

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'ASSEGNAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PER I DIPENDENTI DI  
ATAP SPA NELLA SEDE DI VIA PRASECCO 58 A PORDENONE – CIG. 728176810D**

**ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di mensa aziendale destinato ai dipendenti di ATAP S.p.A. presso la sede di Via Prasecco n. 58 – Pordenone.

In termini generali prevede:

- la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (la cottura dei primi piatti e dei grigliati avverrà presso la mensa di Atap SpA), compresi gli ausili per il pasto;
- la preparazione, il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti della sala mensa nei giorni di servizio;
- la pulizia, il riordino e la sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature di cucina e di refettorio, compresa la pulizia dell'area di preparazione e distribuzione dei pasti e del relativo pavimento, nonché la pulizia del magazzino/dispensa e dei servizi igienici/spogliatoi per il personale addetto.

Il servizio dovrà comprendere anche la rimozione e il conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.

**ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

Il Contratto che verrà sottoscritto con l'Impresa Appaltatrice ha una durata di dodici mesi e mezzo dal 16.12.2017 al 31.12.2018. In caso di decorrenza posticipata rispetto alla data sopra indicata, il contratto avrà comunque la durata di 12,5 mesi (dodici mesi e mezzo) ad iniziare dalla data di avvio del servizio. Troverà altresì applicazione il comma 11 dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per cui la durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure occorrenti per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso, l'operatore economico affidatario del servizio sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

**ART. 3 – AMMONTARE DELL'APPALTO**

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a euro 109.162,50 oltre Iva di cui Euro 1.065,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo è desunto a partire dall'importo unitario per il "servizio pasto" **pari a € 6,09 + iva** e oneri per la sicurezza non soggetti da interferenza a ribasso **pari a € 0,06 + iva** e dal numero di pasti presunti pari a c.a. 17.750 pasti/periodo.

Tali dati numerici hanno puro valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per ATAP S.p.A.

ATAP S.p.A. non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

#### **ART. 4 – LOCALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'esecuzione del servizio di cui all'art. 1, avverrà nei locali mensa presso la sede Atap di via Prasecco n. 58 a Pordenone. Atap metterà a disposizione in comodato gratuito i relativi arredi, impianti e attrezzature occorrenti all'espletamento del servizio. L'area interessata è all'incirca di complessivi 150 (centocinquanta) mq, così suddivisi:

1. Sala mensa (distribuzione e consumo) mq. 120
2. Ingresso merci mq. 10
3. Dispensa mq. 15
4. Servizio igienico e spogliatoio mq. 5

La Ditta Appaltatrice deve provvedere a propria cura e spese a dotarsi delle attrezzature necessarie, diverse da quelle sopra esposte, nonché di stoviglie, utensili e materiali di consumo utili al regolare disimpegno del servizio, in quantità e qualità sufficienti per soddisfare il normale fabbisogno tenendo conto delle modalità di espletamento del servizio in oggetto.

#### **ART. 5 – PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA PASTI**

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria tutti i giorni, ad esclusione delle festività, in legame fresco e caldo, e confezionati in idonei contenitori in acciaio inox per alimenti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando contenitori termici forniti dalla ditta appaltatrice, in materiale idoneo al trasporto degli alimenti, in perfette condizioni, atti a consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 60/65°C, dei cibi deperibili ad una temperatura inferiore ai 10°C e di yogurt, budini e similari ad una temperatura non superiore ai 4°C, prevista dalle normative vigenti, fino all'atto della somministrazione.

Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti secondo le vigenti normative in materia.

I primi piatti ed i grigliati verranno cotti direttamente presso la mensa di ATAP S.p.A.

I pasti dovranno tener conto della tipologia dei fruitori del servizio e tassativamente essere composti da almeno le seguenti portate:

- n. 3 primi ( di cui almeno 1 cotto in loco)
- n. 3 secondi caldi ( di cui almeno 1 cotto in loco)
- n. 3 secondi freddi ( a rotazione: selezione di formaggi, affettati o prodotti in scatola)
- n. 3 contorni (di cui almeno 1 crudo e fresco di stagione)
- n. 3 dessert/frutta di stagione (di cui almeno 1 di frutta fresca)

Il singolo utente potrà scegliere un primo, un secondo e un contorno/dessert/frutta, o in alternativa un primo o un secondo e due porzioni di contorno/dessert/frutta.

In ulteriore alternativa alle summenzionate composizioni, dovrà essere previsto un cestino da asporto composto da almeno: un panino, formaggi e/o affettati, frutta fresca, dessert e bevanda.

Dovranno essere messi a disposizione per chi li richiede: pane, grissini o crackers ed i condimenti (sale fino, olio extravergine d'oliva, aceto di buona qualità, formaggio grana grattugiato in porzione monodose, ecc.) oltre agli stuzzicadenti monodose ed ad un numero adeguato di caraffe per la distribuzione dell'acqua di rubinetto (fornita da Atap).

#### **ART. 6 – OPERAZIONI DI PULIZIA**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese, compreso l'approvvigionamento del materiale necessario per l'esecuzione di tale servizio, alle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione dei locali e attrezzature mensa (pulitura stoviglie, attrezzatura cucina, tavoli, sedie e pavimento), del magazzino/dispensa e dei servizi igienici/spogliatoi per il personale addetto. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle operazioni di pulizia sopra specificate con frequenza quotidiana e comunque atta a salvaguardare le specifiche condizioni di igiene richieste per i locali. La stazione appaltante si riserva la facoltà di provvedere mensilmente alla pulizia della sala mensa.

