrare da controlli e sondaggi diverse esigenze e/o preferenze dell'utenza, si riserva di concordare la modifica delle preparazioni previste

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

dal menù con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

La proposta nutrizionale deve avere l'obiettivo di offrire all'utenza una alimentazione nel rispetto dei riferimenti scientifici (LARN: Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di Energia e Nutrienti) messi a punto per la popolazione italiana nella revisione del 1996 per tutti i nutrienti energetici e per la maggior parte dei micronutrienti; delle direttive dell'I.N.R.A.N (linee guida per una sana alimentazione) secondo i principi della "Dieta Mediterranea" caratterizzata da un alto contenuto di carboidrati complessi (pasta, riso, cereali e legumi) e povera di grassi saturi (grassi di origine animale) al fine del mantenimento di un buono stato di salute.

Il fabbisogno nutrizionale ed energetico deve essere determinato sulla base di valori medi relativi alla fascia dell'età degli studenti universitari la cui applicazione ha il compito di prevenire squilibri alimentari per difetto o eccesso e fornire elementi utili per una valutazione dell'adeguatezza di un regime alimentare. Tali indicazioni, ovviamente, si riferiscono a soggetti in buono stato di salute e non si applicano a soggetti che hanno specifiche necessità dovute a patologie o intolleranze e per i quali devono essere previste, a richiesta del medico, diete speciali.

Gli alimenti che caratterizzano la "Dieta Mediterranea" sono prevalentemente di origine vegetale quali cereali, legumi, verdura, frutta e olio extravergine di oliva scientificamente dimostrati rivestire un ruolo fondamentale nella prevenzione di numerose patologie cronico degenerative connesse ad una cattiva alimentazione.

I menu devono essere predisposti tenendo conto del fabbisogno calorico e nutrizionale medio della popolazione studentesca e delle caratteristiche merceologiche delle materie prime.

Deve essere prevista una rotazione dei menù articolata in quattro/cinque settimane tenendo conto della stagionalità e delle caratteristiche intrinseche degli alimenti utilizzati. La rotazione dei menù e quindi una maggiore varietà degli alimenti garantisce l'assunzione di micronutrienti carente nelle diete monotone.

In allegato al presente Capitolato (*Appendice 2*) la composizione possibile dei menù.

ART. 36 – VARIAZIONE DEL MENÙ

Di norma i menù non sono modificabili.

Tuttavia l'ARDSU si riserva di modificare, all'inizio di ogni stagione, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi:

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

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.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, 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.

ART. 37 – STRUTTURA DEI MENÙ RELATIVI AL PASTO COMPLETO. TEMPISTICA DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO.

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

a) Menù tradizionale:

- un primo a scelta fra quattro di cui uno a base di riso e/o pasta da condire su richiesta con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa.
- un secondo a scelta fra tre prevedente un piatto a base di carne bovina e/o la bistecca ai ferri o, in alternativa, una porzione di formaggio molle. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa.
- Pane 100 gr.
- Contorno a scelta fra tre preparati, di cui due caldi ed uno freddo.
- Frutta o dessert o yogurt.
- Bevanda a scelta, da servire in bicchiere di 200 cc, fra acqua minerale naturale o gassata, coca cola e/o pepsi, birra (**da servire esclusivamente con il menù pizza**), aranciata.

Menù pizza:

Una pizza a scelta fra quattro di diverso tipo. Fra le pizze ci deve essere una margherita, mentre le altre tre debbono essere diverse.

Contorno a scelta fra tre preparati.

Frutta o dessert o yogurt.

Bevanda a scelta come per menù tradizionale.

Il condimento prevalente deve essere l'olio extra vergine di oliva.

Il menù pizza dovrà necessariamente essere somministrato due volte a settimana, nell'orario di cena.

L'Appaltatore deve pubblicizzare il menù settimanale provvedendo ad affiggere la lista nelle bacheche delle mense ed inviando copia del medesimo al competente ufficio dell'ARDSU.

Sarà inoltre obbligo dell'Appaltatore predisporre un sito (che potrà anche essere quello proprio aziendale) che, tramite un collegamento visibile sul sito dell'ARDSU, rinvii alla pagina con l'indicazione del menù del giorno.

Per la struttura dei menù relativi al pasto ridotto ed al piatto unico mediterraneo si fa rinvio agli allegati del presente capitolato.

ART. 38 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore dovrà garantire la somministrazione/distribuzione di tutte le preparazioni

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

previste dai menù allegati e nelle quantità previste dalle Tabelle di grammatura (*Appendice 2*).

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings);
 2. lavare accuratamente le mani;
 3. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
 4. esibire il cartellino di riconoscimento;
 5. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico; a tal fine l'Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà 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 dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;
 6. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
 7. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 8. 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.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

ART. 39 – QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità da somministrare sono quelle allegate al presente Capitolato e denominate "tabelle dei menù e grammature" (*Appendice 2*) nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista in menù. Tali pesi si intendono ad alimento cotto e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

I pesi indicati per la realizzazione di una ricetta sono pesi a crudo, non rilevabili più singolarmente a cottura ultimata.

ART. 40 – INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Qualora l'appaltatore intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta all'ARDSU e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 41 – 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.

ART. 42 – 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. 43 – 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. 44 – 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.

ART. 45 – 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.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

ART. 46 – 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. 47 – CUSTODIA 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. 48 – 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 tovaglette a perdere.

ART. 49 – 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. 22/1997 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Foggia 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.

IMMOBILI

ART. 50 – 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

previsto dalle normative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

La messa in sicurezza e l'installazione dei macchinari deve essere realizzata 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. 51 – 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. 52 – 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. 53 – 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. 54 – 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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.

