



Capitolato speciale d'appalto
per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar
dell'Istituto Universitario Europeo

ANNO 2008

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Art.1 – Definizioni	pag. 7
Art.2 – Oggetto dell'appalto	pag. 7
Art.3 – Durata dell'appalto	pag. 7
Art.4 – Importo presunto dell'appalto	pag. 8
Art.5 – Elementi costitutivi del servizio	pag. 8
Art.6 – Tipologia dell'utenza	pag. 9
Art.7 – Ubicazione delle strutture di ristorazione	pag. 9
Art.8 – Giorni ed orari di erogazione del servizio	pag. 9
Art.9 – Dimensione presunta dell'utenza	pag. 10
Art.10 – Interruzione del servizio	pag. 10

TITOLO II - OBBLIGHI ED ONERI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.11 – Obblighi normativi a carico dell'Impresa	pag. 11
Art.12 – Oneri a carico dell'Impresa	pag. 12
Art.13 – Oneri a carico della Stazione appaltante	pag. 13

TITOLO III – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.14 – Caratteristiche delle derrate alimentari	pag. 13
Art.15 – Caratteristiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti per l'asilo nido	pag. 14
Art.16 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate	pag. 14
Art.17 – Tecnologie di manipolazione e cottura	pag. 15
Art.18 – Condimenti	pag. 15
Art.19 – Divieto di riciclo	pag. 15
Art.20 – Indumenti di lavoro ed igiene personale	pag. 15

TITOLO IV – ARTICOLAZIONE DEI MENU PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI SERVIZIO

Art.21 – Articolazione del menu	pag. 16
Art.22 – Variazione del menu	pag. 17
Art.23 – Struttura del "pasto equivalente intero" e del "pasto equivalente ridotto"	pag. 18
Art.24 – Struttura del menu per Asilo nido	pag. 20
Art.25 – Struttura dei pasti speciali, buffet e servizi sandwiches	pag. 20
Art.26 – Struttura dei servizi cocktails	pag. 21
Art.27 – Struttura dei servizi coffee break	pag. 21

Art.28 – Elenco dei prodotti minimi da vendere al Bar	pag 22
Art.29 – Quantità degli ingredienti e del cibo	pag. 22
Art.30 – Introduzione di nuove ricette	pag. 22

TITOLO V - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art.31 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti	pag. 23
Art.32 – Informazione ai commensali	pag. 23
Art.33 – Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti	pag. 23
Art.34 – Tipologia dei prodotti da vendere al Bar e modalità di vendita	pag. 24

TITOLO VI – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art.35 – Organico	pag. 24
Art.36 – Disposizioni generali relative al personale	pag. 25
Art.37 – Reintegro personale mancante	pag. 26
Art.38 – Addestramento del personale	pag. 26
Art.39 – Direzione del servizio	pag. 26

TITOLO VII – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO

Art.40 – Interventi di pulizia	pag. 27
Art.41 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti	pag. 27
Art.42 – Pulizie dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature	pag. 27
Art.43 – Interventi di disinfezione e derattizzazione	pag. 28
Art.44 – Gestione dei rifiuti	pag. 28

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.45 – Disposizioni in materia di sicurezza	pag. 28
Art.46 – Impiego di energia	pag. 29
Art.47 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	pag. 29

TITOLO IX – CONTROLLI DI QUALITÀ E CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

Art.48 – Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante	pag. 29
Art.49 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti	pag. 29
Art.50 – Metodologia dei controlli	pag. 30
Art.51 – Contenuti dei controlli	pag. 30
Art.52 – Contestazioni e rilievi all'Impresa aggiudicataria	pag. 31

TITOLO X – INADEMPIENZA E PENALITÀ

Art.53 – Inadempienze e penalità	pag. 31
----------------------------------	---------

TITOLO XI - PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Art.54 – Prezzo del pasto	pag. 33
Art.55 – Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto	pag. 33
Art.56 – Fatturazione	pag. 33
Art.57 – Revisione periodica del prezzo	pag. 34

TITOLO XII - IMMOBILI, MACCHINARI ED ATTREZZATURE

Art.58 – Strutture per la produzione e consumo dei pasti	pag. 34
Art.59 – Consegna degli immobili, degli impianti, dei macchinari, attrezzature, utensili ed arredi	pag. 35
Art.60 – Manutenzioni	pag. 35
Art.61 – Verifica periodica degli impianti e degli immobili	pag. 35
Art.62 – Divieto di variazione della destinazione d'uso	pag. 35
Art.63 – Inventario di riconsegna	pag. 36

TITOLO XIII - ONERI AMMINISTRATIVI E CONTRATTUALI

Art.64 – Stipulazione del contratto	pag. 36
Art.65 – Rinuncia all'aggiudicazione	pag. 36
Art.66 – Recesso da parte della Stazione appaltante	pag. 36
Art.67 – Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	pag. 36
Art.68 – Diffida ad adempiere - Risoluzione di diritto del contratto	pag. 37
Art.69 – Altri casi di risoluzione del contratto	pag. 37
Art.70 – Deposito cauzionale	pag. 38
Art.71 – Polizze assicurative	pag. 38
Art.72 – Subappalto e cessione del contratto	pag. 39

TITOLO XIV – NORME FINALI

Art.73 – Spese contrattuali	pag. 39
Art.74 – Controversie e arbitrato	pag. 40
Art.75 – Trattamento dei dati personali	pag. 40
Art.76 – Norma di rinvio	pag. 40

TITOLO I **INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

Articolo 1 – Definizioni

Per “Impresa” s'intende l'impresa risultata aggiudicataria dell'appalto, alla quale viene affidato il servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto (C.S.A.).

Per “Stazione appaltante” e “Committente” s'intende l'Istituto Universitario Europeo che affida all'Impresa il servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Articolo 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione globale del servizio di ristorazione, la gestione dei bar e del servizio catering da effettuarsi presso le strutture di competenza della Stazione appaltante come elencate all'art. 7 e dotate degli impianti, delle attrezzature, dello stovigliame e degli arredi per erogare i servizi richiesti.

Tali servizi dovranno essere espletati dall'Impresa appaltatrice, a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, dalla Lettera di invito e da quanto presentato dall'Impresa in sede di gara.

Il servizio di ristorazione, prevede la preparazione dei pasti (acquisto delle derrate alimentari, stoccaggio, lavorazione e cottura) e la distribuzione degli stessi agli utenti, nonché l'espletamento delle pulizie e sanificazione delle cucine, del magazzino e dei locali interessati al servizio.

Il servizio catering, comprende l'erogazione di servizi coffee break, cocktails, buffet, servizi panini, pranzi e cene serviti al tavolo. Per la preparazione di tali vivande, qualora i locali concessi dalla Stazione appaltante non siano disponibili, o siano coinvolti nel servizio di ristorazione consueto, l'Impresa dovrà disporre di un idoneo centro di produzione conforme alle vigenti normative igienico-sanitarie, di sicurezza e limitrofo alla sede della Stazione appaltante.