Per le operazioni di pulizia la Ditta appaltatrice dovrà far uso di attrezzature proprie e di prodotti di prima qualità che non arrechino danno agli impianti ed alle attrezzature esistenti, che siano conformi alle norme di legge e soddisfino i requisiti previsti dalle vigenti normative in materia di sicurezza e di igiene sul lavoro. La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, impiegare attrezzature, prodotti di consumo ed accessori e quanto altro possa in ogni caso occorrere per il più razionale e perfetto espletamento delle operazioni di pulizia.

#### **ART. 7 – SERVIZIO MENSA**

**La distribuzione dei pasti avrà luogo dalle ore 10.40 alle ore 13.50.** La prenotazione dei pasti verrà effettuata entro le ore 14.00 del giorno precedente e potrà essere modificata entro le ore 9.00 del giorno

stesso di consumo. La prenotazione potrà avvenire anche attraverso totem elettronico messo a disposizione dalla Ditta Appaltatrice, senza spese aggiuntive per la società appaltante.

La tabella dei menù sarà consegnata ogni giovedì antecedente alla settimana a cui si riferisce.

La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare materie prime ed ingredienti di prima qualità atte a garantire una composizione equilibrata di carboidrati, proteine, vitamine, lipidi, etc. in misura tale da fornire un apporto calorico energetico sufficiente alle esigenze di un lavoratore medio.

#### **ART. 8 – ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria, ed interamente compensate nei prezzi unitari del pasto:

- L'elaborazione delle prenotazioni fornendo strumenti e modulistica idonea;
- L'approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
- La preparazione, cottura e confezionamento dei pasti giornalieri;
- Il trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi adeguati sino alla mensa;
- La preparazione dei tavoli nelle sale mensa;
- La pulizia, disinfezione e riassetto giornaliero della sala adibita a mensa;
- La pulizia giornaliera dei locali cucina, nonché il lavaggio delle stoviglie. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e degli attrezzi per l'esecuzione della stessa.
- La pulizia, sanificazione e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, delle stoviglie/ausili e dei contenitori usati per trasportare i pasti;
- La pulizia e la sanificazione straordinarie e periodiche dei locali dispensa e cucina della sala mensa di via Prasecco n. 58 a Pordenone;
- Il trasporto dei rifiuti in forma differenziata dalla cucina al punto di raccolta pubblica ubicato all'esterno dei locali;
- L'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia, disinfezione e sanificazione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc.);
- La fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione individuale ex D.Lgs. n. 81/2008 e

s.m.i. al proprio personale operante;

- La copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento, o in conseguenza, del servizio stesso;
- L'implementazione e la gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti utilizzati per il servizio;
- L'applicazione dei piani di emergenza e primo soccorso determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà di ATAP S.p.A.;
- La gestione ed organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
- La messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;
- La rilevazione, tramite modulistica propria, della gradibilità del menù in vigore, registrando attraverso il proprio personale la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici delle rilevazioni dovranno essere comunicati trimestralmente ad ATAP S.p.A.;
- Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato: in caso di inadempimento, il contratto è da intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni del presente capitolato, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale. La ditta aggiudicataria non potrà avanzare pretesa di compensi assumendosene ogni relativa alea.

La ditta aggiudicataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne ATAP S.p.A. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

## **ART. 9 – DIETE SPECIALI**

La Ditta affidataria si impegna a preparare diete speciali senza che ciò costituisca costi aggiuntivi.

La predisposizione di diete speciali deve avvenire da parte di un dietista, in caso di particolari esigenze/patologie degli utenti, su presentazione di prescrizione del medico curante e comunicate alla ditta

appaltatrice.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

In caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, su semplice ordinazione può essere richiesto il menù dietetico (c.d. diete in bianco) composto da:

- primo piatto: pasta o riso condito con olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: carne o pesce al vapore con carote o patate lesse.

È necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato. Gli alimenti destinati alle diete speciali devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base. Ogni vivanda costituente dieta speciale va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome dell'utente. Gli utensili utilizzati per la preparazione ed il confezionamento della dieta devono essere impiegati unicamente per tale produzione. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti. Il pasto deve essere distribuito all'utente solo dopo che il personale addetto abbia identificato l'utente. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

## **ART. 10 – DISTRIBUZIONE**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- eseguire la distribuzione mediante bancone di distribuzione termico (messo a disposizione da ATAP S.p.A.) sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le appropriate stoviglie;

- se necessario sparecchiare i tavoli, pulire accuratamente tavoli e sedie.

#### **ART. 11 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI**

La ditta aggiudicataria si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

Tutte le informazioni riportate si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni migliorative previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, salva alla presenza di idonei abbattitori;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature e degli impianti fissi, mobili, delle stoviglie ed ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendosi la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale di un loro utilizzo improprio da parte del personale operante.

#### **ART. 12 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

All'avvio del servizio, e comunque al momento dell'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice dovrà presentare ad ATAP S.p.A. le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime.

In ogni caso i prodotti utilizzati devono essere quelli dichiarati in sede di presentazione dell'offerta e debbono essere conformi ai "criteri ambientali minimi" individuati dal D.M. Ambiente 25.07.2011 per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione ad ATAP S.p.A., che potrà autorizzare eventuali limitate deroghe.

### **ART. 13 –PRODOTTI FORNITI**

La Ditta affidataria non potrà impiegare prodotti alimentari contenenti né proteine né DNA derivati da modificazioni genetiche. A richiesta della stazione appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Si applica in ogni caso il comma 2 dell'articolo precedente.