ART. 55 – 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. 56 – 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. 57 – 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.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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. 58 – 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.

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.

ART. 59 – 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. 60 – 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. 61 – PIANO DI EVACUAZIONE

L'Appaltatore, entro 30 gg. dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo, 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. 62 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.

ART. 63 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ARDSU

E' facoltà dell'ARDSU effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli verranno affidati a personale del committente o a soggetto specializzato di sua fiducia anche con la collaborazione eventuale di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ARDSU in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

ART. 64 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI CONFORMITA'

Il personale incaricato dall'ARDSU effettuerà i controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Referente del servizio o altro incaricato dall'Appaltatore.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività dell'Appaltatore.

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'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

Gli incaricati dell'ARDSU non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

Qualsiasi osservazione a riguardo sarà trasmessa al Referente dell'ARDSU.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda 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. 65 – TIPOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI

I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

materia e alle prescrizioni contenute nel contratto.

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti e in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di apertura. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- ☐ il rispetto del menù del giorno;
- ☐ il rispetto delle norme di legge e contrattuali;
- ☐ gradevolezza del servizio, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc.
- ☐ 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 gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti. Il controllo verrà effettuato anche mediante la visione dei registri di carico/scarico (con particolare riguardo ai prodotti 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;
- ☐ etichettatura dei prodotti alimentari e prodotti detergenti e sanificanti;
- ☐ igiene e abbigliamento del personale;
- ☐ modalità di lavorazione delle derrate;
- ☐ i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- ☐ verifica del corretto uso degli impianti;
- ☐ modalità di cottura;
- ☐ modalità di distribuzione;
- ☐ stato igienico-sanitario degli impianti e dell'ambiente, dei servizi igienici e degli spogliatoi;
- ☐ procedimenti di manutenzione, di disinfestazione e di sanificazione;
- ☐ corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- ☐ operazioni di lavaggio ed impiego dei sanificanti, nonché le loro caratteristiche;
- ☐ modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- ☐ stato igienico-sanitario del personale addetto;
- ☐ organizzazione del personale e organigramma;
- ☐ distribuzione dei carichi di lavoro;
- ☐ controllo della quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche (su almeno dieci porzioni);
- ☐ tempi di attesa in fila;
- ☐ modalità di registrazione di cassa;
- ☐ l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto all'Offerta Tecnica

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

- presentata dal concorrente in sede di offerta;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
 - la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
 - la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico- fisici;
 - le modalità di presentazione delle portate;
 - le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
 - lo stato igienico delle toilettes;
 - lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal contratto di appalto;
 - il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
 - il comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
 - i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

Tutti i controlli sopra elencati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

L'Appaltatore provvederà a fornire agli addetti al controllo ed a tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copricapo e mascherine monouso) da indossare durante le visite.

A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 66 – 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. 67 – AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

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.

ART. 68 – 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. 69 – MANCATO RISPETTO NELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001:2000 ED EMAS

Qualora l'Appaltatore dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste, l'ARDSU si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

ART. 70 – RILIEVI

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

ART. 71 – 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. 72 – 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. 73 - INADEMPIENZE E PENALITA'– 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.
- € 1500,00 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. 73 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.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

ART. 74 – 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. 75 – 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. 76 – 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

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. 77 – RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore intendesse recedere dal contratto prima della scadenza del 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. 78 - GESTIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA DEL CONTRATTO DI APPALTO STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto sarà stipulato per mezzo di atto pubblico-amministrativo con il rogito dell'Ufficiale Rogante dell'ARDSU e fiscalmente registrato, entro 20 (venti) giorni, previa acquisizione della documentazione necessaria da parte dell'aggiudicatario e/o richiesta d'ufficio dall'ARDSU.

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

ART. 79 - CAUZIONE DEFINITIVA

Al momento della stipulazione del contratto l'Appaltatore dovrà presentare cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi da esso assunti, sotto forma di fideiussione 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. 103 del D.Lgs.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

50/2016.

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. 80 - 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

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del “Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU”.

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. 81 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei limiti e nelle forme di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

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

ART. 82 - 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. 50/2016.

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. 83 - 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 rispettato 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. 84 - 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. 85 - 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, accesi 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. 86 - 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;

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

- 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.

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. 87 - 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. 88 - 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. 89 - 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. 90 - 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. 91 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente il presente contratto 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. 205-206-208-209 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 92 - NORME APPLICABILI

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

ART. 93 - 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 il dott. Rocco GRECO, Direttore dell'ARDSU Basilicata.

ART. 94 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

Ai sensi di quanto previsto dal codice dei Contratti il Direttore dell'esecuzione del contratto è il dott. Rocco GRECO, Direttore dell'ARDSU Basilicata.

ART. 95 - APPROVAZIONE ESPLICITA DELLA CLAUSOLE VESSATORIE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 e 1342 del c.c., l'Appaltatore dichiara di aver preso visione ed accettare espressamente le clausole di cui agli artt. 77, 78 79, 80, 81, 91 e 92 del presente Capitolato.

Timbro e firma per accettazione

_____li_____

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".

Appendici

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'appalto, costituendone parte integrante e sostanziale, le seguenti appendici:

Appendice n. 1 - Specifiche Tecniche Relative alle Caratteristiche Merceologiche ed Igieniche delle Derrate Alimentari

Appendice n. 2 - Specifiche Tecniche Relative ai Menù e alle Tabelle delle Grammature

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA – Allegato 1 B al Disciplinare

Procedura aperta per l'affidamento del "Servizio di preparazione e somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale dei presidi dell'ASM, dell'ASP, dell' A.O.R. San Carlo, dell'IRCCS CROB, dell'ARDSU".