Connessa alla gestione del servizio di ristorazione vi è la preparazione e fornitura dei pasti destinati agli alunni frequentanti l'asilo nido.

Articolo 3 – Durata dell'appalto

La durata del contratto viene stabilita in anni uno a partire dalla data di aggiudicazione dell'appalto, con facoltà di rinnovo annuale da parte dell'istituto.

Tali rinnovi fatto salvo quanto previsto dall'art. 57 (adeg. Istat) non potranno superare i 5 (cinque) anni consecutivi dalla data della prima aggiudicazione. Al termine dei cinque anni l'Istituto procederà ad una nuova gara d'appalto.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

È previsto un periodo di prova di 6 (sei) mesi, entro il quale la Committente può procedere, con motivazione, alla risoluzione del contratto con preavviso di 30 (trenta) giorni a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Articolo 4 –Importo presunto dell'appalto.

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in € 945.000,00 Iva esclusa, corrispondente al numero dei pasti, delle consumazioni effettuate ai bar ed al totale dei servizi catering erogati nell'anno 2007.

Detta stima è da considerarsi puramente indicativa e valida ai soli fini della determinazione del valore complessivo presunto dell'appalto e non costituisce alcuna garanzia sul numero di servizi che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Articolo 5 – Elementi costitutivi del servizio

Il servizio, deve avere una marcata connotazione internazionale, deve essere espletato mediante l'ausilio di vassoi, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli e tovagliette coprivasoio monouso.

Presso la struttura della Badia il servizio ristorazione viene espletato con l'ausilio di isole free flow a differenza delle strutture di Villa Schifanoia, Villa San Paolo e Villa la Fonte dove viene svolto mediante sistema self service.

In particolare presso la strutture della Badia Fiesolana e di Villa la Fonte, il servizio prevede anche la preparazione di pietanze espresse alla griglia.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve effettuare nei locali adibiti, i servizi elencati all'articolo 25 del presente Capitolato, alle lettere a), b), c), d), e). Nel caso in cui la prestazione richiesta preveda il servizio al tavolo, quest'ultimo dovrà essere espletato mediante l'utilizzo di camerieri professionalmente qualificati.

La fornitura del tovagliato comprende, la consegna ed il ritiro, il lavaggio e la stiratura. Il tovagliato deve essere sempre in condizioni decorose e non presentare macchie, aloni o rotture.

Presso tutte le strutture, ad eccezione dei pranzi serviti al tavolo, lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli.

Si precisa che per gli utenti portatori di handicap, il servizio sarà sempre erogato al tavolo a cura del personale dell'Impresa.

Il servizio prevede altresì l'espletamento delle pulizie e sanificazione dei locali di stoccaggio, produzione, delle linee di distribuzione dei pasti, dei banconi bar, delle attrezzature, delle stoviglie, degli impianti, e degli arredi in essi presenti. Per la sede della Badia, nei locali di distribuzione dei pasti e del bar la pulizia dovrà essere estesa anche alle superfici lapidee.

La prestazione richiesta, prevede inoltre, l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature, dei locali di produzione, erogazione e consumo e degli arredi ivi presenti.

È inoltre a carico dell'appaltatore, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi negli appositi contenitori pubblici presenti all'interno o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto.

Articolo 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da personale amministrativo, docenti, ricercatori, provenienti dai paesi dell'Unione Europea ed extra europei, dagli alunni dell'asilo nido e da eventuali ospiti autorizzati dall'Ente stesso.

Articolo 7 – Ubicazione delle strutture di ristorazione

Le attuali strutture di ristorazione, dove dovrà svolgersi il servizio sono:

- Badia Fiesolana, Via dei Roccettini, 9 - 50016 San Domenico di Fiesole (FI)
- Villa Schifanoia, Via Boccaccio, 121 - 50133 Firenze
- Villa San Paolo, Via della Piazzola, 43 - 50133 Firenze
- Villa la Fonte, Via delle Fontanelle, 10 - 50014 San Domenico di Fiesole (FI)

Asilo Nido

- Via Boccaccio, 121 – 50133 Firenze

Sedi future

- Villa Salviati, Via Salviati, 7 – 50133 Firenze – apertura prevista anno 2010

Articolo 8 – Giorni ed orari di erogazione del servizio

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì al venerdì e per tutti i mesi dell'anno, secondo il calendario definito dalla Stazione appaltante, per un complessivo di circa 233 giorni/anno.

Il servizio potrà essere sospeso in occasione delle principali festività e in date comunque stabilite dalla Stazione appaltante che in linea di massima seguiranno il calendario allegato relativo alle festività dell'anno 2008. La Stazione appaltante, non esclude di allargare il servizio ad altre fasce orarie e giorni, diversi da quelli sopra menzionati (es. al sabato e/o alla sera).

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

Orari/Sedi	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa la Fonte
Servizio self service	12.00 – 14.30	12.00 – 14.30	12.00 – 14.30	12.30 – 14.00
Servizio bar	8.30 – 18.00	8.30 – 17.00	8.30 – 17.00	8.30 – 17.00
Consegna pasti Asilo Nido		11.45		

Articolo 9 – Dimensione presunta dell'utenza

La dimensione annua dell'utenza di seguito indicata, è stata stimata basandosi sui 233 giorni lavorativi dell'anno 2007:

Servizio Ristorazione e Bar					
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa San Paolo	Villa la Fonte	Totali
Pasti ordinari	21.298	9.382	3.311	3.789	37.780
Pasti ricercatori	29.884	5.952	9.044	603	45.483
Pasti erogati	51.182	15.334	12.355	4.392	83.263
Pasti asilo nido		4.284			
Incassi mensa	€303.426,00	€92.323,00	€72.049,00	€25.025,00	€492.823,00
Incassi bar	€132.212,00	€42.268,00	€31.955,00	€11.367,00	€217.802,00
Incassi totali	€435.638,00	€134.591,00	€104.004,00	€36.392,00	€710.625,00
Servizi Catering (a titolo esemplificativo riepiloghiamo i più significativi)					
Tipo servizio	N. servizi richiesti	N. partecipanti			
Pranzi/cene serviti	269	5.607			
Cocktails	61	3.634			
Coffè break	492	14.488			
Buffet	62	812			
Servizio panini	30	486			
Incassi servizi catering					€238.768,00
Volume totale appalto					€949.393,00

Il numero dei pasti e degli altri servizi sopra indicati è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo presunto dell'appalto. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti e servizi che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Articolo 10 – Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

Nel caso in cui non si arrivi ad un accordo circa l'organizzazione alternativa del servizio, la Stazione appaltante, per l'espletamento del servizio richiesto, potrà temporaneamente rivolgersi a ditta esterna. In tal caso l'Impresa non potrà avanzare alcuna pretesa né di carattere economico né di carattere organizzativo e contrattuale.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante.