### **ART. 14 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà rigorosamente rispettare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Preparare il puré con patate fresche lessate nella giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- Preparare le verdure da consumare crude affinché siano perfettamente lavate e pronte all'uso;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Si consiglia di evitare, per eliminare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
- I residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Le verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

Vanno limitati e disincentivati:

- I cibi fritti;
- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I



pasti devono essere preparati nella stessa giornata del consumo ed il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 (sessanta) minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione e solo in presenza di abbattitore di temperatura sono:

- Cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di 4° C entro le successive 2 ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra);
- Minestre e minestrone.

In sintesi per tutte gli alimenti previsti nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

## **ART. 15 – MODALITA' DI TRASPORTO**

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle disposizioni normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme alle disposizioni normative che regolano la materia. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste da norma.

Il numero, il tipo e le caratteristiche dei mezzi di trasporto devono essere debitamente comunicati ad ATAP S.p.A. Analoga comunicazione deve essere fatta in occasione di eventuali variazioni riguardanti il numero e

le caratteristiche degli stessi, usati dalla ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio.

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi alla normativa di settore, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

I contenitori devono essere in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto agli utenti, il mantenimento delle temperature previste per legge.

Il pane, la frutta e la verdura fresca dovranno essere trasportati, separatamente, in contenitori ad uso alimentare eventualmente muniti di coperchio.

#### **ART. 16 – VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, ATAP S.p.A. si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto dei pasti verificando anche la qualità delle prestazioni.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio di ATAP S.p.A., siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se, viceversa, le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione il contratto.

La Ditta affidataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare come previsto dalla normativa vigente.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi competenti.

#### **ART. 17 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA**

La Ditta affidataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti prima dell'avvio del servizio e che dovranno essere conformi qualitativamente alle indicazioni previste nel

presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta di ATAP S.p.A., i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs. 193/07 e s.m.i..

#### **ART. 18 – CONTROLLO DI PROCESSO**

La Ditta affidataria è tenuta a porre in essere per il proprio centro di cottura, individuato per il servizio oggetto dell'appalto, e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento 852/2004/CE e dal D. Lgs. 193/07.

La Ditta dovrà inoltre attivare un sistema che garantisca la tracciabilità degli alimenti per il servizio oggetto del presente appalto e dovrà rendere accessibile ad ATAP S.p.A. copia del manuale di autocontrollo utilizzato.

#### **ART. 19 – ORGANI DI CONTROLLO**

ATAP S.p.A. si riserva la facoltà, senza preavviso, di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso dagli accertamenti risultasse una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la ditta aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute da ATAP S.p.A. per le analisi effettuate, senza pregiudizio alcuno di ogni altra conseguente penale sanzionatoria.

Gli organi preposti al controllo sono:

- Responsabile dell'Esecuzione del Contratto e/o suo delegato;
- Tecnici autorizzati da ATAP S.p.A.;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- Gli organi di ispezione e vigilanza dei NAS, per quanto di competenza.

#### **ART. 20 – RIFIUTI E SCARTI**

Nel rispetto di quanto previsto dall'obbligatorio piano di autocontrollo H.A.C.C.P., non potranno essere detenuti presso nessun locale di ATAP S.p.A. gli avanzi derivanti dalla preparazione dei pasti né riutilizzarli,

se non previa documentazione autorizzativa del loro possibile reimpiego per attività di altra natura (assistenziali, donazione a Struttura per custodia animali, etc.), nel rispetto delle normative vigenti e dandone tempestiva notizia ad ATAP S.p.A.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

#### **ART. 21 – MONITORAGGIO DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI ASSEGNATI**

Alla Ditta appaltatrice compete il controllo e il monitoraggio delle attrezzature presenti all'interno dei locali assegnati. In particolare, si individuano i seguenti interventi:

- controllo periodico delle rubinetterie e delle piastre di cottura;
- controllo periodico di tutti gli scarichi, compresi sifoni e raccordi alle condotte fognarie;
- controllo periodico delle attrezzature e degli eventuali impianti concessi in comodato.

In ogni caso vanno sempre tempestivamente segnalati ad ATAP eventuali malfunzionamenti.

La pulizia quotidiana e la periodica disinfezione di tutti i locali, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature, mobili e delle stoviglie di proprietà di ATAP S.p.A. o di proprietà della ditta aggiudicataria utilizzati per l'erogazione del servizio sono a carico della ditta stessa, mediante l'impiego di materiali e personale propri.

Saranno a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri derivanti da danni a cose dovute allo svolgimento del servizio di ristorazione sia all'interno dei locali cottura che all'interno di tutta la Struttura destinata a mensa aziendale e dei locali limitrofi.

#### **ART. 22 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

Tutte le prestazioni previste dal presente contratto devono essere effettuate direttamente dalla Ditta appaltatrice tramite proprio personale.

Il personale impiegato deve risultare specializzato nel settore ed essere bene addestrato in relazione alle specifiche caratteristiche del servizio in questione. In particolare i cuochi preposti dovranno essere diplomati o comunque con comprovata professionalità e con precedenti esperienze in refezioni di analoghe dimensioni.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve mantenere un contegno riguardoso e corretto; deve conoscere le norme di igiene della produzione e le altre norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'operato del personale deve garantire il soddisfacimento e il mantenimento dei requisiti richiesti nel rispetto delle procedure definite secondo gli standard previsti dalle certificazioni UNI EN ISO 9001:2008,

22000:2005, 22005:2008 e 14001:2004 o successive, in corso di validità, per servizio oggetto dell'appalto.

