



**ARIC**

**Agenzia Regionale di Informatica e Committenza**

---

***SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO***

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO  
QUINQUENNALE DI RISTORAZIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE DI CHIETI  
E PESCARA**

**Capitolato Tecnico**

## TITOLO I : INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'ARIC intende affidare, in nome e per conto dell'ADSU, in gestione il servizio linea di ristorazione e bar destinato alle utenze più avanti elencate. Il servizio verrà realizzato presso i locali concessi in uso gratuito dall'ADSU (più avanti indicato anche come Ente) all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto (di seguito anche Appaltatore) siti a Pescara in Via Marconi n°191 e a Chieti Scalo in via Pescara.

Il servizio di linea ristorazione prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti, mentre il servizio di linea bar prevede la vendita e somministrazione di bevande e prodotti alimentari. Il servizio prevede, altresì, l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni di cui ai successivi articoli.

Il tutto come riportato nel presente Capitolato e nei relativi Allegati che costituiscono parti integranti ed essenziali del servizio richiesto con il presente appalto.

L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel bando e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra ADSU e l'appaltatore medesimo.

Inoltre il presente appalto tiene conto dei seguenti Criteri ambientali minimi per il servizio di refezione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari":

*D. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme.*

*a. Specifiche tecniche.*

*1. Menu'.*

*b. Clausole contrattuali.*

*1. Requisiti degli alimenti.*

*2. Comunicazione.*

*3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.*

*4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).*

*5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.*

*6. Tovaglie, tovaglioli.*

*7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.*

*8. Formazione del personale addetto al servizio.*

### Art. 2 – Durata e importo dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 5 (cinque) a partire dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

E' ammessa l'esecuzione anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 (di seguito Codice).

Il prezzo del pasto intero, posto a base di gara è di € 8,00 cadauno (diconsi euro otto/00 ogni pasto intero) più IVA al 4%.

L'importo presunto annuo dell'appalto è di Euro 1.120.000,00 oltre iva al 4%.

L'importo presunto complessivo nei cinque anni sul quale applicare il ribasso d'asta offerto dal concorrente è di Euro 5.615.000,00 oltre IVA al 4%.

I suddetti importi sono comprensivi di:

- costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, che ai sensi dell'art. 95 comma 10 l'appaltatore dovrà indicare nella propria offerta economica;
- oneri della sicurezza da rischi interferenziali pari ad € 3.000,00 annui.

Al numero di pasti erogati verrà applicato il prezzo unitario offerto in sede di gara per le due tipologie di pasto di cui all'art. 56 (pasto a prezzo intero e cestino a prezzo ridotto del 25%) del presente capitolato, e variazioni

≤ 20% non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte della Ditta in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto: l'appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

### **Art. 3 – Tipologia del servizio richiesto**

Il servizio prevede la preparazione e la distribuzione self-service di pasti, bevande e generi alimentari presso i locali mensa universitaria messi a disposizione dall'ADSU (struttura di Pescara e struttura di Chieti). Il servizio comprende anche la gestione dei bar presenti presso i locali sopra indicati. L'appalto comprende anche la somministrazione di pasti presso i punti ristoro di Pescara e Vasto in favore degli studenti del Conservatorio di Pescara, dell'ISIA e di Scienze Infermieristiche. E' prevista, altresì, una linea veloce di cestini sostitutivi del pasto contenenti generi alimentari e bevande la cui composizione tipo è indicata all'art. 56 del presente Capitolato.

A titolo esplicativo ma non esaustivo il servizio di ristorazione consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

1. acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
2. controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
3. preparazione e cottura, esclusivamente in loco, di pasti cucinati al momento, utilizzando in quantità maggioritaria cibi freschi: in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati;
4. distribuzione agli utenti, con modalità self-service, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:
  - mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
  - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
  - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
5. la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per gli studenti affetti da celiachia/ intolleranze.

Sono altresì compresi nell'offerta (senza alcun onere aggiuntivo) i servizi accessori, in particolare:

1. la sanificazione (pulizia giornaliera e periodica, disinfezione, disinfestazione):
  - dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi comprese le aree esterne e le pertinenze;
  - dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;
  - di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
2. la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
3. il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia degli utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
4. la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
5. la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: in posate in acciaio inox, piatti, bicchieri e vassoi non in plastica e destinati a riuso ( polimerato green ) coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti; è vietato l'uso di posate, piatti e bicchieri in plastica e/o materiale non riciclabile;
6. il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
7. esercizio, gestione e manutenzione di tutti gli impianti, macchine, strumenti ed arredi;
8. la messa a disposizione degli studenti delle sale mense di Pescara e Chieti per attività di studio e lettura, la mattina dalle 9,00 alle 12,00 e il pomeriggio dalle 15,00 alle 19,00.

#### **Art. 4 – Tipologia dell’utenza**

L’utenza è composta da studenti universitari, e previa autorizzazione dell’ADSU, da personale dipendente dall’Ente, da personale docente e non docente dell’Università e da eventuali ospiti convenzionati o autorizzati dall’Ente stesso.

Il riconoscimento degli studenti universitari e degli altri utenti utilizzatori dei servizi realizzati avverrà con le modalità da concordare con l’ADSU anche mediante l’utilizzo di sistemi informatici.

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l’impegno per la impresa aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione, ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990.

#### **Art. 5 – Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità del servizio di ristorazione non possono essere inferiori a quelli previsti nel piano aziendale di autocontrollo dell’igiene degli alimenti (D.Lgs. 193/2007) adottato dall’Impresa e da quelli contenuti nel presente Capitolato.

#### **Art. 6 – Specifiche tecniche**

Le specifiche tecniche come di seguito elencate sono allegate al presente Capitolato divenendone parte integrante e sostanziale:

- Allegato n. 1 Planimetrie dei locali;
- Allegato n. 2 Menù;
- Allegato n. 3 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- Allegato n. 4 Grammatore degli alimenti;
- Allegato n. 5 Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
- Allegato n. 6 Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva;
- Allegato n. 7 Schede tecniche e di sicurezza relative ai prodotti detergenti e sanificanti;
- Allegato n. 8 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n. 9 Specifiche tecniche relative all’esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria;
- Allegato n. 10 Listino prezzi bar.
- Allegato n.11 REGIONE ABRUZZO - PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI DALL’ART. 1, COMMA 14, D.L. 16 MAGGIO 2020, N. 33 - SEZIONE 1- Protocollo di sicurezza per l’esercizio delle attività di ristorazione e bar . Testo del decreto-legge del 16 maggio 2020, n° 3, (Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 125 del 16 maggio 2020) coordinato con la legge di conversione 14 luglio 2020 n° 74 recante: ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19;
- Allegato n. 12 Schema documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.
- Allegato n. 13 – Elenco personale assunto per il servizio in appalto.
- Allegato n. 14 – Elenco e stato d’uso attrezzature ADSU

#### **Art. 7 – Numero dei pasti da erogare.**

Il numero presunto dei pasti in appalto è pari a circa 650.000 ed è riferito ad una previsione annuale di 130.000/annui.