In caso di interruzione totale dell'attività della Stazione appaltante della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 24 ore, la Stazione appaltante riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento del costo del personale.

c) Interruzione temporanea del servizio per eventuali guasti.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che non può essere evitato con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: *terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.*

TITOLO II **OBBLIGHI ED ONERI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Articolo 11 – Obblighi normativi a carico dell'Impresa

L'Impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle 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 eventualmente essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

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 in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

L'Impresa dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dalla Stazione appaltante per la verifica della conformità del servizio.

Articolo 12 - Oneri a carico dell'Impresa

A far data dall'inizio del servizio, sono a totale carico dell'Impresa:

- a) tutte le spese per le eventuali autorizzazioni, (ASL, Regione, Comune ecc.), licenze e tasse necessarie per l'esecuzione del servizio;
- b) le spese energetiche quali: energia elettrica e metano;
- c) le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'effettuazione del servizio, sulla base dell'apposito Piano presentato dall'Impresa in sede di gara. In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire alla Committente copia del documento rilasciato dalla ditta intervenuta riportante i dati relativi all'intervento effettuato. In caso di sostituzione di un'apparecchiatura dovuta ad uso improprio o alla mancanza di manutenzione, la Stazione appaltante addebiterà all'Impresa, l'intero valore del macchinario sostituito;
- d) le manutenzioni ordinarie dei locali di produzione, stoccaggio ed erogazione pasti e quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa, sulla base dell'apposito Piano presentato dalla stessa in sede di gara;
- e) la pulizia, disinfezione, sanificazione e derattizzazione degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e dei locali interessati dall'appalto, sulla base delle Specifiche Tecniche presentate in sede di gara;
- f) le spese per gli eventuali reintegri dell'utensileria, delle stoviglie, delle posate e di quant'altro messo a disposizione dalla Stazione appaltante per svolgere il servizio di ristorazione come risultanti da apposito verbale di consegna;
- g) le spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso, quali, indicativamente e non esaustivamente, tovaglioli e tovagliette coprivasoio di carta, sacchetti di carta per il confezionamento delle posate, stuzzicadenti monoconfezione, bicchieri di plastica (da utilizzare solo per le emergenze), ecc., in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio;
- h) le spese per l'acquisto di materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server della Stazione appaltante;
- i) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la preparazione di tutte le tipologie di pasto, l'insieme dei servizi catering e tutto quanto necessario per la gestione dei bar;
- j) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi negli appositi contenitori pubblici presenti all'interno o all'esterno delle varie sedi dell'Istituto;
- k) l'acquisto ed il lavaggio delle divise del personale;

- 1) le attrezzature ed i macchinari aggiuntivi che l'Impresa ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione della Stazione appaltante, comprese le spese necessarie all'eventuale installazione e messa in esercizio;

Si precisa che la Stazione appaltante, qualora non ritenesse gli elaborati tecnici presentati dall'Impresa in sede di gara elencati all'articolo 12 (punti c, d, e) ed agli articoli 14, 16, 29, 40, 41, e 60 del presente Capitolato, conformi agli standard previsti, richiederà all'Impresa di apportare le opportune integrazioni.

L'Istituto Universitario Europeo resta completamente sollevato da qualsiasi onere inerente alla realizzazione del servizio richiesto dal presente Capitolato.

L'Istituto si riserva inoltre, di controllare in ogni momento, l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Articolo 13 – Oneri a carico della Stazione appaltante

Sono di competenza dell'Istituto, le manutenzioni straordinarie delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di tutto quanto fornito per l'espletamento del servizio, nonché la pulizia dei locali refettorio.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine o agli arredi di proprietà della Stazione appaltante, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa. L'Istituto in tal caso si riserva di avvalersi della cauzione di cui all'articolo 70 del presente Capitolato.

Sono inoltre a carico della Stazione appaltante: i costi relativi all'approvvigionamento dell'acqua, al funzionamento dell'impianto di riscaldamento e condizionamento ed eventuale sostituzione dell'hardware e del software concessi in uso all'Impresa, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

TITOLO III **MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Articolo 14 – 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, alle "Specifiche Tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" ed alle "Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti" presentate dall'Impresa in sede di gara.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs. n. 109/92, D. Lgs. n. 69 del 25.02.2000 e D. Lgs. n.259 del 10.08.2000).

Non sono ammesse etichettare incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili alla Stazione

appaltante, le schede tecniche ed idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti norme in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate, deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D. Lgs. n. 155/97).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto di equivalente valore economico e nutrizionale da concordare tra le parti.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Articolo 15 – Caratteristiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti per gli alunni dell'Asilo nido

Per quanto riguarda le derrate destinate alla preparazione dei pasti per gli alunni dell'asilo nido devono essere utilizzate derrate provenienti da agricoltura biologica ai sensi delle normative europee di riferimento. Per “prodotto biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE 2090/91 2092/91 2093/91 recepiti dal DPR n.338 del 24/05/1992, confezionato in imballi originali comprovanti la provenienza da agricoltura biologica tramite l'attestazione di un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

I prodotti provenienti da coltivazione biologica, specificatamente richiesti dalla Stazione appaltante, sono:

- frutta: tutti i giorni alternando varie tipologie secondo la stagionalità;
- verdure e ortaggi: ogni volta che tali derrate sono presenti in menu come contorno.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante i prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Articolo 16 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dalle “Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti” presentate dall'Impresa in sede di gara.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le “Buone Norme di Produzione” (GMP) e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico dell'Impresa.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Articolo 17 – Tecnologie di manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere compiute nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Articolo 18 – Condimenti

I primi piatti dovranno essere conditi al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere utilizzati esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Stazione appaltante.

Per i condimenti a crudo delle verdure, dei sughi, delle pietanze cotte alla griglia e per la preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Nel caso in cui l'Impresa intenda utilizzare, presso la sala mensa, condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'Impresa deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Articolo 19 – Divieto di riciclo

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

L'Impresa deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Articolo 20 – Indumenti di lavoro ed igiene del personale

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'Impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, alla somministrazione ed al trasporto dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale in conformità alla normativa vigente. In particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

TITOLO IV **ARTICOLAZIONE DEI MENU PER LE DIVERSE** **TIPOLOGIE DI SERVIZIO**

Articolo 21 - Articolazione del Menu

Il menu si articola in menu estivo e menu invernale. Il menu invernale inizia il 1° ottobre e termina il 30 di aprile, mentre il menu estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Il menu è strutturato in "*pasto equivalente intero*", "*pasto equivalente ridotto*".

Per *pasto equivalente* si intende un tipo di pasto di uguale valore economico erogato presso le diverse sale di consumo. L'utente può scegliere fra un *pasto equivalente intero* o un *pasto equivalente ridotto*, corrispondendo l'importo relativo al tipo di pasto prescelto.