In particolare:

- il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e versamento delle pietanze deve scrupolosamente seguire l'igiene personale;
- ogni operatore deve dimostrare di essere a conoscenza delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono. A tal fine, l'Appaltatore si impegna ad istruire il personale con specifici corsi professionali prima dell'inizio dell'appalto e a ripetere annualmente corsi di aggiornamento professionale;
- l'Appaltatore e il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate da ATAP S.p.A. per il proprio personale ed attenersi alle norme inerenti la sicurezza sul lavoro. Il personale in servizio presso le sedi oggetto dell'appalto è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che si esprimono in un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- il personale dell'Appaltatore dovrà presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico. La divisa, di colore e foggia concordate con ATAP S.p.A., dovrà portare il logo o il marchio di riconoscimento dell'Appaltatore ed il cartellino identificativo del dipendente;
- nell'esecuzione del contratto, l'Appaltatore farà capo esclusivamente per ciò che concerne l'espletamento del servizio e la disciplina del personale ai funzionari autorizzati da ATAP S.p.A.;
- l'ATAP S.p.A. si riserva di nominare un "Responsabile per l'Esecuzione del Contratto" (REC) con funzioni di controllo e monitoraggio insindacabile dell'operato della ditta appaltatrice, che dovrà rapportarsi con esso per tutti gli aspetti legati all'esecuzione del servizio.

Inoltre, la Ditta appaltatrice dovrà nominare un coordinatore e/o un responsabile del servizio, in modo che i referenti di ATAP S.p.A. (cfr. Responsabile Esecuzione del Contratto e/o suoi delegati) possano agevolmente contattarlo per la risoluzione di ogni problema o aspetto del servizio.

È richiesto che il responsabile del servizio sia dotato di autonomia decisionale sufficiente a risolvere le ordinarie questioni operative, organizzative e di controllo, e sia presente in loco o comunque reperibile tutti i giorni di esecuzione del servizio, al fine di condurre l'attività e di fungere da immediato referente per gli incaricati di ATAP S.p.A..

Il responsabile e/o il coordinatore del servizio, inoltre, se non presenti, dovranno essere raggiungibili telefonicamente e reperibili dalle 8.00 alle 18.00 di tutti i giorni feriali, oltre che nelle fasce orarie in cui si svolge il servizio.

Il responsabile del servizio e/o il coordinatore del servizio potranno essere chiamati a procedere, in contraddittorio con un referente di ATAP S.p.A., a controlli in ordine alla correttezza e alla completezza delle operazioni eseguite, firmando il relativo verbale.

L'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi del responsabile e/o del coordinatore del servizio, con relativi recapiti telefonici, fax e di posta elettronica per comunicazioni, contestazioni e controlli.

In caso di convocazione, anche a mezzo telefono, confermato a mezzo posta elettronica o fax, nell'arco temporale massimo di 45 (quarantacinque) minuti dalla richiesta di ATAP S.p.A., il coordinatore o un suo sostituto dovrà recarsi presso la sede legale di quest'ultima o altro luogo in cui è stato convocato.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare per iscritto ad ATAP S.p.A., oltre alle generalità del responsabile e/o del coordinatore del servizio, anche quelle dei lavoratori utilizzati nell'appalto in oggetto, specificandone e allegando:

- fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- specifica della mansione cui sarà adibito il lavoratore e la sua qualifica;
- formazione effettuata dal lavoratore, con riferimento alla mansione ed alle attrezzature impiegate nonchè ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
- fotocopia del foglio unico attestante la regolare assunzione con attestazione che trattasi di copia conforme all'originale redatta mediante dichiarazione sostitutiva, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. e sottoscritta dal rappresentante legale dell'impresa appaltatrice o di altro soggetto munito del potere di impegnare contrattualmente l'impresa stessa;
- permesso di soggiorno dei lavoratori, se extracomunitari.

Ogni variazione che dovesse in seguito intervenire circa i responsabili o gli addetti dovrà essere preventivamente e tempestivamente comunicata per iscritto ad ATAP S.p.A. via fax allo 0434/224410 o via pec ([pec.atappn@legalmail.it](mailto:pec.atappn@legalmail.it)), cui dovrà essere ritrasmessa tutta la documentazione di cui sopra.

ATAP S.p.A. qualora accerti la presenza, presso le aree o i locali di svolgimento del servizio, di personale le cui generalità non siano state previamente comunicate per iscritto, potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 Codice civile per fatto e colpa dell'Impresa, con conseguente incameramento dell'intera cauzione e salva la risarcibilità del danno ulteriore. In tale evenienza ATAP S.p.A. potrà, in alternativa alla risoluzione, applicare una penale d'importo pari ad Euro 1.500,00 (millecinquecento/00).

Gli addetti al servizio dovranno:

- essere idonei al servizio;
- avere una conoscenza della lingua italiana, parlata, scritta e letta, sufficiente a rapportarsi con gli operatori di ATAP S.p.A. e i preposti alla sicurezza;
- astenersi dal manomettere documenti e corrispondenza di ATAP S.p.A. ovunque posti;
- indossare apposito cartellino di riconoscimento;
- indossare DPI, indumenti e calzature antinfortunistiche idonei per i lavori svolti;

- non intrattenersi nell'ambiente di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- non fumare nei luoghi ove vige apposito divieto;
- conoscere ed applicare i contenuti del presente Capitolato d'appalto.
- essere di gradimento di ATAP S.p.A., che potrà chiederne la sostituzione qualora tengano una condotta non confacente alla prestazione del servizio o al Codice Etico di ATAP S.p.A.