L’entità del presente appalto viene presuntivamente stabilita sulla base delle attuali condizioni socio-economiche imposte dall’emergenza Covid-19 e commisurata alle necessità presunte del servizio in ragione di una fase di transizione, di graduale ritorno alla normalità.

#### **Art. 8 – Tempistica di erogazione del servizio**

L’Impresa si impegna ad erogare il servizio linea ristorazione e linea bar in base agli orari minimi sotto indicati:

**Capitolato Tecnico**

 GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO  
 QUINQUENNALE DI RISTORAZIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE DI CHIETI E  
 PESCARA

TIPOLOGIA SERVIZIO	DA LUNEDI' A VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRANZO	12.00 – 14.30	12.30 – 14.00	12.30 - 14.00
CENA	19.00 - 21.00	19.00 – 20.30	19.00 – 20.30
BAR	12.00 – 15.00 19.00 - 21.00	12.00-15.00	/
SALA STUDIO	9.00 – 12.00 15.00 - 19.00	9.00-12.00	

Oltre al servizio mensa, da effettuare negli orari sopra indicati, la ditta aggiudicataria è obbligata a mettere a disposizione degli studenti le sale mense di Pescara e Chieti per attività di studio e lettura, la mattina dalle 9,00 alle 12,00 e il pomeriggio dalle 15,00 alle 19,00, come sopra indicato. In tali ore la ditta assicura la vigilanza e la pulizia dei locali, le condizioni di comfort (riscaldamento, illuminazione, ecc. ) e il servizio bar.

Eventuali modifiche negli orari o sospensioni del servizio sopra stabiliti dovranno essere preventivamente concordate con l'Ente. L'Ente si riserva di richiedere e concordare con l'Impresa eventuali ulteriori servizi di ristorazione in orari diversi da quelli stabiliti per esigenze istituzionali nonché diversi orari di apertura della linea bar.

Le sospensioni del servizio non potranno essere prolungate oltre i periodi di seguito indicati, fatta salva la necessità di effettuare interventi straordinari alle strutture che dovranno essere concordati con l'Ente con congruo preavviso:

- chiusura estiva: mese di agosto, con possibilità di eventuali variazioni da concordarsi con l'Ente;
- chiusura natalizia, pasquale e festività infrasettimanali secondo il calendario accademico, con possibilità di altre proposte da concordare.

Nei sopraelencati periodi è facoltà dell'Impresa, sempre nell'ambito del progetto presentato, proporre comunque aperture senza limitazioni precostituite.

Si precisa che l'Impresa, dovrà provvedere al trasporto plurisettimanale – secondo la normativa vigente in materia - delle forniture di materie prime (carni, verdure, ecc...) dalla mensa di Pescara alla mensa di Chieti stante la limitata capienza di appositi spazi (magazzini, celle frigorifero, ecc..) in tale sede.

### **Art. 9 – Interruzione del servizio – obblighi di comunicazione**

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, l'Ente deve essere avvisato con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore dovranno essere comunicate immediatamente all'Ente.

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 dal presente Capitolato.

L'Impresa, nei casi sopracitati sarà comunque tenuto a garantire un servizio minimo di emergenza con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore dandone immediata comunicazione all'Ente.

Le comunicazioni di cui al presente articolo dovranno contenere l'indicazione delle ragioni dell'interruzione. In mancanza, l'Ente imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità dell'Impresa, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, l'applicazione delle sanzioni previste riservandosi il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione all'Impresa dei conseguenti oneri.

**Art. 10 – Divieto di variazione di destinazione d’uso**

E’ tassativamente vietato l’utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati, previsto dal presente capitolato. L’Impresa per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell’appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d’uso dei locali.

**TITOLO II : IMMOBILI****Art. 11 – Strutture**

L’Ente mette a disposizione dell’Impresa le strutture di Pescara, site in Via Marconi n°191 e le strutture di Chieti Scalo site in via Pescara. L’Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, le aree esterne di pertinenza e gli impianti, concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell’Impresa.

**Art. 12 - Ricognizione dei locali – Inventario – integrazione attrezzature**

Con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, l’ADSU cede in uso e consegna all’impresa aggiudicataria, alle condizioni sotto elencate, i locali, le aree esterne di pertinenza, gli impianti, le attrezzature e gli arredi delle mense ivi presenti.

L’inventario e la descrizione di quanto sopra citato sono effettuati da una commissione composta da un rappresentante dell’impresa e un rappresentante dell’ADSU che redigerà apposito verbale.

Il materiale che all’atto della consegna risulti funzionante verrà inserito nell’inventario di cui all’apposito verbale.

L’Impresa dovrà, altresì, integrare le attrezzature non indicate nel predetto inventario ma necessarie per l’espletamento del servizio.

L’Impresa prima dell’inizio dell’attività, dovrà farsi carico, se del caso, dei collaudi e delle certificazioni delle attrezzature e arredi ricevuti in consegna.

In tutti i casi le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati restano in proprietà dell’Ente al termine del contratto.

È a carico dell’Appaltatore l’eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l’ADSU riterrà di non dover conservare.

**Art. 13 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento su richiesta dell’Ente ed in ogni caso ogni 12 mesi, a partire dall’inizio del servizio, ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell’esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l’intesa che in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria o negligenza dell’Impresa, quest’ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 gg. dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell’Impresa, l’Ente provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all’Impresa ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per ulteriori spese generali.

**Art. 14 – Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature**

Alla scadenza del contratto, per qualsiasi causa (e anche nel caso di scioglimento o cessazione in dipendenza del fallimento dell’Impresa), l’Impresa si impegna a riconsegnare all’Ente previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi stabilmente installati e materialmente incorporati nella struttura. Il passaggio delle proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all’ADSU è soggetto alla condizione sospensiva dell’estinzione del contratto di appalto. I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell’Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall’Ente alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l’Ente addebitando

all'Impresa, le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'Impresa, questi sono a totale carico di quest'ultima.