Per "**menu intero**" si intende un pranzo composto da: un primo piatto (o le alternative previste), un secondo (o le opzioni disponibili), un contorno oppure in sostituzione del secondo con contorno, l'utente può comporre una insalatona mista scegliendo tra i vari ingredienti esposti nell'apposita vetrina, inoltre una scelta tra frutta, yogurt o dessert, pane o crackers e bevande.

A differenza del "*menu intero*", il "**menu ridotto**", è composto da un'unica portata oltre alla frutta o yogurt o dessert, pane o crackers e bevande. La portata principale può essere scelta tra tre diversi opzioni: o un primo piatto con contorno (o le alternative previste), o un secondo piatto con contorno (o le opzioni disponibili in sostituzione del secondo) oppure un'insalatona mista da comporre scegliendo tra i vari ingredienti esposti nell'apposita vetrina.

I piatti proposti giornalmente devono essere conformi alle indicazioni contenute nei menu offerti dall'Impresa in sede di gara corredati dalle relative Tabelle dietetiche e delle grammature.

La Stazione appaltante si riserva di modificare, le preparazioni previste nel menu, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

L'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante, si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche o regimi personalizzati per motivazioni etico-religiose.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in vaschette monoporzione con coperchio, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Nel caso di pasti

trasportati, tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista per legge fino al momento del consumo.

L'impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta da parte della Stazione appaltante.

Articolo 22 - Variazione del menu

È consentito, in via temporanea, una variazione del menu solo nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta alla Stazione appaltante.

La variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa deve presentare alla Stazione appaltante le grammature degli ingredienti dei nuovi piatti proposti. Tali grammature devono essere uguali a quelle previste nelle Tabelle dietetiche ed equivalenti al piatto sostituito sotto il profilo dietetico ed economico.

Articolo 23 – Struttura del “pasto equivalente intero” e del “pasto equivalente ridotto”

A) Il *pasto equivalente intero* può essere composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato:

MENU INTERO		
PRIMO PIATTO ¹⁾	Un primo caldo a scelta tra	pasta asciutta o riso conditi riso o pasta al pomodoro minestra in brodo o zuppa
SECONDO PIATTO	A scelta tra uno a base di:	carne, pesce, uova preparazioni alla griglia vegetariano
CONTORNI	Uno a scelta tra:	verdure cotte verdure alla griglia patate fritte insalate miste
FRUTTA o YOGURT o DESSERT	Uno a scelta tra:	tre tipi per ogni genere
PANE O CRACKERS		gr. 90/100 ca. cad.
ACQUA O BIBITA	A scelta tra:	acqua gassata o naturale bibite analcoliche

<i>Alternative al primo</i>	<i>Una scelta tra:</i>	<i>un contorno formaggio frutta o dolce o yogurt</i>
-----------------------------	------------------------	--

<i>Alternative al secondo</i>	<i>Una scelta tra:</i>	<i>due contorni un primo e un contorno formaggi alla griglia</i>
-------------------------------	------------------------	--

<i>Alternative al secondo con contorno</i>	<i>Insalatona mista</i>	<i>da comporre scegliendo tra i vari ingredienti esposti nella vetrina</i>
--	-------------------------	--

¹⁾ Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti.

B) Il *pasto equivalente ridotto* può essere composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato:

MENU RIDOTTO

Opzione I

PRIMO PIATTO ²⁾ CON CONTORNO	Un primo caldo a scelta tra	pasta asciutta o riso conditi riso o pasta al pomodoro minestra in brodo o zuppa
---	-----------------------------	--

Opzione II

SECONDO CON CONTORNO	A scelta tra uno a base di:	carne, pesce, uova preparazioni alla griglia vegetariano
CONTORNI	Uno a scelta tra:	verdure cotte verdure alla griglia patate fritte insalate miste

Opzione III

INSALATONA COMPOSTA AL BANCO	Insalatona mista	da comporre scegliendo tra i vari ingredienti esposti nella vetrina
------------------------------	------------------	---

In aggiunta a ciascuna opzione

FRUTTA o YOGURT o DESSERT	Uno a scelta tra:	tre tipi per ogni genere
PANE O CRACKERS		gr. 90/100 ca. cad.
ACQUA O BIBITA	A scelta tra:	acqua gassata o naturale bibite analcoliche

<i>Alternative al primo</i>	<i>Una scelta tra:</i>	<i>un contorno formaggio frutta o dolce o yogurt</i>
-----------------------------	------------------------	--

<i>Alternative al secondo</i>	<i>Una scelta tra:</i>	<i>due contorni formaggi alla griglia</i>
-------------------------------	------------------------	---

²⁾ Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti.

Articolo 24 – Struttura menu per Asilo nido

I menu predisposti per gli alunni dell'asilo nido (6 mesi – 3 anni), dovranno essere strutturati seguendo le indicazioni di una dietista in modo da garantire un'alimentazione equilibrata e corretta sotto il profilo nutrizionale ed appetibile per i bambini. Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzate derrate alimentari biologiche nella misura del 60% oltre a prodotti DOP.

MENU PER ALUNNI ASILO NIDO		
PRIMO PIATTO	Un primo caldo a scelta tra	pasta o riso asciutti pasta o riso in brodo vegetale passato di verdure
SECONDO PIATTO	Un secondo a scelta tra	vitello o pollo al forno fettina di manzo in padella formaggio a pasta molle
CONTORNI	Uno a scelta tra	verdure cotte verdure crude
FRUTTA/PANE		frutta fresca di stagione

MERENDA	A scelta tra	succo di frutta e biscotti budino o yogurt dolce
---------	--------------	--

Gli ordinativi con l'esatta indicazione del numero di pasti da consegnare giornalmente presso l'asilo nido verranno comunicati all'Impresa dal personale preposto.

Articolo 25 – Struttura dei pasti speciali, buffet e servizi sandwiches

I pasti (pranzi, cene, colazioni di lavoro, buffet ufficiali ecc.) da erogare su richiesta della Stazione appaltante, possono includere il servizio al tavolo. Il menu per questi tipi di servizi, deve essere concordato di volta in volta tra le parti nel rispetto delle seguenti strutture:

- A - Pranzo o cena di lavoro con servizio al tavolo** ed utilizzo di tovagliato in cotone di Fiandra, stoviglie in porcellana, bicchieri di cristallo, posateria in argento, addobbo floreale e menu composto da: aperitivo, antipasto, primo, secondo, contorni, dolce, acqua, vino d.o.c. e caffè.
- B - Pranzo o cena di lavoro con servizio a buffet** ed utilizzo di tovagliato in cotone di Fiandra, stoviglie in porcellana, bicchieri di vetro, posateria in acciaio e menu composto da: primo, secondo, contorno, dolce, acqua, vino d.o.c. e caffè.
- C – Colazione di lavoro basata sul menu del self service** ed utilizzo di tovagliato in cotone, stoviglie in porcellana, bicchieri di vetro, posateria in acciaio e menu composto da: primo, secondo, contorni, dolce, acqua, vino d.o.c. e caffè.
- D – Pranzo di lavoro leggero** con menu composto da: primo, contorno, frutta o dolce, acqua, vino d.o.c. e caffè.