Per l'accesso ai locali, verranno fornite, da parte di ATAP S.p.A. all'Impresa appaltatrice, le relative chiavi o schede. Lo stesso accesso verrà effettuato seguendo le regole e quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto da ATAP S.p.A. L'Impresa appaltatrice è responsabile della custodia delle chiavi suddette, nonché della chiusura dei locali a pulizia ultimata.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutte le disposizioni del presente capitolato devono essere scrupolosamente osservate dalla ditta aggiudicataria; la stessa si impegna a tenere indenne ATAP S.p.A. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

La Ditta appaltatrice si obbliga, altresì, ad applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, occupati nell'espletamento del servizio in questione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di portare in visione all'ATAP S.p.A., ogni qualvolta richiesta, copia delle posizioni assicurative relative al personale impiegato nello svolgimento del servizio di cui al presente capitolato, nonché tutti i documenti relativi al settore antinfortunistico, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e quanto inerente il settore di fornitura, manipolazione, trattamento etc. di alimenti, quali il manuale H.A.C.C.P. secondo il Regolamento CE 852/2004 e il D.Lgs. 193/07.

La Ditta appaltatrice ha inoltre l'obbligo di:

- disporre e verificare che il personale impiegato e addetto alla confezione e distribuzione dei pasti usi cuffie ed indumenti perfettamente puliti e conformi alle norme igieniche del settore in questione, ed adotti ogni altra cautela prevista dalle norme e dalla corretta prassi igienica al fine di salvaguardare l'igiene degli alimenti;
- rispettare le leggi e i regolamenti di natura igienico-sanitaria nei confronti del proprio personale;
- rendere edotti i propri dipendenti dei rischi specifici connessi all'esecuzione del presente contratto;
- predisporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza cui sono tenuti per la

protezione dai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare la loro opera, in conformità al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed alla Legge n. 123/2007 e s.m.i., e comunque a tutte le normative in vigore durante il periodo contrattuale;

- non pregiudicare, o sospendere, in alcun modo il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione;
- informare Atap in caso di sciopero o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio.

I servizi che formano oggetto del presente contratto devono essere eseguiti con la necessaria diligenza e puntualità. In caso di accertata inosservanza di queste, ATAP può risolvere il contratto in qualunque momento dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 23 – ACCESSO AI LOCALI E RICONSEGNA**

L'accesso ai locali della cucina e del magazzino/dispensa è consentito al solo personale autorizzato. Gli accessi al sito dovranno tener conto di eventuali rischi interferenziali meglio esplicitati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto in collaborazione con la scrivente.

Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrassero ammanchi di materiali ed attrezzature o danneggiamenti, il prezzo o danno sarà determinato di comune accordo.

#### **ART. 24 – RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI**

La Ditta appaltatrice è responsabile dei danni che, in relazione al lavoro svolto, deriveranno ai beni di ATAP S.p.A.

ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di provvedere direttamente alla riparazione di tali eventuali danni, addebitandone le spese alla impresa aggiudicataria. Resta impregiudicato ogni altro diritto della società appaltante e quanto previsto dall'art. 30 del presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria è, inoltre, responsabile dei danni arrecati a terze persone o a cose di terzi durante l'espletamento, o in conseguenza, del servizio stesso.

#### **ART. 25 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DI ATAP SPA**

Sarà a carico di ATAP S.p.A. la fornitura, connessa al funzionamento della mensa, di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, telefono per motivi di servizio e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà.

L'ATAP si obbliga inoltre:

- a mettere a disposizione i locali mensa e ausiliari al servizio, gli impianti e le attrezzature sulla base



- dell'elenco degli stessi e nello stato in cui si trovano;
- alla manutenzione straordinaria dei locali, impianti e attrezzature di proprietà inerenti il servizio, inclusi gli adeguamenti alle norme igienico sanitarie;
  - a comunicare per iscritto o telefonicamente, qualora ne sia al corrente, con un preavviso di almeno 24 ore, eventuali scioperi del personale aziendale o comunque quanto possa incidere sul normale funzionamento della mensa;
  - ad informare la Ditta appaltatrice degli eventuali rischi specifici presenti all'interno dei locali in cui i proprio dipendenti, addetti alle prestazioni previste dal presente capitolato, si troveranno ad operare;
  - a collaborare con la Ditta appaltatrice per garantire l'applicazione di adeguate procedure di sicurezza e di igiene;
  - a redigere il Documento Unito di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) previsto dal vigente D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

#### **ART. 26 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero programmato del personale o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta appaltatrice entro le ore 12:00 del giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero.

In caso di sciopero programmato del personale della ditta appaltatrice, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'ATAP S.p.A. con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con ATAP S.p.A.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta appaltatrice, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La suddetta ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione ed alle modalità di trasporto, o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità previste.

#### **ART. 27 – PENALITA'**

La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, la ditta aggiudicataria sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata da ATAP S.p.A. per assicurare il servizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione, il disservizio si considererà come abbandono dell'appalto, con la conseguente risoluzione del contratto.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente capitolato, oppure nel caso di cariche batteriche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, ATAP S.p.A. defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti penali che hanno valore esclusivamente sanzionatorio, pertanto salvo ed impregiudicato è il diritto al rimborso degli ulteriori danni subiti:

Mancato rispetto degli orari di preparazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.	€ 300,00
Mancata preparazione di pasti destinati alle diete personalizzate.	€ 300,00
Mancato rispetto del menù previsto senza preavviso.	€ 300,00
Mancata predisposizione e consegna dei menù.	€ 500,00
Totale mancata preparazione di una portata.	€ 500,00
Totale mancata preparazione di pasti ordinati.	€ 1.000,00
Fornitura di cibi non commestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente.	€ 500,00
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle pietanze.	€ 500,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.	€ 1.000,00
Fornitura con cariche batteriche superiori ai limiti di legge.	€ 2.500,00
Utilizzo di contenitori termici con caratteristiche diverse da quelle richieste o comunque dichiarate in sede di gara.	€ 300,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.	€ 300,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale.	€ 500,00
Mancato preavviso di interruzione del servizio.	€ 1.000,00

L'irrogazione della penalità è preceduta dalla contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata A.R. o tramite pec) e l'assegnazione di un termine di giorni 5 (cinque) lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Ai fini della riscossione pecuniaria delle penalità, nella misura del relativo ammontare, sarà applicato il principio della compensazione ex articolo 1241 c.c. con i crediti dell'appaltatore derivanti dal contratto o, qualora i crediti non siano ancora venuti in essere, con l'ammontare della cauzione che, in tal caso, dovrà essere integrata immediatamente nel proprio quantum iniziale.