L'Impresa deve provvedere direttamente entro 15 gg. lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza l'Ente provvederà alla valutazione economica dei ripristini o dei reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa stessa addebitandogli l'importo contabilizzato con una maggiorazione del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

#### **Art. 15 – Modificazioni**

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché a tutti gli impianti senza previa autorizzazione dell'Ente.

#### **Art. 16 – Accessi**

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'Ente.

### **TITOLO III : ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art. 17 – Oneri per l'adeguamento dei locali**

Sono a carico dell'Impresa le spese relative:

- ad acquisto o ripristino di attrezzature, stoviglie ed arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio;
- ad eventuali acquisti o modifiche di adeguamento agli impianti;
- alle volture o alla stipula dei contratti di somministrazione di gas, acqua, energia elettrica e smaltimento dei rifiuti e le eventuali spese conseguenti ai lavori necessari, compresi lavori idraulici e muratura, per l'installazione dei contatori da intestare a sé medesima;
- all'installazione di una linea telefonica e di una linea telefonica ADSL dedicata alla trasmissione dati.

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

L'Ente resta sollevato da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

#### **Art. 18 – Responsabilità verso terzi e per danni**

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

L'Appaltatore è obbligato a costituire e consegnare all'Ente, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, le sottoindicate polizze assicurative, stipulate con primarie Compagnie, di gradimento dell'Ente:

- una polizza assicurativa per la copertura di responsabilità per tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, sommersione e altri danni ai beni causati e/o riferibili alla responsabilità dall'Impresa stessa con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ADSU;
- una polizza assicurativa, per la copertura del rischio locativo, di importo pari al valore degli immobili dati in uso (Mensa di Chieti € 2.000.000,00, mensa di Pescara € 3.570.000,00 );
- una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio, con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00.

Le polizze dovranno essere sottoposte in bozza a preventiva approvazione dell'ADSU e attive e valide entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

### **Art. 19 – Licenze e autorizzazioni**

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno quindi richieste dall'Impresa e saranno intestate al suo Legale Rappresentante. L'Impresa si impegna a fornirne copia all'Azienda.

### **Art. 20 – Obblighi normativi**

L'Impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Entro 3 mesi dall'avvio del servizio l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ADSU presso le Mense sopra citate, in cui dovranno essere indicate anche le procedure adottate per le diverse operazioni di preparazione, conservazione, servizio ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema. L'Impresa si impegna a fornirne copia all'Ente. Entro lo stesso termine dovrà essere predisposto il Piano dei Rischi da sottoporre all'approvazione dell'ADSU.

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

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

### **Art. 21 - Altre licenze e autorizzazioni**

L'Impresa deve verificare l'esistenza, ed eventualmente acquisire/rinnovare, le seguenti autorizzazioni necessarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitario secondo quanto previsto dalla normativa vigente, piano di evacuazione dai locali di produzione e consumo. L'Impresa dovrà inoltre effettuare tutte le operazioni di smaltimento dei rifiuti pericolosi e non derivanti dall'attività oggetto del servizio secondo la normativa vigente in materia. Tutta documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato.

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici.



**Art. 22 – Spese e tasse inerenti il contratto**

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto sono interamente a carico dell'Impresa, sono pertanto a carico dell'Impresa in via esemplificativa tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

**Art. 23 – Spese e tasse inerenti il servizio**

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'Ente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'espletamento del servizio oggetto del contratto, ivi comprese le spese per la rimozione dei rifiuti solidi e liquidi così come previsto da disposizioni legislative in materia e le tasse per lo smaltimento dei rifiuti speciali. Sono a carico dell'Impresa i costi per energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e telefoniche. I consumi di riscaldamento, di energia elettrica, gas e acqua saranno sostenuti direttamente in base ai contatori dedicati esistenti o in base ad appositi contatori installati a carico dell'impresa. L'Impresa deve provvedere a proprie spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico.

Sono altresì a carico dell'Impresa le spese relative all'installazione e all'uso delle linee dedicate alla trasmissione dati e l'utilizzo dei badge di autorizzazione al servizio mensa.

**Art. 24 – Esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva e ordinaria.**

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie relative alle attrezzature ed agli arredi oltre agli oneri delle manutenzioni di impianti, locali e aree esterne di pertinenza, che non siano tipicamente spettanti alla proprietà. In particolare sono a carico dell'Impresa le seguenti manutenzioni:

- a. le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b. la pulizia, la cura del verde e la manutenzione degli arredi fissi e delle pavimentazioni/sistemazioni di tutte le aree esterne di pertinenza degli edifici mensa;
- c. tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti accidentali);
- d. la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- e. la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
- f. il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- g. la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti;
- h. la pulizia trimestrale delle fognature ed impianti di scarico;
- i. il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione all'immobile consegnato;
- j. il reintegro delle attrezzature di servizio ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- k. la pulizia ed eventuale sostituzione di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature;
- l. la manutenzione ordinaria dei locali nei quali sono ubicate le mense universitarie ivi compresa quella degli impianti tecnologici asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico-sanitario, ecc.);
- m. la manutenzione dei montacarichi ove previsti.

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico dell'Impresa. Le manutenzioni indicate nell'allegato n. 9 devono essere eseguite con le scadenze previste nel calendario delle manutenzioni. Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

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

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nell'apposito allegato del presente Capitolato.

Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione prevista nell'allegato n. 9, l'Ente si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% a titolo di indennizzo spese generali.

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

L'Impresa è tenuta ad avvertire tempestivamente l'Ente di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati.

In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato senza la relativa documentazione.

#### **Art. 25 - Disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni**

L'Impresa si impegna, con oneri a proprio carico, a far disinfettare, disinfestare, derattizzare i locali consegnati, con cadenza trimestrale e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, comunque almeno nei seguenti periodi:

- al termine delle chiusure estiva, natalizia, pasquale;
- all'inizio della chiusura estiva.

Copia dell'attestato dell'effettuazione degli interventi rilasciata dalla ditta esecutrice deve essere allegata all'apposito registro che l'Impresa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura, annotando tutti gli interventi effettuati.

#### **Art. 26 – Chiavi di accesso ai locali**

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'Ente a ciò incaricato.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Impresa ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto all'Ente provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'Ente incaricato.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Impresa.

#### **Art. 27 – Informazioni**

L'Impresa trasmetterà ogni anno all'Ente una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza, alle cause di eventuali controversie con l'Ente.