E – Servizio sandwiches da servire direttamente nelle apposite sale a seconda delle attività programmate, con menu composto da: due panini, un frutto e bevanda.

Articolo 26 – Struttura servizi cocktails

Tipo I

- succhi di frutta
- vino bianco e rosso d.o.c.
- salatini caldi
- salatini assortiti
- patatine
- nocciole

Tipo II

- succhi di frutta
- vino bianco e rosso d.o.c.
- spumante
- crostini, tartine e salatini assortiti
- capperi e olive

Tipo III

- succhi di frutta
- vino bianco e rosso d.o.c.
- prosecco di Valdobbiadene
- cocktail Martini
- bicchierini di frutta
- bignoline assortite
- pizzettine
- tartine assortite
- duchesses farcite
- mandorle salate
- salatini assortiti
- frutta fresca

Articolo 27 – Struttura servizi coffee break

Servizio normale

- caffè
- tè
- latte

Servizio con pasticcini

- caffè
- tè
- latte
- gr. 50 di biscotteria

Articolo 28 – Elenco minimo dei prodotti da vendere al Bar

Elenco prodotti
Caffè
Caffè decaffeinato
Cappuccino
Cappuccino decaffeinato
Latte in bicchiere
Orzo
Thè
Camomilla
Cioccolata
Pasta
Pizzetta
Fetta di pane con pomodoro
Tartina, tramezzino, sandwich
Panino con prosciutto cotto, mortadella o salame
Toast
Panino con prosciutto crudo
Schiacciata con pomodoro e mozzarella
Frutta
Succo di frutta
Spremuta d'arancia
Succo d'arancia in lattina
Bibite varie in lattina
Acqua minerale in bicchiere
Acqua minerale in bottiglia da ½ litro
Acqua minerale in bottiglia da 1 litro
Dolce a fette
Yogurt

Articolo 29 – Quantità degli ingredienti e del cibo

La quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalla “*Tabelle delle grammature*” presentate dall’Impresa in sede di gara nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menu. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Articolo 30 - Introduzione di nuove ricette

Qualora l’Impresa durante l’esecuzione del servizio intendesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta alla Stazione appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole della Stazione appaltante.

TITOLO V

NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 31 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti, deve avvenire mediante il sistema self-service presso le mense che dispongono di tale sistema o per mezzo di isole free flow, ad eccezione degli utenti portatori di handicap e per i pasti speciali richiesti dalla Stazione appaltante, per i quali il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Impresa. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

Presso le linee self service, l'Impresa deve garantire una velocità di scorrimento di almeno n. 5 commensali al minuto.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu offerti fino a 30 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti. A tal fine, l'Impresa deve fare in modo che siano sempre disponibili e presenti nelle sale refettorio, gli appositi carrelli in cui i commensali depositeranno i vassoi. Nel caso in cui qualche utente non provveda a deporre il vassoio vuoto nell'apposito carrello, sarà cura del personale dell'Impresa provvedervi con la massima sollecitudine.

L'Impresa deve provvedere, al termine del servizio, allo sgombero dei carrelli, alla pulizia dei locali interessati, alla raccolta differenziata dei rifiuti ad al convogliamento degli stessi nelle apposite aree, al lavaggio dei vassoi, delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

Presso il refettorio dell'asilo nido, i pasti saranno distribuiti agli alunni a cura del personale scolastico.

Articolo 32 – Informazione ai commensali

L'Impresa è tenuta ad esporre nei locali di consumo dei pasti, il menu del giorno ed aggiornare le liste degli ingredienti che compongono le varie preparazioni gastronomiche affisse in ogni refettorio.

Inoltre, qualora nel menu del giorno, siano previste pietanze realizzate con l'impiego di prodotti alimentari congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco e relativa indicazione riportata a piè di pagina.

Articolo 33 - Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti

È inclusa nel servizio di ristorazione, la consegna dei pasti presso le sedi distaccate che dovrà essere effettuata a cura dell'Impresa entro le ore 12.00 per il servizio self service ed entro le ore 11,45 per i pasti destinati agli alunni dell'asilo nido.

Di norma, il tempo intercorrente tra la cottura ed il consumo dei pasti non deve essere superiore a 60 minuti. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la

somministrazione. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, non saranno accettate giustificazioni a riguardo.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dall'articolo 43 del DPR 327/80.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei suddetti mezzi, secondo quanto previsto dall'art. 47 del DPR 327/80.

Articolo 34 - Tipologia dei prodotti e modalità di vendita

I prodotti venduti al bar devono comprendere quanto previsto nell'elenco minimo dei prodotti da porre in vendita di cui all'articolo 28 del presente Capitolato.

Sul bancone di ogni bar devono essere messi a disposizione dell'utenza in appositi contenitori, cacao, zucchero bianco e di canna, dolcificante e latte fresco freddo.

I prodotti utilizzati devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico sanitari prescritti dalla legge n. 293 del 30 aprile 1962, e relativo Regolamento esecutivo n. 327 del 26 marzo 1980, nonché agli adempimenti del D. Lgs. 155/1997 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e da tutte le norme vigenti in materia.

È fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

TITOLO VI **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Articolo 35 - Organico

Per l'esecuzione delle prestazioni previste dal presente appalto, l'Impresa si avvarrà di proprio personale, sotto la sua esclusiva responsabilità.

L'Impresa si obbliga ad assumere il personale alle dipendenze della gestione uscente, purché assunto almeno tre mesi prima della scadenza dell'appalto, i cui nominativi, nel rispetto del D. Lgs. 196/2003, saranno forniti esclusivamente all'Impresa che risulterà aggiudicataria.

Il suddetto personale è composto da:

Struttura	Numero addetti	Qualifica	Livello	Monte ore giornaliero	Monte ore giornaliero complessivo
Mensa Badia Fiesolana	3	Addetti bar	5°	6	18
	3	Addetti self	5°	6	18
	1	Addetto cucina	5°	7	7
	1	Addetto cucina	3°	8	8
	1	Addetto cucina	2°	8	8
	2	Addetti lavaggio/trasporto	5°	6	12
	1	Addetto cassa	5°	6	6
	1	Responsabile	2°	8	8
Mensa Villa Schifanoia	1	Addetto bar	6°	6	6
	1	Addetto cucina	5°	5	5
	2	Addetti self	5°	6	12
Mensa Villa San Paolo	2	Addetti bar/self	5°	6	12
Mensa Villa la Fonte	1	Addetto bar/self	4°	8	8

L'organico alle dipendenze dell'Impresa per l'effettuazione del servizio, come risulta dal soprastante prospetto, sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte-ore **costituisce il minimo inderogabile sotto al quale l'offerta generale non sarà ammessa.**

La Stazione appaltante, verificherà nel corso dell'esecuzione dell'appalto, con cadenza quadrimestrale, il permanere della consistenza minima come sopra definita.