#### **ART. 28 – SICUREZZA SUL LAVORO**

Con la stipula del contratto, l'Appaltatore assume la piena ed intera responsabilità tecnica, organizzativa ed amministrativa afferente l'esecuzione del contratto di lavoro e da essa conseguente, sia nei riguardi del committente che di terzi. Dichiara, inoltre, di disporre di mezzi, di risorse finanziarie e dell'organizzazione

necessari per eseguire le operazioni oggetto dell'appalto, di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente che civilmente e penalmente (anche in caso di furti o danni di qualsiasi genere), nell'intesa che in nessun caso l'Appaltante sarà responsabile di danni o infortuni derivanti dai lavori affidati all'Appaltatore.

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri riguardanti l'acquisto degli strumenti infortunistici e la predisposizione delle misure di sicurezza e di igiene del lavoro che specificatamente si renderanno necessarie in relazione alla particolarità del lavoro e degli ambienti in cui lo stesso sarà effettuato.

Allo stesso modo, risultano a carico dell'Impresa appaltatrice tutte le necessità di formazione, informazione, fornitura di DPI al personale addetto all'attività specifica.

L'Impresa dovrà effettuare la valutazione dei propri rischi in relazione all'attività svolta e verificare costantemente il rispetto delle norme antinfortunistiche da parte degli addetti al servizio. Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'Impresa è tenuta a cooperare con ATAP S.p.A. all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sul servizio svolto, nonché coordinare con ATAP S.p.A. gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente al fine di ridurre i rischi dovuti alle interferenze tra le attività delle due aziende. L'Impresa si impegna, inoltre, a partecipare alle riunioni di cooperazione e coordinamento ogniqualvolta sia richiesto da ATAP S.p.A. Si rimanda al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) per l'individuazione dei rischi specifici di ATAP S.p.A. e delle misure di prevenzione e di emergenza adottate per ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto a pena di nullità e sarà aggiornato in funzione dell'evoluzione del servizio svolto. E' preciso obbligo dell'impresa comunicare eventuali variazioni nelle condizioni di interferenza così come segnalare eventi rilevanti o situazioni di potenziale pericolo.

#### **ART. 29 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il pagamento, con cadenza mensile, avverrà a 60 gg. data fattura fine mese, salvo i tempi tecnici necessari:

- all'espletamento delle verifiche di legge sulla regolarità contributiva dell'operatore (acquisizione del DURC);
- alla verifica di conformità del servizio/fornitura così come previsto ex art. 102 D.Lgs. 50/2016;
- agli adempimenti previsti dalla L.136/2010 (Tracciabilità flussi finanziari).

Le verifiche sulla regolarità contributiva e sulla tracciabilità dei flussi finanziari sono subordinate alla comunicazione degli estremi identificativi dei c/c dedicati, entro 10 giorni dall'avvio del servizio, nonché delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare nei conti medesimi. L'appaltatore è tenuto, ai sensi e per gli effetti di cui al comma 8, 1° periodo, dell'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei connessi flussi finanziari. Conseguentemente, a fronte di tali obblighi, s'impegna a comunicare, entro 7 giorni dalla loro accensione,

gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del medesimo succitato articolo di legge. Parimenti, entro lo stesso predetto termine di 7 giorni, si obbliga a comunicare, a mezzo di dichiarazione sostitutiva ex art. 47 DPR 28/12/2000, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Si avverte che qualora l'appaltatore ponga in essere transazioni finanziarie riconducibili all'affidamento dei lavori oggetto del presente appalto senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A., il relativo contratto s'intenderà risolto.

ATAP S.p.A. si riserva di chiedere i seguenti documenti:

- a. documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti (art. 5, comma 2 Legge 25.01.1994, n. 82);
- b. documentazione (copia del libro unico e del cedolino paga) attestante la corresponsione ai lavoratori utilizzati per l'appalto in oggetto, e a quelli utilizzati da eventuali subappaltatori, del trattamento retributivo dovuto in forza dei contratti collettivi nazionale e territoriale, comprese le quote di trattamento di fine rapporto (art. 29, comma 2 D.Lgs. 10.09.2003, n. 276);
- c. dichiarazione redatta mediante dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i., e sottoscritta dal rappresentante legale dell'impresa appaltatrice, che attesti l'avvenuto integrale versamento, a favore dei lavoratori impegnati nel servizio a favore di ATAP S.p.A., delle retribuzioni la cui regolazione sia contrattualmente prevista nel mese cui si riferisce la fattura.

In caso di rifiuto o di mancata produzione, anche di un solo documento di cui al precedente elenco, ATAP S.p.A. potrà sospendere i pagamenti. Oltre a ciò, qualora la mancata produzione entro il mese successivo riguardi uno o più documenti di cui alle precedenti lettere a), b) o c), ATAP S.p.A. potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 Codice civile per fatto e colpa dell'Impresa, con conseguente incameramento dell'intera garanzia e salva la risarcibilità del danno ulteriore.