### **TITOLO IV: SERVIZIO E DISTRIBUZIONE**

#### **Art. 28 - Modalità della distribuzione**

Le proposte alimentari verranno erogate mediante il sistema tradizionale self service, mentre per gli utenti disabili il servizio sarà erogato al tavolo a cura del personale dell'Impresa.

#### **Art. 29 - Orario del servizio**

L'Impresa si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dall'Ente. Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma non devono trascorrere più di 2 (due) ore, nell'intervallo di tempo devono essere messe in atto le cautele previste dalle vigenti norme igieniche e dal piano di autocontrollo.

**Art. 30 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il servizio prestato e il personale addetto devono obbligatoriamente rispettare quanto previsto dall'Allegato 11 **REGIONE ABRUZZO - PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI DALL'ART. 1, COMMA 14, D.L. 16 MAGGIO 2020, N. 33** - SEZIONE 1- Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar. Testo del decreto-legge del 16 maggio 2020, n° 3, (Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 125 del 16 maggio 2020) coordinato con la legge di conversione 14 luglio 2020 n° 74 recante: ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19.

Inoltre, il personale addetto alla distribuzione degli alimenti dovrà osservare le seguenti norme:

- a. lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- b. indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto ed il nome dell'Impresa;
- c. togliere dalle mani anelli ed ori in genere e monili pendenti;
- d. le quantità degli alimenti da distribuire dovranno corrispondere a quanto previsto nelle tabelle delle grammature a crudo degli alimenti (allegato n. 4);
- e. i condimenti per le verdure cotte e crude (olio extra vergine d'oliva, aceto e sale) devono essere presenti sui tavoli;
- f. gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza assecondando, per quanto possibile, i gusti personali dell'utente;
- g. la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con utensili adeguati.

**Art. 31 - Disposizioni igienico - sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007, del Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Si dovranno inoltre rispettare tutte le prescrizioni imposte dal RSPP.

**TITOLO V: PERSONALE****Art. 32 – Personale**

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato (ad eccezione dei servizi accessori) devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa. 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'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal presente appalto.

**Art. 33 - Organico**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di assumere il personale occupato con il precedente gestore, ai sensi del CCNL di categoria. L'organico degli addetti al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente, per numero e qualifiche, a quello indicato in offerta (progetto di riassorbimento)

**Art. 34 - Direzione del servizio**

La direzione del servizio deve essere svolta in sede, in modo continuativo, da un responsabile (da indicarsi in sede di contratto) con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Ente.

Tale figura costituisce elemento essenziale per il presente appalto.

L'Impresa, in sede di contratto, è tenuta a comunicare all'Ente il nominativo del direttore, completo di indirizzo e recapito telefonico anche cellulare, corredato da curriculum atto a dimostrare il possesso dell'esperienza richiesta.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Ente per il controllo dell'andamento del servizio ed essere fornito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere.

In caso di assenza o impedimento (ferie – malattia - ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di gradimento dell'Ente, comunicando nominativo completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione.

La mancata reperibilità del direttore nel corso dei controlli di cui al successivo TITOLO XIII del presente Capitolato, per almeno tre volte consecutive, è causa sufficiente, a discrezione dell'Ente, di risoluzione contrattuale.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Ente al rappresentante designato dall'appaltatore, si intendono come fatte direttamente alla ditta appaltatrice.

In caso di avvicendamento permanente, l'Impresa dovrà provvedere con candidato di professionalità equivalente.

#### **Art. 35 – Addestramento, formazione e informazione**

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e int. e dal D.Lgs. 193/2007 e s.m.i. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Ai corsi potrà partecipare anche l'Ente attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà, con congruo anticipo, l'Ente circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

#### **Art. 36 – Vestiario**

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza ( D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e int.) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome 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 vigente in materia.

#### **Art. 37 – Igiene personale**

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

#### **Art. 38 – Controllo della salute degli addetti**

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

In particolare, vanno assicurati tutti i presidi e le misure di prevenzione Covid 19.

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

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

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

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

#### **Art. 39 – Rispetto delle normative vigenti - Obblighi e responsabilità**

L'Impresa deve ottemperare, l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alla manutenzione di tutti gli impianti termici e condizionamento, elettrici, elevatori ecc.. avvalendosi di Ditte abilitate.

Inoltre non potranno essere apportate modifiche agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Ente.

L'Impresa deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

L'Impresa deve attuare l'osservanza del D.Lgs. 193/2007 concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

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

#### **Art. 40 – Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro in vigore in Abruzzo, con il divieto di salari convenzionati.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui il personale non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o sia da esse receduto.

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, senza periodo di prova e salvo esplicita rinuncia individuale, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

L'assorbimento dovrà essere attuato nel rispetto delle disposizioni normative e contrattuali vigenti, e in particolare riconoscendo l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta in costanza del precedente appalto, con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato, previsti dal CCNL di lavoro in essere.

L'aggiudicatario dovrà applicare quanto stabilito nel D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro, provvedendo in particolare a fornire agli operatori tutti i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale da rischi professionali.

Sono a carico dell'aggiudicatario i corsi e gli aggiornamenti del personale in base al D.Lgs. 81/2008.

L'aggiudicatario dovrà fornire, con oneri a proprio carico, un'adeguata professionalità ai dipendenti, garantendo loro formazione e aggiornamento permanente con corsi organizzati direttamente o da enti autorizzati.

Gli operatori addetti al servizio dovranno essere dotati di Dispositivi di Protezione Individuale idonei all'attività.

Per quanto riguarda la tipologia dei dispositivi di protezione individuale che l'Impresa intende utilizzare, questi dovranno essere chiaramente indicati e descritti nell'offerta tecnica, tramite schede di prodotto ed immagini.

L'affidataria si impegna ad osservare ed a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo impiegati nell'appalto, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. n. 62 del 16.4.2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165") nonché quelli previsti dal Codice aziendale di comportamento della

stazione appaltante adottato con deliberazione n. 101 del 28.1.2014, reso disponibile sul sito internet [www.aslteramo.it](http://www.aslteramo.it) - codice disciplinare.

A tal fine l'affidataria si impegna a trasmettere e mettere a disposizione il richiamato codice aziendale di comportamento ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo impiegati nell'appalto.