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Qualora non venissero rispettate tali modalità, su richiesta della Stazione appaltante l'Impresa deve provvedere al potenziamento del numero degli addetti senza oneri aggiuntivi.

Articolo 36 - Disposizioni generali relative al personale

Tutto il personale addetto al servizio, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro tre giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

L'Impresa deve attuare, nei confronti di tutto il personale preposto al servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Firenze. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

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

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si è posta in regola.

Articolo 37 - Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze del personale adibito all'espletamento del servizio, dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard indicato dall'Impresa in sede di offerta, questa deve, entro 24 ore, provvedere al reintegro del personale mancante.

L'eventuale variazione della consistenza numerica del personale, la sua qualifica ed il nominativo dovranno essere adeguatamente motivate e concordate con la Stazione appaltante.

Articolo 38 - Addestramento del personale

Al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Stazione appaltante, l'Impresa dovrà programmare lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per tutto il personale che sarà impiegato nell'esecuzione dell'appalto.

La Stazione appaltante dovrà essere informata sul tipo di corsi previsti e sul relativo calendario di svolgimento.

Articolo 39 – Direzione del servizio

L'Impresa deve affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti in modo continuativo e a tempo pieno, ad un direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio similare a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione appaltante.

Funzione del direttore è quella di controllare che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato e far osservare al personale impiegato, le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio.

Il direttore del servizio, che sarà referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della Stazione appaltante per il controllo del buon andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione appaltante al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con persona gradita alla Stazione appaltante, comunicando nominativo completo di recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione.

TITOLO VII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO

Articolo 40 – Interventi di pulizia

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

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di produzione e distribuzione, dovranno essere eseguiti a cura dell'Impresa.

Tali interventi sono regolamentati dalle “Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” presentate dall'Impresa in sede di gara. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie dovranno essere quelli indicati in sede di offerta.

In particolare l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinettante e tovagliette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di erogazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Inoltre, l'Impresa deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della cucina, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

Articolo 41 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli ambienti

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 (trenta) minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi alle “Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature ed agli arredi” presentate dall'Impresa in sede di gara.

Articolo 42 – Pulizia dei macchinari, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti, tutti i locali, le macchine, gli arredi, gli impianti e le attrezzature presenti presso la struttura di ristorazione e zone lavaggio dovranno essere deterse e disinfectate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle attrezzature stesse.

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

Articolo 43 - Interventi di disinfezione e derattizzazione

Oltre a quanto previsto dall'articolo precedente, l'Impresa dovrà effettuare un intervento di disinfezione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio piano di autocontrollo. Tali interventi sono a completo carico dell'Impresa e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Articolo 44 – Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente posta a carico dell'Impresa e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, saranno addebitate all'Impresa le spese sostenute dalla Committente per il loro ripristino.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 45 - Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 626/1994 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Impresa all'inizio del servizio, deve presentare il Piano operativo di sicurezza specifico per la propria attività. Il documento deve essere trasmesso alla Stazione appaltante al fine di consentire alla stessa di redigere il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi) previsto dall'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008.

L'impresa dovrà inoltre fornire alla Stazione appaltante, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito elencate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nel corso dell'appalto: il nominativo del responsabile alla sicurezza; del medico competente (se previsto); il nominativo del rappresentante dei lavoratori; la documentazione dell'avvenuta formazione di tutti i lavoratori sulla sicurezza ed i nominativi dei lavoratori incaricati della gestione delle emergenze e dell'antincendio, oltre che del primo soccorso (ex DM 388/2003).

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Articolo 46 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore dovrà essere assicurato da personale dell'Impresa che conosca la manovra dei quadri di comando e dei rubinetti di chiusura delle attrezzature ubicati nei pressi delle stesse, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Articolo 47 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere nei punti idonei a proprie cure e spese la segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dall'allegato XXIV del D. Lgs. 81/2008.

TITOLO IX CONTROLLI DI QUALITÀ E CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

Articolo 48 - Diritto di controllo da parte della Stazione appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni del presente Capitolato.

La Stazione appaltante potrà effettuare i controlli di cui sopra anche a mezzo di organismi all'uopo incaricati.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Impresa stessa, fatta salva la facoltà per l'Ente di applicare le penali previste al successivo articolo 53.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dalla Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestarne le risultanze.

Articolo 49 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

È diritto del **comitato mensa**, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: il mancato rispetto dei menu, delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), delle date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti e la temperatura dei pasti al momento della distribuzione. È fatto assoluto divieto al comitato mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Articolo 50 – Metodologia dei controlli

Gli incaricati dalla Stazione appaltante, eseguiranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione ed il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Impresa deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate nonché la documentazione correlata.

Articolo 51 – Contenuti dei controlli

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, di detersivi e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza ai dati contenuti nel presente Capitolato, nelle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di gara ed alle norme di legge.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa in sede di offerta;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- il rispetto dei menu e delle grammature offerti dall'Impresa in sede di gara;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico (D. Lgs. 155/1997);
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a tutti i parametri (merceologici, microbiologici, chimico-fisici) definiti dalle specifiche tecniche contenute nell'offerta dell'Impresa;
- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali interessati dal servizio;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari ed attrezzature, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 626/1994 e s.m.i.);

- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza mediante misure oggettive (residui di mensa) ed interviste e/o questionari agli utenti;

Articolo 52 – Contestazioni e rilievi all’Impresa aggiudicataria

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, farà pervenire all’Impresa le eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo, alle quali l’Impresa potrà, entro 8 (otto) giorni, presentare controdeduzioni scritte; trascorso tale termine, se l’impresa non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante procederà ad applicare le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO X INADEMPIENZE E PENALITÀ

Articolo 53 – Inadempienze e penalità

Salve diverse sanzioni previste da disposizioni normative, la Stazione appaltante, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le penali previste dal presente articolo.

L’applicazione della sanzione sarà preceduta da regolare contestazione dell’inadempienza, alla quale l’Impresa avrà facoltà di presentare le proprie giustificazioni entro 8 (otto) giorni dalla ricevuta notifica della contestazione. Trascorsi gli 8 (otto) giorni o qualora le giustificazioni non risultino soddisfacenti, la Stazione appaltante, provvederà a detrarre l’importo delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale viene assunto il provvedimento.

La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell’Impresa alla determinazione dei danni sofferti mediante l’incameramento della cauzione (o parte di essa) e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento degli ulteriori danni subiti.

