

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN PADOVA LOTTI 1 E 2

PREMESSA

ESU di Padova, di seguito indicata quale Stazione Appaltante, indice una gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione presso i locali dell'Operatore Economico, in linea con quanto previsto nell'apposito allegato tecnico al presente Capitolato.

Il presente Capitolato è stato predisposto, in conformità delle linee guida ANDISU sulla ristorazione universitaria sostenibile, nell'ottica di un servizio improntato secondo canoni di sostenibilità ambientale, sociale e economica, in quanto attività appartenente al settore della ristorazione pubblica collettiva che concorre a pieno titolo alla promozione di sistemi alimentari sani e sostenibili, senza pregiudicare l'efficienza del servizio da erogare all'utenza.

Si specifica che sono a carico dell'Appaltatore, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in cui sarà eseguito il servizio, degli impianti tecnologici di pertinenza della struttura (idrico, termico, luce, forza motrice, infissi in genere, rivestimenti murari, pavimenti, pitturazione, rete fognaria, aspirazione fumi, ecc.), degli arredi e delle attrezzature in essi presenti e tutte le spese necessarie all'erogazione del servizio richiesto utenze e tasse comprese.

Il presente documento è un capitolato di tipo prestazionale, in cui sono contenuti gli obiettivi e le condizioni irrinunciabili di risultato da parte della Stazione Appaltante, unitamente agli standard minimi di servizio e agli obblighi a carico dell'Appaltatore, lasciando ai concorrenti la scelta sia del modello organizzativo, sia della proposizione delle migliori modalità di erogazione del servizio.

Il presente appalto si svolge in conformità ai *"Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"* previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GURI n. 90 del 4/4/2020, con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", *Sezione B* recante "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti" e *Sezione D* dedicata ai Servizi ristorativi per le "Università", elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP).

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

Articolo 1 – Oggetto e durata dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per gli studenti universitari, il personale universitario e altri soggetti autorizzati, con applicazione dei criteri ambientali minimi, ai sensi dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..
2. La gestione del servizio di cui al presente Capitolato comprende di massima:
 - a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu proposti dall'Appaltatore e approvati dalla Stazione Appaltante;
 - b) la preparazione, la cottura e la somministrazione dei pasti;
 - c) la fornitura di tutte le stoviglie quali piatti in ceramica, bicchieri in vetro o polipropilene o riutilizzabili e solo in casi eccezionali e debitamente motivati bicchieri monouso compostabili, tovagliette copri vassoio monouso e tovaglioli di carta, posate in acciaio inox e vassoi, oltre ai beni necessari all'asporto dei pasti;
 - d) il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
 - e) la pulizia quotidiana dei locali cucina, delle sale mensa, dei locali accessori e relative pertinenze , nonché la pulizia dei locali servizi igienici riservati all'utenza compresa la fornitura di tutti i materiali e ricambi occorrenti, nonché la detergenza e sanificazione di tutti gli ambienti e le attrezzature impiegate per l'esecuzione del servizio secondo buona prassi igienica e le operazioni periodiche di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stovigliame e dei vassoi saranno effettuate a cura dell'Appaltatore;
 - f) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature e degli arredi in dotazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i locali e relativi impianti dedicati all'esecuzione del servizio secondo il piano di lavoro offerto in sede di gara;
 - g) il reintegro, in caso di usura e/o rottura dell'utensileria, delle stoviglie, pentolame, nonché l'eventuale reintegro degli accessori per le attrezzature da cucina e degli elementi di arredo consunti e/o danneggiati.
 - h) La Ditta su richiesta dovrà fornire i pasti adatti a persone intolleranti o allergiche (ad es. latte e suoi derivati, uova ecc.).
 - i) Ai sensi della Legge 123/2005 è fatto obbligo alla Ditta somministrare, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.
 - j) È fatto obbligo alla Ditta di esporre il menu giornaliero, il menu settimanale e la lista completa degli ingredienti usati per produrre gli alimenti.
 - k) Gli eventuali ingredienti ritenuti allergeni ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 dovranno essere indicati con un carattere diverso tale da renderli evidenti rispetto agli altri ingredienti.
 - l) Nella composizione dell'offerta giornaliera, dovranno trovare riscontro le eventuali esigenze di studenti di varie religioni.
 - m) La predisposizione delle pietanze sulle linee di distribuzione non deve avvenire prima di 30 (trenta) minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione all'utenza.
 - n) Gli alimenti cotti dovranno presentare, al momento del servizio, buone caratteristiche organolettiche e di qualità