La violazione degli obblighi di cui al d.P.R. n. 62/2013 può costituire causa di risoluzione del contratto. La AUSL; verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'aggiudicatario il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Ai sensi del D.lgs. 81/2008, nell'ambito dello svolgimento delle attività di cui al presente appalto, il personale occupato dalla Ditta appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

## **TITOLO VI: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Art. 41 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 dal presente Capitolato e dall'allegato n. 3 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

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

Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, questi a semplice richiesta dell'Ente dovranno essere sostituiti con altra marca.

### **Art. 42 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

Le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'allegato n. 5 "Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva".

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e s.m.i., al D.Lgs n. 193/2007, al D.Lgs n. 156 del 26.05.97, nonché a quanto previsto presente Capitolato.

**E' necessario, altresì, seguire le prescrizioni contenute nel D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".**

### **Art. 43 – Confezioni delle derrate alimentari**

Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Gli imballaggi (primari, secondari e pallets) per la consegna delle derrate alimentari devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte V Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc.

#### **Art. 44 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti normative.  
Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 45 - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di qualità e alle Tabelle Merceologiche allegate al presente Capitolato, nonché dichiarare che i fornitori adottano il piano aziendale di autocontrollo, come previsto dal D.Lgs. 193/2007.

### **TITOLO VII: IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art. 46 – Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dall'allegato n. 6 al presente Capitolato "Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva".

La ditta appaltatrice deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle Tabelle Dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Azienda.

#### **Art. 47 - Conservazione delle derrate**

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

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

#### **Art. 48 – Divieto di riciclo e donazione pasti rimasti**

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

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

L'appaltatore dovrà donare pasti non distribuiti ad organizzazioni no-profit che si occupano della distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166, recante *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”*.

L'appaltatore dovrà:

- prima della stipula del contratto, individuare l'organizzazione destinataria della donazione e produrre il relativo accordo con la stessa recante anche le modalità operative;
- durante l'esecuzione del contratto, rendicontare, con frequenza e modalità indicate dalla stazione appaltante, il numero di pasti/derrate donati.

### **TITOLO VIII: MENU'**

#### **Art. 49 – Varietà dell'offerta**

E' richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle modalità di lavorazione. Particolare attenzione dovrà quindi essere posta nella qualità degli alimenti, dei loro ingredienti e nella loro preparazione. I menù, predisposti sulla base dell'esempio di cui all'allegato 2 “Menù”, dovranno essere concordati trimestralmente con l'ADSU garantendo l'impiego di prodotti stagionali e la variabilità dei piatti elencati nell'allegato 4 “Grammature degli alimenti”. La ditta dovrà proporre anche i menù della cena e i menù per il sabato e la domenica.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù proposti. I menù devono essere articolati a seconda della stagionalità, avendo particolare riguardo alla gastronomia tradizionale delle varie regioni di provenienza degli studenti.

In caso di utenti allergici, muniti di certificato medico, la ditta dovrà garantire un pasto completo, privo dell'elemento allergizzante segnalato. In casi di particolare onerosità, sarà facoltà dell'Aggiudicatario chiedere un adeguamento di prezzo da negoziarsi con l'Ente.

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

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente.

#### **Art. 50 – Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare presso il servizio di ristorazione sono quelle previste nell'allegato n. 4 “Grammature degli alimenti” in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Qualora l'Impresa intenda proporre ricette non contemplate nelle Tabelle dietetiche e comunque non sostitutive di quelle predisposte dall'Ente, dovrà formulare le Tabelle dietetiche dei nuovi piatti e presentarle all'Ente, fermo restando che le grammature degli ingredienti principali non



dovranno essere inferiori a quelle di altre preparazioni già previste nell'allegato n. 4 "Grammature degli alimenti".

### **Art. 51 – Informazioni sul Menù**

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il menù giornaliero, nonché l'indicazione dell'utilizzo di alimenti surgelati. La ditta dovrà segnalare agli utenti, su richiesta, l'eventuale presenza di ingredienti o elementi allergizzanti, ad esempio il glutine.

### **Art. 52 - Definizione di Pasto tipo e Cestino**

Per pasto tipo si intende un pasto strutturato come di seguito:

- a. Primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert;
- b. Piatto unico, contorno, pane, frutta o dessert.
- c. Cestino – panino farcito, dessert, frutta, acqua/bibita.

L'Ente corrisponderà all'Impresa l'ammontare corrispondente alla differenza tra quanto pagato dall'utente ed il prezzo definito in sede di offerta. L'Ente riconoscerà il pagamento della differenza tra quanto pagato e il valore del pasto esclusivamente per un solo pasto a turno.

A titolo esplicativo, l'utente che gode di tariffa ridotta potrà utilizzare tale tariffa ridotta, con corrispondente integrazione da parte dell'Ente, sino ad un massimo di 1 pasto per turno di apertura.

### **Art. 53 - Struttura del pasto tipo**

Il pasto tipo nelle due tipologie, indicate nell'articolo precedente, può essere composto come di seguito:

#### **Tipo n. 1 – pasto a prezzo intero**

<b>Pietanza</b>	<b>Descrizione</b>
<b>PRIMO</b>	Un primo caldo a scelta tra : - Minestra - Pasta asciutta - Riso o risotto
<b>SECONDO</b>	A scelta tra cinque (tre caldi e due freddi ) - base di carne (ogni giorno) - base di pesce (almeno 4 volte la settimana) - base di formaggi/uova/verdura (es. torte salate, frittate, ecc.) (ogni giorno) - formaggio del giorno (ogni giorno) - salume del giorno (ogni giorno)
<b>CONTORNI</b>	A scelta tra: - 4 contorni di cui 2 cotti e 2 crudi
<b>PANE</b>	n. 1 panino da g 50 o 2 bustine di grissini

<b>FRUTTA O DESSERT</b>	A scelta tra 4 tipologie di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- frutta fresca di stagione (tutti i giorni)</li> <li>- macedonia di frutta (almeno 1 volta a settimana)</li> <li>- trancio di torta</li> <li>- dessert</li> <li>- gelato</li> <li>- budino</li> <li>- yogurt</li> </ul>
-------------------------	--

**Tipo n. 2 - pasto a prezzo intero**

<b>Pietanza</b>	<b>Descrizione</b>
<b>PIATTO UNICO</b>	È lasciato a discrezione della ditta e non deve essere inferiore per valore a quello previsto dal pasto tipo.
<b>PANE</b>	n. 1 panino da g 50 o 2 bustine di grissini
<b>FRUTTA O DESSERT</b>	A scelta tra 4 tipologie di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- frutta fresca di stagione (tutti i giorni)</li> <li>- macedonia di frutta (almeno 1 volta a settimana)</li> <li>- trancio di torta</li> <li>- dessert</li> <li>- gelato</li> <li>- budino</li> <li>- yogurt</li> </ul>

L'erogazione dei pasti potrà avvenire anche con modalità sostitutive e alternative, mediante distribuzione con idonei contenitori da asporto delle suddette pietanze ( take away ).