L’entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 3 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell’entità economica dell’inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- per ogni caso di mancato rispetto di quanto previsto al titolo III del presente Capitolato;
- per ogni violazione a quanto offerto dall’Impresa nei menu presentati in sede di offerta;
- per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n. 327/1980;
- per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche di cui all’articolo 40;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;

- per ogni non conformità nella raccolta differenziata dei rifiuti;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfezione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'Impresa;
- assenza di copia del Piano di Autocontrollo aziendale aggiornato presso le sedi di ristorazione;

2° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- per ogni infrazione relativa al rispetto del Piano di manutenzione ordinaria presentato dall'Impresa in sede di gara;
- ritardo nella realizzazione degli interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni giorno di utilizzo di derrate diverse da quelle proposte in offerta;
- per ogni mancato rispetto del Piano di Autocontrollo;
- per assenza del Direttore del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili in ciascuna sede di ristorazione;
- inadeguata igiene degli automezzi adibiti alla veicolazione dei pasti e delle derrate;

3° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni;
- nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

TITOLO XI **PREZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Articolo 54 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari delle diverse tipologie di pasto sono quelli risultanti dall'esito della gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione della gara stessa.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il servizio di cassa viene gestito da personale dell'Impresa che dovrà procedere alla riscossione effettuata a mezzo dei dispositivi di cassa e del sistema informatico messo a disposizione ed all'uopo dedicato dalla Stazione appaltante, pertanto l'Impresa non dovrà installare o utilizzare software ed hardware diversi da quelli consegnati in uso dall'Istituto salvo sua espressa autorizzazione.

Articolo 55 – Riduzione del prezzo agli utenti aventi diritto

I ricercatori hanno diritto ad uno sconto del 40% sul prezzo del pasto da loro stessi consumato.

A fronte di tale riduzione, la Stazione appaltante, corrisponderà mensilmente all'Impresa il 20% (venti per cento) dell'importo scontato attestato dal relativo tabulato. L'importo rimanente 20% (venti per cento) sarà a carico dell'Impresa come corrispettivo per l'utilizzo dei locali, degli impianti, dei macchinari ed attrezzature messi a disposizione dalla Stazione appaltante per lo svolgimento del servizio.

Articolo 56 – Fatturazione

L'Istituto è un centro di insegnamento e ricerca che si avvale di una struttura amministrativa decentrata e che gestisce oltre ai vari progetti interni, varie attività finanziate esternamente sia da sponsor pubblici che privati. L'impresa, si impegna a seguire le analitiche procedure di fatturazione richieste dall'Istituto, emettendo a richiesta, specifiche fatture per ogni centro di costo/attività segnalato.

I pagamenti relativi al rimborso della quota scontata ai ricercatori a carico della Stazione appaltante (20 %), verranno effettuati mensilmente. L'Impresa provvederà a fatturare tali importi, sulla scorta delle letture effettuate dal terminale e conseguenti tabulati stampati che dovranno essere allegati alla fattura di riferimento.

Il personale dell'Impresa addetto alle mansioni di cassa presso le sale di consumo, effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione dello sconto da parte dei ricercatori.

L'Impresa concorderà con la Stazione appaltante, le modalità per la contabilizzazione dei pasti in caso di mancato funzionamento dei terminali di cassa.

In caso di mancato funzionamento, imputabile all'Impresa resta salva la facoltà per la Committente di rivalersi nei confronti dell'Impresa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.

I pagamenti dei servizi catering saranno effettuati con cadenza mensile, e sulla fattura dovranno essere riportate le stesse voci presenti nel foglio di richiesta quali: il tipo di servizio o servizi richiesti, il soggetto richiedente (Dipartimento, Centro, ecc.), il luogo e l'ora dove si è svolto il servizio ed il responsabile amministrativo di riferimento. La Committente non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

I pagamenti delle suddette prestazioni, verranno eseguiti a mezzo di bonifico bancario tramite l'Istituto di Credito della Committente entro e non oltre 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della fattura. In caso di irregolarità formale o sostanziale delle fatture i termini per il pagamento vengono interrotti, previa comunicazione formale all'Impresa.

L'Istituto è esente dal pagamento dell'Imposta sul Valore Aggiunto su servizi ed acquisti inerenti lo svolgimento delle proprie attività per importi superiori ad Euro 258,23 ai sensi dell'art. 72 – 3° comma del D.P.R. 633 del 26/10/1972 e successive modifiche intervenute.

Le detrazioni economiche che deriveranno dalle penalità per inadempienze di cui all'articolo 53 del presente Capitolato o da rimborsi spese, saranno compensate contestualmente al pagamento delle fatture del periodo di riferimento.

Articolo 57 - Revisione periodica del prezzo

Il corrispettivo contrattuale del servizio sarà sottoposto a revisione periodica a decorrere dal secondo anno, previa richiesta scritta dell'Impresa riportante la variazione risultante dall'indice ISTAT di riferimento.

L'indice ISTAT di riferimento ai fini della revisione è **l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI)**.

TITOLO XII IMMOBILI, MACCHINARI ED ATTREZZATURE

Articolo 58 – Strutture per la produzione e consumo dei pasti

La Stazione appaltante affida all'Impresa, per tutta la durata del contratto, i locali e le strutture di produzione e consumo dei pasti, conformi a quanto richiesto dalle normative vigenti e dotate di tutto ciò che è necessario per lo svolgimento del servizio richiesto. A fronte di tale utilizzo, l'Impresa dovrà farsi carico del 20% della riduzione riconosciuta ai ricercatori sul prezzo del pasto da loro consumato. Il restante 20% sarà a carico della Stazione appaltante e verrà liquidato mensilmente dietro presentazione della relativa fattura come disciplinato dall'articolo 56 del presente Capitolato.

Durante il periodo di gestione, l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Articolo 59 - Consegnna degli immobili, degli impianti, dei macchinari, attrezzature, utensili e arredi

La Stazione appaltante dà in consegna, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio tra le parti:

gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi all' Impresa, la quale si impegna a conservarli in buono stato. Pertanto, la Stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi spesa inerente alle manutenzioni ordinarie di quanto sopra ad esclusione degli immobili. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Sono altresì a carico dell'Impresa gli eventuali reintegri dell'utensileria e del vasellame che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti nel corso dell'appalto.

Articolo 60 – Manutenzione

È a carico dell'Impresa l'esecuzione della manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, dei locali, arredi e di tutto quanto concesso in uso dalla Stazione appaltante, per lo svolgimento del servizio, sulla base dell'apposito Piano presentato dall'Impresa in sede di gara. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà annotarne su un apposito registro: la data, il tipo di intervento ed il macchinario interessato nonché far pervenire alla Committente copia del documento rilasciato dalla ditta intervenuta riportante i dati relativi all'intervento effettuato. In caso di sostituzione di un'apparecchiatura dovuta ad uso improprio o alla mancanza di manutenzione, la Stazione appaltante addebiterà all'Impresa, l'intero valore del macchinario sostituito.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione programmata degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, della qualità ed efficienza delle attrezzature e dei macchinari.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine e degli impianti.