Articolo 2 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM)

1. Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale ai sensi dell'art. 57, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.. Il servizio dovrà pertanto essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 3 agosto 2023, pubblicato su GURI n. 193 del 19 agosto 2023).
2. In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso le mense deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata. L'Aggiudicatario dovrà produrre alla Stazione Appaltante tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.
3. I «criteri ambientali minimi» elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del «Servizio di ristorazione collettiva» (e per la fornitura di «derrate alimentari»), riguardano, in particolare:
 - ✓ le **derrate alimentari**: l'Appaltatore deve utilizzare prodotti per la preparazione dei pasti e fornire prodotti finiti provenienti da produzione biologica, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP, DOP e STG nelle percentuali previste dai predetti criteri ambientali minimi secondo quanto indicato nel presente Capitolato;
 - ✓ i **prodotti di pulizia**: devono essere utilizzati prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo;
 - ✓ gli **imballaggi** (primario, secondario e terziario): devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nei criteri ambientali minimi; l'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume;
 - ✓ i **prodotti in tessuto-carta**: nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, tovaglietta copri vassoio monouso, tovaglioli monouso) – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
 - ✓ la **gestione dei rifiuti**: l'Aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta definite dal regolamento comunale e norme specifiche vigenti.
4. Come previsto al punto 3 lettera b punto D dei CAM Ristorazione, la Ditta dovrà tenere traccia delle eccedenze alimentari e comunicare in un rapporto semestrale i dati e le risultanze del monitoraggio.

Articolo 3 – Valore dell'appalto

1. Vedi contratto

Articolo 4 – Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto, autorizza il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) a dare l'avvio all'esecuzione della prestazione. Il DEC, direttamente o tramite suo assistente appositamente incaricato, redige in contraddittorio con l'Appaltatore apposito verbale di avvio dell'esecuzione oltre alla dichiarazione che lo stato degli ambienti è tale da non impedire l'avvio dell'attività.
2. In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

Articolo 5 – Autorizzazioni, locali, attrezzature e arredi

1. Durante l'esecuzione dell'appalto l'Appaltatore si impegna a mantenere in buono stato i locali, nonché gli impianti, le macchine e gli arredi ivi presenti.
2. L'Appaltatore per sé ed aventi causa a qualunque titolo, è obbligato irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati pena la risoluzione del contratto.
3. La Ditta dovrà farsi carico di tutte le autorizzazioni sanitarie e amministrative, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato per tutta la durata dell'appalto.
4. L'appaltatore dovrà mantenere per tutto il periodo contrattuale tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie obbligatorie e necessarie per l'esecuzione del servizio.
5. L'assenza o la perdita dei suddetti titoli costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Aggiudicatario.
6. La Ditta deve 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.
7. La Ditta deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.
8. La Ditta durante l'esecuzione del servizio dovrà fornirsi di alimenti e materie prime che rispettino le specifiche norme.
9. La Ditta dovrà osservare tutte le norme relative all'igiene degli alimenti in merito a tracciabilità, stoccaggio, produzione, manipolazione e cottura.
10. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e regolamenti vigenti.
11. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta di ESU, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e si impegna a fornirne copia documentale a ESU.
12. È vietata la riproduzione del logo, anche parziale, con o senza elementi testuali, salvo l'autorizzazione scritta di ESU.

13. La segnaletica deve essere esposta in modo tale che non induca o suggerisca allo studente/utente che altre attività al di fuori da quella prevista dal capitolato siano approvate o svolte in convenzione con ESU, indipendentemente dal fatto che esse siano commerciali o non.