La fattura, redatta secondo le norme fiscali in vigore, sarà intestata ad ATAP S.p.A. e riporterà le modalità di pagamento, comprensive del CIG.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora, per il periodo di servizio al quale le fatture si riferiscono, siano stati contestati addebiti all'Appaltatore. In tal caso la liquidazione avverrà dopo che la Ditta Appaltatrice avrà fornito esaurienti chiarificazioni senza diritto ad indennizzo o risarcimento alcuno.

#### **ART. 30 – RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA.**

L'Impresa si obbliga a sollevare e manlevare ATAP S.p.A. da ogni responsabilità sia civile che penale derivante da eventuali danni diretti o indiretti, a persone - sia propri dipendenti che terzi (compreso il personale ATAP S.p.A.) - o a cose in relazione all'appalto di cui trattasi, compresi i danni causati a terzi dai

prodotti somministrati.

L'Impresa dovrà stipulare, qualora ne sia sprovvista, una polizza assicurativa RCT/O per la copertura della responsabilità civile verso terzi (compreso il personale ATAP S.p.A.) e verso i propri dipendenti, comprensiva della copertura degli eventuali danni da incendio, con un massimale di risarcimento per danni a persone e cose pari almeno a Euro 800.000,00 (ottocentomila/00), di cui farà pervenire copia ad ATAP S.p.A. prima della stipula del contratto. In caso di raggruppamento temporaneo di impresa, la polizza assicurativa della mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

L'Impresa è comunque responsabile ai sensi dell'art. 2049 del Codice civile della condotta dei propri dipendenti o ausiliari.

L'Impresa si impegna, altresì, all'immediato risarcimento dei danni eventualmente arrecati a dipendenti e a beni mobili ed immobili di ATAP S.p.A.. Trascorso inutilmente il termine di quindici giorni dalla richiesta di ATAP S.p.A., questa potrà senz'altro rivalersi dei danni subiti sull'importo cauzionale, o trattenendo in compensazione finanziaria il corrispondente importo dai debiti maturati nei confronti dell'impresa, salva la risarcibilità del danno ulteriore.

#### **ART. 31 – SUBAPPALTO**

E' fatto divieto di subappaltare il servizio principale di ristorazione del servizio mensa aziendale. **L'Atap autorizza il subappalto delle prestazione accessoria del "Servizio trasporto pasti" nella percentuale dell'importo complessivo del contratto di: 6,8% con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.**

Atap S.p.A. corrisponderà l'importo dovuto all'affidatario che dovrà trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'affidatario.

#### **ART. 32 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.**

È vietata all'impresa aggiudicataria la cessione, anche parziale, del contratto qui disciplinato, a pena di nullità.

#### **ART. 33 – DIVIETO DI CESSIONE DEI CREDITI. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.**

Sul corrispettivo del contratto in corso non potrà convenirsi cessione, se non vi aderisca ATAP S.p.A., ai sensi dell'art. 9 della Legge 20.3.1865, n. 2248, All. E. Il contratto dovrà considerarsi in corso fintantoché non

verrà risolta ogni controversia, contestazione o pendenza e non verrà definita qualsiasi pretesa ed eccezione.

In ogni caso, con la sottoscrizione del presente capitolato speciale l'Impresa aggiudicataria si obbliga, ai sensi dell'art. 1260, comma 2 Codice civile, a non cedere i crediti derivanti dalla prestazione del servizio in oggetto. In caso di violazione di tale obbligo, ATAP S.p.A. potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile per fatto e colpa dell'impresa aggiudicataria, con conseguente incameramento dell'intera garanzia e salva la risarcibilità del danno ulteriore.

#### **ART. 34 – CONDIZIONE RISOLUTIVA (ARTT. 1353 E SS. C.C.).**

Il contratto che sarà stipulato con l'impresa successivamente all'aggiudicazione si risolverà di diritto - senza che all'impresa stessa spetti alcun risarcimento o indennità - qualora in sede giurisdizionale venga annullata o sospesa l'aggiudicazione all'impresa medesima (condizione risolutiva ai sensi degli articoli 1353 e seguenti del codice civile).

Di conseguenza l'impresa aggiudicataria, non appena venutane a conoscenza, dovrà immediatamente sospendere ogni attività finalizzata all'esecuzione del servizio in oggetto.

#### **ART. 35 – FACOLTÀ DI RECESSO.**

In considerazione del fatto che il rapporto contrattuale in forza del quale Atap S.p.A. svolge il servizio di trasporto pubblico locale nel territorio di competenza è in scadenza al 31.12.2017, in qualsiasi momento, l'eventuale nuovo soggetto che gestirà il citato servizio al posto di Atap S.p.A. potrà subentrare all'Atap stessa nel contratto che sarà stipulato con l'aggiudicatario. Il subentro non comporterà alcun onere o vantaggio in capo all'Operatore Economico, né da parte del nuovo soggetto che gestirà il servizio pubblico locale né da parte di Atap S.p.A.. Successivamente al subentro nel contratto, il nuovo soggetto che gestirà il servizio pubblico locale avrà la facoltà di proseguire il rapporto contrattuale in essere o di recedere dal contratto stesso e in tal caso sarà tenuto a corrispondere all'Operatore Economico unicamente un importo pari al 10% della differenza tra i quattro quinti dell'importo netto del contratto e l'ammontare netto delle prestazioni già eseguite al momento del subentro, così come stabilito dai commi 1 e 2 dell'art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Null'altro sarà dovuto all'Operatore Economico, a nessun titolo, né da parte del nuovo soggetto che gestirà il servizio pubblico locale né da parte di ATAP S.p.A..

Nel caso in cui non avvenga il subentro nel contratto da parte del nuovo soggetto che gestirà il servizio pubblico locale, Atap S.p.A. potrà recedere dal contratto stesso corrispondendo all'appaltatore unicamente un importo pari al 10% della differenza tra i quattro quinti dell'importo netto del contratto e l'ammontare netto delle prestazioni già eseguite al momento del subentro, così come stabilito dai commi 1 e 2 dell'art.