**TITOLO X: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**
**Art. 54 - Operazioni preliminari**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1<sup>a</sup> ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **Art. 55 - Linea refrigerata**

E' ammessa solo per i casi di emergenza, festivi o concordati con l'ADSU, il ricorso alla distribuzione con la riattivazione in mensa di prodotti refrigerati, confezionati, stoccati e trasportati con i sistemi stabiliti dalla legge in materia.

#### **Art. 56 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

#### **Art. 57 - Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa e dalle Circolari del Ministero della Sanità vigenti in materia.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche sopra descritte.

### **TITOLO XI : PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE**

#### **Art. 58 – Interventi ordinari e straordinari**

I trattamenti di pulizia da eseguire presso tutti i locali devono essere eseguiti a cura dell'Impresa. Tali trattamenti sono regolamentati dall'allegato n. 8 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" e contenuti nel piano aziendale di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 193/2007.

L'Impresa deve inoltre provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione di cui all'art. 30 del presente capitolato.

#### **Art. 59 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

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

### **Art. 60 – Lavaggio e pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

### **Art. 61 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle “Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” allegato n. 8.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d’acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

### **Art. 62 – Detersivi**

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

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I prodotti detergenti e sanitari dovranno essere conformi alle “Schede tecniche e di sicurezza relative ai prodotti detergenti e sanificanti” allegato n. 7 al presente Capitolato. Di tutti i prodotti l’Impresa deve trasmettere all’Ente depliant illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

### **Art. 63 - Modalità ed utilizzo dei detersivi**

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione e dovrà essere riposto nei locali appropriati o su carrelli adibiti appositamente a tale funzione.

### **Art. 64 – Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all’utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

### **Art. 65 – Pulizie esterne**

L’Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza di ciascuna mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

### **Art. 66 - Limiti di igiene degli ambienti**

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi all’allegato n. 6 “Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva”.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

### **Art. 67 – Rifiuti solidi urbani**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, con obbligo di raccolta differenziata se attiva. Il ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove necessario, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

## **TITOLO XII: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

### **Art. 68 – Disposizioni in materia di sicurezza**

L'Impresa deve garantire il rispetto delle norme di legge riguardante il miglioramento della sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'Impresa deve comunicare all'Ente i nominativi del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi di cui al D.Lgv. 81/2008. L'Impresa, entro 60 gg. dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro sulla base del Documento DUVRI preliminare allegato agli atti di gara. Copia del documento deve essere trasmessa all'Ente. E' a carico dell'Impresa la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere ecc.).

Il servizio in appalto e le relative lavorazioni, per le loro caratteristiche, possono generare rischi interferenziali, per cui si è resa necessaria, da parte dell'Ente, la redazione del documento di valutazione dei rischi interferenziali recante la ricognizione preventiva dei rischi standard e la previsione dei relativi oneri. Il DUVRI costituisce allegato del contratto di appalto. I costi conseguenti all'adozione delle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento delle attività lavorative sono previsti in complessivi € 3.000,00 IVA esclusa, annuali, somma che è parte integrante dell'importo contrattuale e non soggetta a ribasso. La ditta appaltatrice può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

Resta inteso che la ditta appaltatrice dovrà predisporre documento di valutazione del rischio COVID-19 per il proprio personale e dovrà dare pieno adempimento a tutte le misure e le prescrizioni dettate dalla normativa anti-Covid-19 per impedire il contagio e preservare la salute dei dipendenti e dell'utenza studentesca.

### **Art. 69 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente Capitolato un'adeguata organizzazione aziendale e un sistema di prevenzione dei rischi, nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

### **Art. 70 – Impiego di energia**

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

Ogni onere e responsabilità connessi sono a carico dell'Impresa.

**Art. 71 - Segnalazioni antinfortunistiche**

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

**Art. 72 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

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

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

**Art. 73 - Norme di sicurezza per la pulizia di impianti ed attrezzature**

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

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

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

**Art. 74 - Piano di evacuazione**

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

**TITOLO XIII: CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO****Art. 75 – Diritto di controllo dell'Ente**

E' facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato d'appalto, nonché del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'art. 88 lettera c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'appaltatore.

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

L'Ente controllerà in particolare che il servizio di ristorazione e bar venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc.

**Art. 76 – Personale preposto al controllo**

I controlli verranno affidati a personale dell'Ente o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione mensa) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa, ad eccezione del responsabile di cui al precedente art. 37.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Ente.

**Art. 77 – Commissione mensa**

La Commissione mensa e/o gli incaricati preposti alla conduzione del servizio possono procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- Rispetto degli standard qualitativi;
- Rispetto dei menù;
- Controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 3 pesate);
- Date di scadenza dei prodotti;
- Igiene e pulizia;
- Rispetto del capitolato speciale d'appalto;
- Rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione mensa e/o gli incaricati preposti alla conduzione del servizio non potranno intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'Ente.

**Art. 78 – Tipologia dei controlli**

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

- a. controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:
  - modalità e tempi di conservazione;
  - temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
  - etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
  - modalità di cottura;
  - modalità di lavorazione delle derrate;
  - modalità di distribuzione;
  - modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
  - modalità e tempi di sgombero rifiuti;
  - verifica del corretto uso degli impianti;
  - caratteristiche dei sanificanti;
  - modalità di sanificazione;
  - stato igienico-sanitario del personale addetto;
  - stato igienico dei servizi;
  - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
  - organizzazione del personale ed organigramma;
  - distribuzione dei carichi di lavoro;
  - professionalità degli addetti;
  - cortesia degli addetti verso i clienti;
  - quantità delle singole porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
  - modalità di manipolazione degli alimenti;
  - corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
  - interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
  - abbigliamento di servizio degli addetti;
  - presentazione dei piatti;
  - tempi di attesa in fila;
  - ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
  - modalità di controllo della titolarità all'accesso;
  - modalità di registrazione di cassa.
- b. controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007
  - I controlli di cui al presente punto valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

- c. controlli analitici
- Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Ente effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio o suo sostituto nominato ai sensi del precedente art. 37.
- d. controlli di degustazione
- Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di apertura.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'Ente provvedono a redigere appositi verbali.