Articolo 6 – Tipologia d’utenza e modalità di accesso al servizio

1. L’utenza cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti e da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati da ESU di Padova.
2. Quest’ultimo si riserva di apportare al sistema degli accessi tutte quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso di esecuzione dell’appalto, senza che l’Appaltatore possa sollevare obiezioni o reclami di sorta.
3. L’Appaltatore, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, potrà stipulare convenzioni con utenti esterni. Resta inteso che il servizio erogato agli utenti esterni non deve interferire con il perfetto funzionamento del servizio destinato all’utenza universitaria. Qualora, ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, ciò accadesse questa potrà immediatamente revocare tale autorizzazione.
4. Gli utenti accederanno e pagheranno al cassiere, dipendente della Ditta, secondo le seguenti modalità:
 - a) per gli utenti universitari assistiti in possesso di Codice QR: lo studente presenterà alle casse il proprio Codice QR, e all’atto della consumazione pagherà direttamente alla ditta in contanti, secondo la fascia di appartenenza, la quota parte del prezzo del costo del pasto;
 - b) le modalità di accesso riportate nella precedente lettera a. potranno subire nel tempo variazioni per motivi tecnico/organizzativi: la Ditta si adeguerà e attuerà tutte le future modalità di accesso indicate dall’ESU, senza rivendicare nessun onere o costo.
 - c) in caso di malfunzionamento non prevedibile della postazione informatica/cassa, la Ditta potrà far accedere gli studenti/utenti aventi diritto o autorizzati, solamente previa autorizzazione da parte dell’ESU e secondo le modalità che verranno indicate. La Ditta dovrà avvertire tempestivamente l’ESU e inviare mail o fax con descrizione del malfunzionamento.
5. La Ditta è tenuta a verificare che lo studente/utente abbia titolo per accedere alla fruizione del servizio, nel caso in cui non effettui il controllo, il pasto consumato non verrà riconosciuto ai fini della fatturazione.
6. Il cassiere è responsabile dell’identificazione del soggetto avente diritto: deve esserci sempre corrispondenza tra l’identità dell’utente esibente il codice QR e l’anagrafica richiamata.
7. Ai fini del calcolo del corrispettivo, verranno considerati solo i pasti riconosciuti attraverso il sistema informatico o autorizzati.
8. Le modalità di accesso, tariffe e prezzi, incasso e i relativi controlli sono a totale discrezione dell’ESU, che potrà in qualsiasi momento modificarli o integrarli previa comunicazione alla Ditta almeno 30 giorni prima dell’introduzione delle modifiche.
9. Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Veneto, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa, l’ESU potrà intervenire sulle modalità di accesso degli studenti di cui sopra, ponendo in essere eventuali limitazioni.
10. La Ditta non potrà rivendicare alcun onere o costo, né porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico dell’ESU, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti.
11. Gli utenti pagheranno al cassiere, dipendente dell’Aggiudicatario, l’importo dovuto secondo le seguenti modalità:
 - a) pagamento attraverso sistema “prepagato”;
 - b) pagamento con carte di credito e bancomat;

- c) altri metodi tecnologici es. tramite cellulare preventivamente autorizzati dalla Stazione Appaltante;
12. L'incasso compete all'Aggiudicatario che, pertanto, assume al riguardo ogni responsabilità compresa quella del rispetto delle norme fiscali.
13. Il personale dell'Aggiudicatario addetto alle mansioni di cassa effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.
14. L'Aggiudicatario concorderà con la Stazione Appaltante le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di malfunzionamento dei dispositivi di rilevazione degli accessi.
15. In caso di mancato funzionamento imputabile a fatto dell'Aggiudicatario resta salva la facoltà per la Stazione Appaltante di rivalersi nei confronti di questa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.
16. La trasmissione alla Stazione Appaltante dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene in modalità telematica.
17. Alla Ditta aggiudicataria verrà fornita una postazione di "cassa" (hardware e software) composta da una stampante di scontrini non fiscale, un lettore ottico di Codici QR;
18. La postazione dovrà:
- a) rimanere sempre accesa e ricevere alimentazione elettrica da un gruppo di continuità;
 - b) essere utilizzata in modo esclusivo per il servizio in convenzione;
 - c) contenere il solo software di gestione della 'cassa' fornito e configurato da ESU, anche attraverso Ditta incaricata;
 - d) essere abilitata all'uso da parte dei soli dipendenti della ditta autorizzati.
19. Tale postazione scambierà dati attraverso una VPN (Virtual Private Network), per questo deve essere configurata una LAN ethernet con indirizzamento indicato dall'ESU. A tale LAN devono essere connesse solo macchine adibite alla funzione di "cassa" e l'apparato di rete fornito dal provider per la connessione geografica alla sede dell'ESU. La LAN non sarà connessa in alcun modo ad altre LAN.
20. Gli apparati hardware e i dispositivi software per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Aggiudicatario solo ed esclusivamente per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Aggiudicatario.

Articolo 7 – Calendario e orario di erogazione del servizio

1. La Ditta dovrà erogare il pasto a pranzo e cena per cinque giorni la settimana da lunedì al venerdì (escluse le festività) e il sabato a cena, con i seguenti orari: pranzo dalle ore 11.30 alle ore 14.30, cena dalle ore 18:45 alle 21:00, nei mesi da settembre a luglio, è prevista una pausa ad agosto.
2. Il calendario con aperture e chiusure, comprese le festività, sarà comunicato alla ditta, ed eventuali modifiche all'orario di apertura e chiusura, dovranno essere autorizzati da ESU.
3. È facoltà di ESU richiedere l'eventuale somministrazione, in giorni e periodi dell'anno diversi, anche in fasce serali compresi il sabato, la domenica e i festivi, senza pretesa da parte della Ditta di diritto alcuno o aggiuntivo o costi.
4. L'orario di apertura all'utenza, per esigenze di servizio, es. variazione orario didattica, potrà essere modificato da ESU, che lo comunicherà alla Ditta.