109 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Null'altro sarà dovuto all'Operatore Economico a nessun titolo, né da parte del nuovo soggetto che gestirà il servizio pubblico locale né da parte di ATAP S.p.A..

Si applica in ogni caso quanto previsto dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Atap SpA si riserva la facoltà di recesso dal contratto qui disciplinato, senza che essa debba corrispondere qualsivoglia indennità o risarcimento, anche qualora l'impresa aggiudicataria venga sottoposta a fallimento o a qualsiasi altra procedura concorsuale, quale amministrazione controllata o straordinaria, liquidazione coatta amministrativa etc. In tali evenienze, Atap SpA potrà rivalersi sulla cauzione dei danni subiti. Rimane salva, comunque, la facoltà prevista dall'articolo 1461 del codice civile.

#### **ART. 36 – FORME DI COMUNICAZIONE E COMPUTO DEI TERMINI.**

Le comunicazioni scritte tra ATAP S.p.A. e l'Impresa aggiudicataria saranno effettuate a mezzo raccomandata A.R. o mail pec che l'impresa stessa ha dichiarato in sede di gara ai sensi dell'art. 76 del Codice contratti, mentre le comunicazioni al coordinatore e al responsabile del servizio avverranno ai recapiti telefonici, fax e di posta elettronica, anche certificata, che saranno comunicati.

Per il computo di tutti i termini previsti nel presente Capitolato, si applicano le norme di cui all'art. 155 del Codice di procedura civile. I giorni, pertanto, si intendono "di calendario", salvo diversa specifica indicazione.

#### **ART. 37 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Qualunque contestazione potesse sorgere o manifestarsi nel corso del servizio non darà mai diritto all'Impresa appaltatrice di assumere decisioni unilaterali, quali la sospensione, la riduzione, la modificazione del servizio. Tutte le controversie riguardanti la corretta applicazione delle procedure previste nel presente capitolato e quindi l'esecuzione del contratto, dovranno essere preventivamente esaminate dalle parti in via amministrativa e qualora non si pervenga ad una soluzione delle stesse, le controversie verranno definite all'Autorità giudiziaria.

Tutte le controversie in merito agli aspetti attinenti la gestione del contratto saranno di competenza in via esclusiva del Foro competente del luogo in cui ha sede la società appaltante.

#### **ART. 38 – ALTRE CLAUSOLE**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, si farà riferimento alla legislazione emanata dallo Stato Italiano in materia di contabilità, di appalti, di contratti ed in materie che attengono all'oggetto dell'appalto stesso. Si rinvia, in particolare, alle disposizioni del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. ed alle disposizioni del codice civile per quanto compatibili.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice, senza diritto di rivalsa, le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto con Atap SpA, così come ogni altra tassa ed imposta, anche se non espressamente citata nel presente articolo.

La partecipazione alla gara costituirà comunque incondizionata accettazione di tutte le clausole contenute

nel bando di appalto e nel presente capitolato, con impegno di tutte le imprese offerenti sin dal momento della loro partecipazione alla gara.

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dalla Società appaltante per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, nonché negli altri casi previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, potranno essere oggetto di diffusione a mezzo stampa periodica. L'eventuale rifiuto del consenso comporta l'impossibilità a dar corso al rapporto contrattuale.

Le imprese e gli interessati hanno la facoltà di esercitare i diritti previsti dagli artt. 7 e 13 del medesimo Decreto Legislativo.

Il titolare del trattamento dei dati è Atap S.p.A.; il responsabile designato è la dott.ssa Samuela Trovò.

Le parti danno atto che ATAP S.p.A. si è dotata di un proprio modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, nonché ha certificato il proprio sistema di gestione della qualità, ambiente e sicurezza secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008, 14001:2004 e BS OHSAS 18001:2007, o successive, in corso di validità.

Sarà cura di ATAP S.p.A. provvedere alla comunicazione di eventuali aggiornamenti e/o modifiche dei sistemi.

### **Allegato 1 – Informazioni aggiuntive**

#### **a) Impianti/Attrezzature**

Le principali attrezzature/impianti relative al servizio mensa di proprietà ATAP che verranno messe a disposizione dell'appaltatore sono le seguenti:

- Mobile bancone distribuzione pasti;
- Ripiani di lavoro e n° 2 lavelli;
- Scaldavivande a 5 fori con armadio a caldo (elettrico);
- Cuoci pasta a 2 vaschette (a gas metano);
- Piastra bistecchiera (a gas metano);
- Minifrigido per distribuzione yogurt e dessert;
- Fontanella distribuzione acqua depurata;
- Cappa aspirante;
- Scaffalature e armadi dispensa;
- Frigorifero dispensa;
- Arredamento sala pranzo (tavoli e sedie).

#### **b) Distribuzione fornitura pasti**

Sulla base dei dati storici si informa che:

- i pasti erogati il sabato sono mediamente il 20-25% in meno di quelli erogati dal lunedì al venerdì;



- la fornitura dei pasti ha avuto la seguente distribuzione annuale:

<b>ANNI</b>	<b>2016</b>	<b>2015</b>
Gennaio	8,9%	9%
Febbraio	9,2%	8,8%
Marzo	9,3%	9,9%
Aprile	9,1%	8,4%
Maggio	9,8%	8,9%
Giugno	7,4%	7,4%
Luglio	5,5%	6,4%
Agosto	5,2%	5,3%
Settembre	8,3%	8,4%
Ottobre	9,5%	9,8%
Novembre	9,7%	9,3%
Dicembre	8,1%	8,4%
<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*