Articolo 61 - Verifica periodica degli impianti e degli immobili

In qualunque momento su richiesta della Stazione appaltante ed in ogni caso alla scadenza del contratto (ogni dodici mesi), le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l' Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale mancante, inviando comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Articolo 62 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sè ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo,

la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, tranne diversa disposizione della Stazione appaltante e nei limiti che saranno indicati dalla stessa.

Articolo 63 - Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto, l'Impresa, si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante i locali con impianti, macchine e attrezzature annessi, nel numero pari a quelli di cui all'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, macchine, impianti ed attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati totalmente all'Impresa. La Stazione appaltante in tal caso si avvarrà della cauzione di cui all'articolo 70 del presente Capitolato.

TITOLO XIII ONERI AMMINISTRATIVI E CONTRATTUALI

Articolo 64 – Stipulazione del contratto

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Il contratto verrà stipulato presso la sede della Stazione appaltante.

Articolo 65 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 66 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione appaltante può recedere al contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Articolo 67 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intenda recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

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

Articolo 68 – Diffida ad adempiere – Risoluzione di diritto del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto alle caratteristiche richieste, la Committente ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare, con lettera raccomandata, di adempiere alle prestazioni pattuite, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale l'Impresa si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.

Articolo 69 – Altri casi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, alle obbligazioni poste a carico dell'Impresa, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta all'Impresa mediante raccomandata con avviso di ricevimento, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa, fatta salva l'applicazione delle penali già contestate. In ogni caso, la Committente non corrisponderà alcun compenso per le prestazioni non eseguite o non esattamente eseguite.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa o a carico dell'Impresa capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Impresa o a carico dell'Impresa capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menu e nelle relative grammature offerte dall'Impresa;
- h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) assenza non giustificata superiore a cinque giorni del Direttore del servizio;
- o) cessione del contratto a terzi;
- p) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- q) reiterate inadempienze dell'Impresa dopo l'applicazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- r) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- s) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;

Articolo 70 - Deposito cauzionale

A garanzia dell'offerta, i candidati sono tenuti a presentare congiuntamente all'offerta, l'attestazione di costituzione di un deposito cauzionale provvisorio pari al 2,5 % dell'ammontare presunto dell'appalto, secondo le modalità indicate nella lettera di invito. Tale deposito verrà restituito all'Impresa aggiudicataria in seguito alla costituzione della cauzione definitiva pari al 10 % dell'importo contrattuale, mentre agli altri concorrenti la restituzione avverrà non oltre 30 giorni dall'aggiudicazione della gara d'appalto.

A garanzia della corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare una cauzione definitiva, pari al 10 % (dieci per cento) dell'ammontare presunto dell'appalto in una delle seguenti forme:

- deposito presso l'Istituto di Credito della Committente, Cassa di Risparmio di Firenze Sede sul c/c bancario n. 69156/00 - IT 75Z06160028000000691156C00 intestato a Istituto Universitario Europeo, in contanti o in titoli di Stato; vincolati per il ritiro, al nullaosta della Committente;
- fideiussione bancaria, polizza assicurativa o polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/93 e s.m.i. Tale cauzione, dovrà essere valida per tutta la durata del contratto, dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale ed operativa entro quindici giorni dietro semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Fatto salvo il risarcimento del maggior danno a favore della Committente, la mancata presentazione della cauzione nei termini indicati, comporta la revoca dell'aggiudicazione e l'incameramento del deposito cauzionale provvisorio da parte della stessa. Per l'Impresa aggiudicataria, il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, alla scadenza del contratto fino a che non sarà definita ogni eventuale contestazione e controversia.

Articolo 71 – Polizze assicurative

L'Impresa nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato, si assume ogni responsabilità sia civile che penale ai sensi di legge.

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

La polizza assicurativa RCT dovrà prevedere la copertura:

- a) dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;

- b) per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli consequenti ad incendio e furto;
- c) per i danni arrecati a vicini in caso di incendio;
- d) per i danni alle cose di proprietà della Stazione appaltante consegnate in uso all'Impresa per l'effettuazione del servizio oggetto del presente Capitolato.

La polizza RCT dovrà essere stipulata sino alla concorrenza di un massimale unico per sinistro, per danni a cose e per persona lesa non inferiore a €3.000.000,00 (tremiloni/00).

La Stazione appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00/1.500.000,00 (tremiloni/unmilione cinquecentomila).

Il massimale dovrà essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% dell'importo iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto. Nelle polizze dovrà essere prevista espressamente una clausola che vincoli la Compagnia assicuratrice a segnalare alla Stazione appaltante l'eventuale mancato pagamento del premio assicurativo nei termini. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 72 - Subappalto e cessione del contratto

È fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente Capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale quali: il trasporto e la veicolazione dei pasti, le manutenzioni, le disinfezioni e derattizzazioni, il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede d'offerta, deve necessariamente possedere i requisiti di legge ed essere preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della Stazione appaltante di quanto subappaltato.

In caso di violazione di tale divieto, fermo restando il diritto della Committente al risarcimento di ogni danno e spesa, il Contratto si risolverà di diritto.

TITOLO XIV NORME FINALI

Articolo 73 - Spese contrattuali

L'imposta di bollo e di registro del contratto, nonché tutti gli oneri tributari, presenti e futuri, di qualsiasi natura, sono a carico dell'Impresa.

Articolo 74 – Controversie e Arbitrato

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Impresa aggiudicataria e la Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti verranno deferite ad arbitrato volontario come descritto dall'articolo 808 ter del Codice di Procedura Civile Italiano, in deroga a quanto previsto nel precedente articolo 824 bis.

Il Collegio Arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti, e sarà composto da tre arbitri, di cui uno scelto dall'Impresa, uno dalla Committente ed il terzo, che avrà funzioni di Presidente, designato dal presidente dell'Ordine degli Avvocati di Firenze.

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività a Firenze presso il domicilio eletto dal Presidente.

Le regole che saranno applicate saranno stabilite di volta in volta dal Collegio arbitrale nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 823 del Codice di Procedura Civile.

La decisione del Collegio, dovrà essere pronunciata entro 3 mesi dalla nomina del Presidente.

Articolo 75 – Trattamento dei dati personali

I dati personali conferiti dalle ditte partecipanti ai fini della partecipazione alla gara di cui al presente Capitolato, saranno trattati dalla Committente nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 193/2006 in modo lecito ed esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del predetto procedimento.

Articolo 76 – Rinvio

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente Capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, si rimanda alle norme del Codice Civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.