Articolo 8 – Interruzione del servizio

1. Non sono consentite interruzioni del servizio, fatti salvi i seguenti casi:
 - a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Aggiudicatario: in caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario, la Stazione Appaltante deve esserne informata con almeno 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato, la Stazione Appaltante si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.
 - b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Operatore economico, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

TITOLO II – PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Articolo 9 - Gestione rifiuti e materiali di risulta

1. L'Aggiudicatario è tenuto inoltre a destinare le eccedenze alimentari a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari.
2. A tale proposito la Stazione Appaltante potrà intraprendere accordi, promuovere l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti degli alimenti in esubero tramite le citate organizzazioni ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Articolo 10 – Pulizie

1. E' a carico dell'Aggiudicatario la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, ivi inclusi i servizi igienici, degli impianti, degli infissi, degli arredi, delle aree di accesso e dei pertinenti spazi esterni.
2. L'Aggiudicatario dovrà provvedere a sua cura e spese agli interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali.
3. I detergenti utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalente etichetta ambientale o, nel caso, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.
4. I disinfettanti e gli insetticidi devono essere sempre muniti di autorizzazione ministeriale, mentre gli altri prodotti (detergenti, disincrostanti ecc.) devono essere in regola con le norme sugli scarichi e riportare sempre su ogni confezione l'etichetta indicante le modalità d'uso e le eventuali pericolosità.
5. Tutti i prodotti impiegati per le pulizie dovranno essere corredati dalle schede di sicurezza e dovranno essere utilizzati dal personale dell'Aggiudicatario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.
6. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in luoghi idonei. I prodotti di pulizia dovranno avere l'espressa approvazione della Stazione Appaltante.
7. I trattamenti di pulizia, sanificazione e disinfestazione saranno dettagliati dall'Appaltatore in sede di offerta e/o contenuti nel proprio manuale di autocontrollo di cui al Regolamento (UE) 2017/625.

Articolo 11 – Oneri a carico dell'Aggiudicatario

1. L'Aggiudicatario si assume tutti i rischi d'impresa connessi alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:
 - ✓ l'approvvigionamento delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti;
 - ✓ la pulizia e sanificazione dei locali, inclusi i servizi igienici, degli impianti, degli infissi, degli arredi, delle aree di accesso e gli spazi esterni interessati dall'appalto;
 - ✓ l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
 - ✓ le eventuali spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso, quali, indicativamente e non esaustivamente, guanti in lattice, piatti fondi e piani, coltelli, cucchiari, forchette, bicchieri di plastica, tovaglioli e tovagliette, sacchetti di carta con manico e senza, ecc. in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti e di qualsiasi altro servizio proposto in sede di offerta;

- ✓ la fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria, vassoi e di tutto il materiale vario e quanto altro necessario all'espletamento del servizio;
 - ✓ la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi secondo le normative comunali vigenti;
 - ✓ la stipula di un contratto con Ditta autorizzata ad effettuare il servizio di ritiro degli olii esausti;
 - ✓ l'installazione di apparecchiature telefoniche e informatiche, previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante a, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
 - ✓ gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio, licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle all'ASL e dei VV.FF. e quant'altro previsto dalla normativa vigente che devono essere intestate all'Aggiudicatario a cui fanno carico anche le relative spese o tasse e per i quali risponde in via esclusiva;
 - ✓ la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione;
 - ✓ la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dall'appalto di tutte le attrezzature e macchinari per la gestione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura;
 - ✓ le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa e degli annessi servizi igienici, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto fognario qualora la manutenzione sia resa necessaria dall'uso incauto dell'impianto allo stesso addebitabile;
 - ✓ l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa, 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;
 - ✓ le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dall'appalto;
 - ✓ i contratti di utenza (acqua, energia elettrica, ecc.) necessari per l'esecuzione del servizio, con obbligo per l'operatore economico di comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi delle medesime una volta effettuate e le conseguenti spese relative ai consumi;
 - ✓ l'apertura e la chiusura degli accessi alla mensa;
 - ✓ le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;
2. Quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato.