#### **Art. 79 – Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati dall'Ente provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”. L'Ente provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'art. 88.

#### **Art. 80 – Metodologia dei controlli**

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

Nulla potrà essere richiesto all'Ente per la quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 81 – Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 100 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura di +4°C per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.

Trascorso tale termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

#### **Art. 82 – Contestazioni**

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Ente farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Ente, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal primo comma del presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'Ente applicherà le penali previste dal presente capitolato.

### **TITOLO XIV: PAGAMENTO DEI PASTI**



### **Art. 83 – Modalità di pagamento**

L'erogazione dei pasti viene gestita e contabilizzata tramite un'applicazione basata sul QR Code che consente di realizzare più funzioni contestualmente: riconoscimento, pagamento on line secondo la propria fascia e, se del caso, prenotazione anticipata del pasto e modalità di erogazione (mensa, take away, ecc.);

Pertanto, in ogni sede mensa verrà installato l'applicativo del sistema QR Code e l'Impresa lo prenderà in gestione, assicurando: la custodia; l'utilizzo; gli oneri di mantenimento. Le integrazioni al parco tecnologico dei sistemi di accesso e controllo alle mense, per il tramite del partner tecnologico ADSU, resteranno a carico dell'Ente.

Gli utenti pagheranno la quota parte del prezzo del costo del pasto a loro carico, in funzione della Fascia di appartenenza, mediante sistema di identificazione elettronica dell'utenza e di addebito telematico della somma dovuta.

Il trattamento dei dati personali, relativo alla verifica dell'identità degli studenti e finalizzato all'erogazione dei pasti, dovrà essere effettuato secondo i dettami del D.lgs. 30/6/2003 n° 196 e successive m.e i. secondo le disposizioni tecnico-organizzative in esso contenute e delle quali dovrà essere data evidenza all'Ente. L'Impresa dovrà sottoscrivere la lettera di incarico come responsabile esterno del trattamento dei dati di cui si allega il modello.

Le modalità di accesso, di incasso e i relativi controlli sono a totale discrezione dell'Ente, che potrà in qualsiasi momento modificarli o integrarli previa comunicazione all'Impresa, la quale non potrà rivendicare per tale motivo alcun onere, o costo.

L'Ente riconoscerà il pagamento dovuto secondo la fascia di appartenenza per un solo pasto a turno.

In altre parole, l'utente che gode di tariffa ridotta potrà usufruirne per un massimo di 1 pasto per turno di apertura.

Eventuali consumazioni che eccedano il pasto completo dovranno essere erogate a prezzo intero a totale carico dell'utente.

La contabilizzazione dei pasti viene effettuata dall'applicativo di Gestione, che consente di visualizzare in cassa e su Personal Computer, collegato ad Internet e tramite procedura di autenticazione, quindi solo al personale autorizzato: i report giornalieri; settimanali e mensili relativi ai pasti consumati (suddivisi per fascia e importo) ed all'incasso effettuato.

Entro il giorno 10 di ogni mese (o comunque secondo una calendarizzazione concordata tra le parti) verrà effettuato un riscontro tra l'Ente e l'Impresa al fine di verificare i dati contabilizzati dall'applicativo nel mese precedente con conseguente autorizzazione da parte dell'ADSU all'emissione di una fattura unica relativa al mese di riferimento.

Per quanto riguarda il pagamento delle consumazioni di cui ai precedenti punti a e b alla fine di ciascun mese l'Impresa provvederà ad emettere fattura di importo corrispondente alla somma dei pasti effettuati nel corso del mese stesso, applicando i prezzi stabiliti in sede di offerta nel contratto; dovrà, inoltre, allegare un tabulato che dimostri le operazioni svolte.

***La fattura unica dovrà riportare, per ogni ubicazione esercizio, il mese di riferimento, il dettaglio relativo ai Pasti (Quantità per fasce, Prezzo Unitario al netto di IVA, Totale Imponibile).***

Tale fattura dovrà essere inviata sul Sistema di Interscambio (Fatturazione Elettronica verso la Pubblica Amministrazione) entro il quindicesimo giorno del mese successivo.

Il pagamento delle fatture è effettuato entro 30 giorni dalla data di attestazione di regolare esecuzione da parte dei competenti uffici dell'Ente.

La data di arrivo delle fatture è accertata dalla data di ricezione sul Sistema di Interscambio (Fatturazione Elettronica verso la Pubblica Amministrazione).

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa, e con essa i termini suindicati, qualora vengano contestate eventuali irregolarità all'Impresa. In tale caso la liquidazione sarà disposta successivamente alle regolarizzazioni definite dall'Ente.

## TITOLO XV: PENALI

### Art. 84 – Penalità

L'aggiudicatario sarà soggetto a penali nel caso in cui si renda inadempiente a quanto previsto dal presente contratto (eventualmente integrato da lettera d'invito e capitolato di gara) e dal Progetto Tecnico, restando inteso che in caso di contrasto prevarranno le prescrizioni contrattuali.

Le verifiche della qualità del servizio saranno strumento privilegiato per l'eventuale contestazione da inadempimento, con particolare riguardo al rispetto degli orari di servizio ed alla qualità di erogazione dello stesso. L'esito di non conformità della verifica di qualità del servizio, da verificarsi in contraddittorio con la ditta, consentirà l'applicazione delle penali variabili dallo 0,5% al 5% dell'importo complessivo mensile riferito all'ultimo mese precedente alla condotta inadempiente. L'ammontare delle penali non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendente dal contratto cui essi si riferiscono. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare medesimo sarà richiesto quale risarcimento da obbligo contrattuale nelle forme e con i rimedi di legge previsti.

Le penalità non possono essere abbuonate, nemmeno parzialmente, a meno che, all'atto della liquidazione, esse siano riconosciute inapplicabili a seguito di relazione motivata del responsabile del Direttore ADSU. Qualora intenda richiedere l'abbuono di penalità applicabili in dipendenza dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare istanza indirizzata all'Amministrazione ed accompagnata dalla documentazione ritenuta necessaria a comprovare le ragioni giustificative dell'abbuono.

Le richieste possono essere presentate non oltre 30 (trenta) giorni dalla data della lettera con la quale l'Ente notifica all'impresa la determinazione di applicare penalità per le inadempienze contestate.

Non possono essere abbuonate penalità applicate in relazione ad inadempienze determinate per cause di forza maggiore non debitamente e tempestivamente notificate all'Amministrazione.