Articolo 12 – Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi, oltre a quanto previsto dal precedente art. 2, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.
2. E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici.
3. Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente Capitolato.
4. Le quantità indicate si intendono "a crudo", "a cotto" e "a porzione" effettivamente edibile e tutte al netto degli scarti di lavorazione.
5. Nel caso in cui qualche prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante il gusto degli utenti, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare con la Stazione Appaltante.

Articolo 13 – Disposizioni igienico-sanitarie

1. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che possano verificarsi inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, sia, infine, in relazione ai requisiti del personale impiegato.
2. Gli standard minimi non potranno essere inferiori a quelli previsti nel manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti - Regolamento (UE) 2017/625 - adottato dalla Ditta e presentato in sede di offerta oltre a quelli contenuti nel presente Capitolato.
3. La produzione delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Aggiudicatario.
4. La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Articolo 14 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

1. L'Aggiudicatario dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato.
2. E' a carico dell'Aggiudicatario la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.
3. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Aggiudicatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la denominazione dello stesso.

Articolo 15 - Indicazioni per la formulazione del menù

1. L'offerta alimentare del servizio di cui al presente Capitolato deve essere improntata alle prescrizioni e indicazioni contenute nei commi successivi.
2. Tali disposizioni sono state elaborate al fine di assicurare effettività all'assunzione della sostenibilità ambientale quale parametro di riferimento per la gestione del servizio secondo criteri che tengano conto degli ingredienti, dell'impatto ecologico delle materie prime impiegate.
3. Annualmente sono programmati quattro menù stagionali che entrano in vigore il primo lunedì successivo alla data di inizio stagione, salvo situazioni di calendario o gestionali particolari che si possano presentare.
4. Ogni menù prevede la presenza di piatti idonei alla stagione, che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento. Esso è redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea e in coerenza a quanto previsto dai CAM¹, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio extravergine di oliva uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. E' incentivato l'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC) anche tramite l'organizzazione di giornate tematiche con

menù speciali che permettano approvvigionamenti contenuti per prodotti difficilmente reperibili/gestibili in strutture di medio/grande dimensione.

5. Ogni menù stagionale si articola su almeno quattro settimane differenziato per turni, pranzo e cena, per le mense che ne prevedono l'apertura.
6. Per ogni turno di servizio l'utente potrà comporre il proprio vassoio scegliendo tra le portate previste come minimo nel presente capitolato.
7. Per favorire un adeguato bilanciamento nutrizionale e la sostenibilità ambientale, la composizione del menù deve garantire, nello stesso turno e in funzione della settimana programmata, la presenza di:
 - almeno una pietanza plant-based per ciascuna portata o categoria di prodotti offerti;
 - almeno una pietanza "leggera" cioè preparata senza grassi cotti e con metodi di cottura dolce, per ogni portata;
 - presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di una volta alla settimana;
 - presenza di carne di maiale non più di una volta alla settimana;
 - presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
 - presenza di prodotti della pesca almeno due volte a settimana;
 - presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
 - assenza di derivati animali nei contorni;
 - almeno un legume fresco o patate tra i contorni;
 - legumi per la preparazione di primi e secondi piatti.
 - almeno una giornata ogni due settimane con offerta totalmente priva di derivati animali.
8. Le tecniche di cottura di tutte le ricette devono prevalentemente essere veloci e tali da preservare la qualità nutrizionale dei prodotti.
9. La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto e tra i due pasti della giornata, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, nella stessa settimana del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.
10. La presenza di queste alternative garantisce giornalmente un'offerta di pietanze in grado di rispondere alle preferenze del maggior numero di utenti, favorendo scelte nutrizionalmente corrette ed ecocompatibili, data la frequenza e l'appetibilità delle pietanze più sane presentate.
11. I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere comunicati alla Stazione Appaltante esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:
 - la denominazione della singola portata;
 - la denominazione dei singoli ingredienti;
 - i relativi allergeni;
 - ulteriori attribuiti alimentari, secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.
12. Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto per eventuale consultazione. Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù

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

13. Nella composizione del vassoio, ove previsto, lo studente potrà scegliere tra:

- a) **un pasto completo composto da primo, secondo, contorno, bevanda e coperto**
- b) **un pasto ridotto, ovvero un pasto completo senza il primo o il secondo piatto a scelta tra i due.**
- c) **Deve essere sempre garantito il coperto che comprende:** 1 pane o 2 confezioni di grissini, 1 bicchiere monouso, 2 salviette, 1 coltello, 1 forchetta, 1 cucchiaio, acqua naturale o frizzante

14. Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

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

15. Il pranzo deve presentare:

- un **pasto completo** è costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno tre primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno tre secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova o legumi, accompagnati da una pietanza tra almeno tre contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert e bevanda. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche, sott'olio e/o sott'aceto, ecc.;
- è altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza o piadina o panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno, **che rientra nella tipologia di pasto ridotto.**
- come alternativa al secondo e contorno devono essere disponibili **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) oltre che vegetale (legumi), **che rientra nella tipologia di pasto ridotto.**
- in aggiunta alle portate di menù tradizionale, è possibile presentare **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente, **che rientra nella tipologia di pasto completo;**

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

17. Nella Tabella seguente sono riportate le grammature secondo la composizione del vassoio acquistabile dall'utenza, redatte nel rispetto dei LARN e secondo quanto indicato da SINU e CREA².

² Livelli di assunzione raccomandati per Adulto con fabbisogno di 2000-2500 kcal-die Tab. 9.1 "Linee guida per una sana alimentazione" CREA rev 2018; Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana, SINU 2024

PORTATA	GRAMMI CRUDO	GRAMMI COTTO
Primo piatto		
pasta/riso/cereali	70/100	200
condimento	-	50
minestra/zuppa*	-	300
Secondo piatto		
legumi secchi	50 circa	150
carne**	150	120
pesce	180	150
formaggi***	70	-
salumi***	80	-
uova	100	100
Contorno		
verdure fresche	200	200
verdure cotte	200	150
patate	150	130
legumi cotti	-	150
verdura a foglia	50	50
Pane	-	50
Frutta	150	-

* **minestra/zuppa:** con 40 g di pasta o crostini o patate o legumi

****senza ossa**

*** **farcitura panini:** 80 g di salumi oppure 60 g salumi + 30 g formaggi

18. Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.
19. L'Aggiudicatario può integrare le tipologie di pasto sopra indicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione della Stazione Appaltante rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert e bibita.
19. Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze.
20. L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 minuti prima della fine del servizio e comunque deve effettuare le sostituzioni con preparazioni similari per valore nutrizionale ed economico rispetto a quelle di menù o in alternativa presentare un menù ausiliario, affiancato al menù prevalente: un menù fisso per un arco temporale definito (1 settimana, 1 mese) che sia di semplice preparazione (che quindi può essere effettuata con poco preavviso) e che consenta di garantire il menù prevalente fino al termine di cui sopra per poi supplire alla sua mancanza attraverso il menù ausiliario. Quest'ultimo deve prevedere almeno un primo, un secondo e un contorno da rendere disponibili giornalmente per il completamento delle scelte previste: questi piatti dovranno essere plant-based e gli stessi per il periodo concordato e comunque non inferiore alla settimana.
21. E' consentita, in via temporanea, una variazione dell'offerta nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.
22. Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.
23. L'utilizzo di acqua e bevande confezionate sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e nella composizione del pasto da asporto.

Articolo 16 – Condizioni di esecuzione

1. Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.

In un rapporto semestrale l'Aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata e in conformità al punto 3 sezione D dei C.A.M. di riferimento per il presente appalto. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

2. Riduzione e gestione dei rifiuti

L'Aggiudicatario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e dovranno essere forniti certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

3. Formazione del personale

L'Aggiudicatario deve garantire che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale rivolto al personale impiegato nell'appalto, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

4. Customer satisfaction e gestione dei reclami

L'Aggiudicatario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio almeno semestrale della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato.

Il monitoraggio dovrà essere effettuato mediante schede di rilevazione somministrate agli utenti, elaborate a cura dell'Aggiudicatario ed approvato dalla Stazione Appaltante, i cui risultati elaborati dovranno essere forniti in formato digitale editabile.

La Stazione Appaltante, direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate), si riserva la facoltà di effettuare indagini sulla soddisfazione degli utenti mediante questionari propri e/o altre tecniche di monitoraggio.

In tal caso l'Aggiudicatario deve collaborare nell'esecuzione delle attività di controllo e verifica da parte di tali soggetti e, nel caso di prescrizioni di adeguarsi alle stesse nel tempo massimo di 10 giorni, pena l'applicazione delle penali di cui al presente Capitolato.

5. Informazione agli utenti

L'Aggiudicatario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

Inoltre, all'ingresso della mensa deve essere presente un monitor ben visibile agli utenti con indicazione del menù giornaliero con le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire, nonché l'elenco degli ingredienti e dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione del menù di quel giorno, al fine di informare gli utenti soggetti a particolari esigenze alimentari, sia in lingua italiana che in lingua inglese.