A titolo esemplificativo si indicano le seguenti condotte inadempienti:

- a. ritardo dell'inizio della gestione rispetto a quanto stabilito dall'Ente, imputabile all'impresa;
- b. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- c. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- d. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo i limiti riportati nell'allegato 5 "Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva", con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute degli utenti;
- e. mancato rispetto delle grammature verificate su tre pesate della stessa preparazione;
- f. quantità dei pasti preparati non corrispondente al numero dei pasti richiesti;
- g. intervallo di tempo superiore a 2 ore tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione;
- h. temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10°C per quelli da consumarsi freddi;
- i. violazione dei limiti della linea refrigerata (art.66);
- j. mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali relative alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti;
- k. mancato rispetto delle procedure previste nell'allegato 8 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria";
- l. superamento dei limiti microbici su superfici ed attrezzature come riportato nell'allegato 6;
- m. mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale;

- n. mancato rispetto dell'organigramma e qualifica del personale dichiarato in offerta;
- o. mancato preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal capitolato;
- p. inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- q. ritardo a fronte dell'obbligo di riconsegna dei locali, arredi e attrezzature conseguente alla cessazione del rapporto e per qualsiasi causa si sia determinato;
- r. inadempienze o violazioni di quanto previsto dall'allegato n. 9 "Specifiche tecniche relative all'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria";
- s. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

E' fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

## **TITOLO XVII: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art. 85 – Risoluzione e recesso dal contratto**

Le parti convengono che, fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per l'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituisce motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, il ricorrere alle seguenti circostanze:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa o a carico della Impresa capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- b. in caso di cessione o cessazione dell'attività dell'Impresa o del ramo d'azienda riferito alle prestazioni oggetto del presente capitolato;
- c. mancato rispetto delle condizioni di subappalto;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- e. utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura e confezionamento dei pasti;
- f. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g. non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
- h. gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. mancata reperibilità del responsabile di cui all'art. 37 del presente capitolato, o suo sostituto regolarmente incaricato, per almeno tre volte consecutive;
- j. gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
- k. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- l. non ottemperanza, entro 8 giorni a far data dal verbale di controllo sottoscritto dalle parti, alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- m. gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso ed arrecare pregiudizio all'immagine dell'Ente. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze i rilievi indicati nei verbali di controllo di cui al precedente art. 85 qualora ripetuti almeno tre volte in un periodo di trenta giorni ed eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'Ente e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- n. qualora venga concesso l'accesso e/o il consumo di alimenti e bevande a persone non autorizzate dall'Ente;
- o. difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Ente;
- p. interruzione non motivata del servizio;
- q. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- r. mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- s. utilizzo per tre volte di seguito di derrate alimentari non previste dal contratto;
- t. mancato rinnovo o ripristino della cauzione prevista nel presente capitolato;
- u. sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi della normativa antimafia vigente;
- t. mancato superamento del periodo di prova.
- v. in ogni altro caso previsto dalla legge;
- w. reiterato e grave inadempimento sanzionati con penale.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'impresa, alla stessa verrà escussa la cauzione definitiva salvi eventuali maggiori danni. Nulla è dovuto all'Impresa tranne gli arredi e le attrezzature dalla stessa forniti nell'ambito dell'appalto che non siano fissati ed incorporati nella struttura. Le modalità di consegna sono le medesime previste per la scadenza del contratto, con la precisazione che in caso l'Impresa non provveda al pagamento della penale e/o al risarcimento dei danni in precedenza previsti, l'Ente può esercitare sui beni da consegnare il diritto di ritenzione fino alla concorrenza dell'importo dovuto.

L'Ente può recedere dal contratto qualora venga costretto, a far cessare l'erogazione del servizio, da gravi motivi funzionali o di disciplina universitaria.

In tal caso nulla potrà essere richiesto all'Ente a causa dell'avvenuto recesso, fatta salva la materiale restituzione delle attrezzature e del mobilio di pertinenza dell'Impresa, che non siano fissati ed incorporati nella struttura, con le stesse modalità previste per la scadenza contrattuale.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto all'Ente a titolo di risarcimento danni.

## **TITOLO XVIII: DISPOSIZIONI DI LEGGE**

### **Art. 86 – Foro competente**

Per ogni controversia riguardante il contratto relativo all'appalto oggetto del presente Capitolato è competente il Foro di Chieti.

### **Art. 87 – Trattamento dati**

Ai sensi della D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dall'ADSU per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Le imprese e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti dell'art. 7 della legge stessa. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'Azienda DSU di Chieti/Pescara.

### **Art. 88 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

La società aggiudicataria si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136 del 13/08/2010.

Il contratto si intenderà risolto in tutti i casi in cui le transazioni relative al presente appalto vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa come previsto nella suddetta legge.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla Legge n. 136/2010, procederà all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita

clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

### **Art. 89 – Richiamo alla Legge ed altre normative**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi, ai regolamenti vigenti ed alle successive modifiche ed integrazioni.

### **ELENCO ALLEGATI**

<b>Allegato n. 1</b>	Planimetrie dei locali;
<b>Allegato n. 2</b>	Menù;
<b>Allegato n. 3</b>	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
<b>Allegato n. 4</b>	Grammature degli alimenti;
<b>Allegato n. 5</b>	Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
<b>Allegato n. 6</b>	Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva;
<b>Allegato n. 7</b>	Schede tecniche e di sicurezza relative ai prodotti detergenti e sanificanti;
<b>Allegato n. 8</b>	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
<b>Allegato n. 9</b>	Specifiche tecniche relative all'utilizzo degli immobili, all'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria;
<b>Allegato n.10</b>	Listino prezzi bar.
<b>Allegato n.11</b>	REGIONE ABRUZZO - PROTOCOLLI DI SICUREZZA PREVISTI DALL'ART. 1, COMMA 14, D.L. 16 MAGGIO 2020, N. 33 - SEZIONE 1- Protocollo di sicurezza per l'esercizio delle attività di ristorazione e bar . Testo del decreto-legge del 16 maggio 2020, n° 3, (Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n° 125 del 16 maggio 2020) coordinato con la legge di conversione 14 luglio 2020 n° 74 recante: ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19;
<b>Allegato n. 12</b>	Schema documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.
<b>Allegato n. 13</b>	Elenco personale assunto per il servizio in appalto.
<b>Allegato n. 14</b>	Elenco e stato d'uso attrezzature ADSU