Articolo 17 – Gluten free

1. In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione.

TITOLO III - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 18 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

1. L'Aggiudicatario deve attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.
2. L'Appaltatore ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui esegue la prestazione, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi redatto.
3. Resta inoltre a carico dell'Aggiudicatario la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
4. L'Aggiudicatario è tenuto:
 - a) ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale avente capacità professionale adeguata al lavoro da svolgere ed in regola con gli obblighi datoriali dell'informazione e della formazione sui rischi specifici propri, sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
 - b) ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
 - c) ad osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto gli obblighi propri del datore di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
 - d) a portare a conoscenza dei propri dipendenti impiegati nell'appalto il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.
5. L'Aggiudicatario è altresì tenuto ad informare immediatamente la Stazione Appaltante di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.
6. Documento unico di valutazione dei rischi non è applicabile, in quanto immobile non in uso o proprietà di ESU di Padova

TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Articolo 19 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

1. A norma dell'art. 57, co.1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. l'Appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto, ovvero il CCNL Comparto Turismo e Pubblici Esercizi - settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo vigente alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo del comparto sopracitato successivamente stipulato.
2. L'Appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi.
3. L'Appaltatore è tenuto altresì:
 - a) all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
 - b) a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, secondo il contenuto dell'offerta presentata in sede di gara.
4. La Stazione Appaltante non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale posto alle dipendenze dell'Appaltatore che, per lo svolgimento della propria attività, si trovi nei locali adibiti a mensa, cucina e magazzini.
5. Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Aggiudicatario in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'Impresa subappaltatrice.
6. Per le sospensioni o i ritardi di pagamento imputabili a fatto dell'Aggiudicatario, questo non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 20 – Organico

1. Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Aggiudicatario.
2. Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e in ogni caso dovrà corrispondere con il contenuto dell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara.
3. L'Appaltatore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro.
4. Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto l'Aggiudicatario comunica alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale che impiegherà, l'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata alla Stazione Appaltante prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

5. L'Aggiudicatario è tenuto a detenere la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.
6. L'Appaltatore è tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la propria denominazione, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

Articolo 21 - Referente del servizio

1. La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata ad un responsabile che deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dalla Stazione Appaltante al controllo del buon andamento del servizio.
2. In caso di assenza per qualsivoglia motivo, l'Aggiudicatario deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro di uguale professionalità e competenza e darne tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.
3. Tale soggetto, incaricato di seguire in loco le questioni di carattere generale per conto dell'Aggiudicatario, sarà inoltre, per le stesse questioni, il soggetto al quale l'Amministrazione farà riferimento.
4. Il Referente deve assicurare la presenza e/o la immediata reperibilità telefonica (entro 15 minuti dalla chiamata) nell'intero arco orario di apertura della mensa.
5. L'Aggiudicatario dovrà comunicare a ESU il nominativo e relativi contatti mail e telefono mobile.

TITOLO V - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Articolo 22 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

1. L'esecuzione del servizio dall'Aggiudicatario è sottoposta con cadenza come minimo semestrale a controlli finalizzati a verificarne la rispondenza alle prescrizioni del presente Capitolato come integrate dal contenuto dell'Offerta tecnica presentata in sede di gara.
2. Resta in ogni caso ferma la facoltà per la Stazione Appaltante di attivare controlli in deroga alla frequenza indicata al primo capoverso, laddove lo impongano eventi sopraggiunti che facciano emergere, a insindacabile giudizio della stessa, la necessità di procedere con l'attività di verifica.
3. A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:
 - l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta tecnico-organizzativa presentata dall'Aggiudicatario in sede di offerta;
 - l'attuazione del piano di formazione del personale indicato in sede di Offerta tecnica;
 - la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico e le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
 - il rispetto dei menù e delle grammature previste dal presente Capitolato come integrato dall'Offerta Tecnica;
 - la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc.;
 - la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
 - le modalità di presentazione delle portate;
 - le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
 - lo stato igienico delle toilettes;
 - il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
 - il comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - l'attuazione della comunicazione e informazione verso l'utenza
 - i controlli sugli accessi per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione;
 - la gestione del ciclo dei rifiuti;
 - la gestione degli sprechi alimentari e l'attuazione delle misure al riguardo indicate in sede di Offerta tecnica.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato e/o da quanto indicato dallo stesso in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per la Stazione Appaltante di applicare le penali previste dal presente capitolato.

4. L'Aggiudicatario dovrà garantire in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione l'accesso al RUP, al Direttore dell'esecuzione del contratto, al personale da esso incaricato comprese ditte esterne, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio e per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato ed a quanto offerto dall'Aggiudicatario in sede di gara.

5. I controlli potranno essere articolati in:

- controlli a vista del servizio,
- controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario,
- controlli documentali su fatture, documenti di trasporto, schede tecniche di prodotto e quant'altro necessario alla verifica di conformità del servizio,

Articolo 23 - Metodologia del controllo di conformità

1. Gli incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno 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. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Referente del servizio o altro incaricato dall'Aggiudicatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
2. 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. La Stazione Appaltante provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Aggiudicatario; qualora i referti diano esito positivo, a questo verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e la Stazione Appaltante farà pervenire allo stesso verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Aggiudicatario non fornirà nessuna controprova probante, la Stazione Appaltante si riserva di applicare le penali previste dal presente Capitolato.
3. Gli incaricati della Stazione Appaltante non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Il personale di questo non dovrà interferire sulle procedure di controllo.
4. L'Aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dalla Stazione Appaltante per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.

Articolo 24 – Penali

1. Le non conformità rilevate in fase di verifica del servizio ristorazione sono classificate in due tipologie:
 - a) lieve non conformità qualora un requisito non sia soddisfatto pienamente senza però incidere sulla conformità piena del prodotto/servizio;
 - b) grave non conformità qualora non siano rispettati i requisiti cogenti, di sicurezza alimentare, le prescrizioni del presente capitolato e quanto previsto dall'offerta tecnica in modo da pregiudicare la regolare esecuzione del servizio, la salute degli utenti e l'immagine della Stazione Appaltante
2. Alle NC di tipo lieve viene associato 1 punto, alle NC di tipo grave sono associati 5 punti. Viene considerato negativo l'esito di una verifica quando il punteggio associato alle non conformità riscontrate è ≥ 5 .
3. Ove si verificano inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, la Stazione Appaltante per il ritardato adempimento potrà applicare le seguenti penalità per ogni giorno di ritardo:

PUNTI RILEVATI IN FASE DI VERIFICA	PENALI CALCOLATE IN MISURA GIORNALIERA
da 0 a 4 punti	Nessuna penale
Da 5 a 9 punti	Da 0,5 a 0,9 per mille dell'ammontare netto contrattuale
Da 10 a 19 punti	Da 1,0 a 1,4 per mille dell'ammontare netto contrattuale
≥ 20 punti	1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale

4. La Stazione appaltante si riserva inoltre di chiedere all'Aggiudicatario la somma minima di € 500,00 per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione della Stazione Appaltante, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.
5. Prima di applicare la penale la Stazione Appaltante comunica tramite PEC l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario, questo entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, in caso di mancata risposta o qualora le controdeduzioni non vengano accolte la Stazione Appaltante applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario operando:
 - a) Detrazioni sulle fatture emesse dallo stesso.
 - b) Se i crediti di questo mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla garanzia definitiva. In tal caso l'importo della garanzia dovrà essere reintegrato dall'Aggiudicatario entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa.
 - c) Richieste direttamente all'Aggiudicatario che dovrà disporre il pagamento secondo i termini e modalità indicate nella contestazione.
6. Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP, in applicazione dell'art. 122 propone alla Stazione Appaltante la risoluzione del contratto.
7. Nel caso in cui tali violazioni risultassero gravi e/o ripetute, la Stazione Appaltante si riserva risolvere il contratto.
8. Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze dell'Appaltatore rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, invita a mezzo PEC questo a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni consecutivi, decorso inutilmente il quale il contratto si considera risolto di diritto.
9. Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili all'Aggiudicatario e tale circostanza sia dimostrata dallo stesso.

TITOLO VI – ULTERIORI DISPOSIZIONI

Articolo 25 –Verifica di conformità

1. Il RUP controlla i livelli di qualità delle prestazioni in corso di esecuzione. Al termine dell'appalto viene effettuata la verifica di conformità di cui all'art. agli artt. 113 e segg. e all'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..
2. Tale attività è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto.
3. Le attività di controllo e di verifica hanno altresì lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente Capitolato.
4. Qualora venissero constatate delle irregolarità il RUP ne darà comunicazione all'Aggiudicatario che entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà procedere all'espletamento delle attività non eseguite, o eseguite in maniera non soddisfacente, pena l'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.