



Città metropolitana di Roma Capitale

SUA Stazione Unica Appaltante
U.C. Appalti e Contratti

Viale Giorgio Ribotta, 41/43 – 00144 Roma Tel. 06/6766.3665-3466-3682-2328 Fax 06/6766.3481
E-mail: gare.servizi@cittametropolitanaroma.it - PEC: servizi.forniture@pec.cittametropolitanaroma.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

FORNITURA PASTI PREPARATI A LEGAME CALDO E CONSEGNA DEGLI STESSI PRESSO LA MENSA SOCIALE DEL CENTRO POLIVALENTE PER ANZIANI DI VIA ISOLA MADRE, 15 - ROMA DENOMINATA MENSA SOCIALE ISOLA MADRE E, SOLO IN CASO DI RIAPERTURA, PRESSO IL CENTRO DIURNO PER PERSONE CON DEMENZA DENOMINATO MARIU' DI VIA VITTORIO AMEDEO II, 14 – ROMA

Articolo 1

Oggetto e durata del servizio

Costituisce oggetto della presente gara **la fornitura di pasti preparati a legame caldo in confezione mono-porzione da asporto e la consegna** presso:

- La **Mensa Sociale ISOLA MADRE** di Via Isola Madre, 15 - Roma (Municipio III - zona Montesacro);
- il **CDPD MARIU'** di Via Vittorio Amedeo II, 14 – Roma (Municipio I - zona Esquilino).

La fornitura di durata biennale, decorrerà dalla stipula del contratto.

Articolo 1bis

Oneri da interferenza

Nella presente fornitura non sussistono oneri da interferenza

Articolo 2

Disciplina normativa dell'appalto

I rapporti tra la stazione appaltante e il contraente aggiudicatario della presente gara d'appalto sono regolati:

- dal Dlgs 50/2016
- dal R.D. n. 2440/1923 e successive modificazioni ed integrazioni;

- dal R.D. n. 827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dalle disposizioni di cui al presente capitolato speciale d'oneri e relativi allegati;
- dalle disposizioni di cui al bando di gara;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni delle fonti sopra richiamate;
- dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 843/29 del 18.07.2007, avente ad oggetto la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- dalle legge n. 123/2007;
- dal D.Lgs 81/2008.

Per lo svolgimento della fornitura affidata la Società si impegna a rispettare il *Codice di Comportamento dei dipendenti degli "Istituti di Santa Maria in Aquiro – ISMA"*, emesso a norma dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165 del 30 Marzo 2001 così come sostituito dall'art. 1, comma 44, della Legge n. 190/2012, approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 32 del 29 novembre 2021 e pubblicato sul sito web degli stessi Istituti, di cui l'Aggiudicatario, con la sottoscrizione del relativo contratto, dichiara di essere espressamente a conoscenza. L'Aggiudicatario dichiara altresì, con la sottoscrizione del presente contratto, di conoscere che la violazione del citato Codice di Comportamento costituisce grave inadempimento comportante la immediata risoluzione del contratto e l'esecuzione in danno della fornitura in parola ad altro operatore per la somma ancora residua alla data di risoluzione.

Articolo 3

Specifiche tecniche

3.1 Cadenza della fornitura pasti presso la Mensa Sociale ISOLA MADRE

Il numero dei pasti giornalieri verranno stabiliti all'inizio dell'appalto con il responsabile ISMA prevedendo un ordine di pasti giornalieri che va da un minimo di n.16 pasti ad massimo di n.18 pasti per il pranzo.

I pasti dovranno essere forniti a pranzo per n. 5 giorni a settimana, nelle giornate feriali di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì.

Per le corrispondenti giornate festive, che dovessero capitare in uno dei giorni di consegna sopraindicati, dovrà essere garantito ad ogni anziano il cestino a base di alimenti freddi e a lunga conservazione di pari valore commerciale del pasto caldo usuale, da recapitare nella giornata di distribuzione immediatamente antecedente alla festività.

I pasti dovranno essere recapitati in sede al massimo entro le ore 12.00.

3.2 Cadenza della fornitura pasti presso la mensa del Centro Diurno MARIU' (da attivare solo in caso di riapertura del Centro attualmente chiuso)

L'ordine dei pasti verrà effettuato settimanalmente dal Centro MARIU' sulla base delle presenze previste prevedendo un ordine di pasti giornalieri che va da un minimo di n. 4 pasti ad massimo di n. 12 pasti per il pranzo.

I pasti dovranno essere forniti a pranzo per n. 5 giorni a settimana, nelle giornate feriali di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì.

I pasti dovranno essere recapitati in sede al massimo entro le ore 12.00.

In caso di temporanea o occasionale chiusura del Centro, potrà essere concordata, con adeguato preavviso, la sospensione della fornitura.

3.3 Modalità e caratteristiche della fornitura

La fornitura richiesta dovrà comprendere, per entrambi i Centri:

- preparazione di pasti caldi;
- confezione e trasporto dei pasti in imballaggi mono-porzione da asporto idonei e a norma HACCP presso i Centri sopra indicati, attraverso l'utilizzo di mezzi appropriati;
- 2 opzioni di scelta menù invernale e 2 opzioni di scelta menù estivo da parte del Responsabile ISMA;
- dotazione delle buste per asporto e dei materiali e accessori monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglette e tovaglioli di carta) *plastic free*;
- per la Mensa Sociale di Isola Madre, previa richiesta del Responsabile ISMA, l'aggiudicatario sostituirà la dotazione di materiali ed accessori monouso, qualora già presenti in abbondanza, con la fornitura una tantum di mousse, budini, yoghurt o merendine di pari valore economico;
- previa richiesta del Responsabile ISMA in caso di necessità, potrà essere richiesta la fornitura di pasti iposodici o dietetici dietro specifica segnalazione all'atto dell'ordinativo;
- **dovranno essere presenti nel dettaglio dei 4 menù invernale/estivo, – allegati all'offerta economica**- gli ingredienti degli alimenti, per la giusta informativa agli utenti della presenza di sostanze allergeniche, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e seguenti;
- la preparazione pietanze, l'imballaggio ed il trasporto devono essere effettuati seguendo i protocolli igienico-sanitari previsti dalle misure anti COVID emanate dal Governo e nel rispetto del D.lgs. 8 novembre 2021, n. 196 in applicazione delle Direttiva UE 2019/904 *plastic free*;

3.3.1 composizione del pasto giornaliero:

-L'aggiudicatario dovrà utilizzare, nella preparazione del pasto, prodotti tipici e tradizionali DOP e IGP, di "filiera corta" o "km zero". La documentazione inerente l'utilizzo dovrà essere mostrata in sede di controllo da parte dell'ISMA.

-Il pasto si compone:

- primo piatto (minestra asciutta o in brodo); secondo piatto (pietanza di carne o pesce); contorno; frutta di stagione o mousse, dolce due volte a settimana, pane e ½ litro di acqua naturale e/o effervescente naturale;
- Nei seguenti giorni l'aggiudicatario fornirà un menù a tema e/o particolare, comprensivo del dolce:
 - il primo giorno dell'anno;
 - il 6 gennaio: Epifania;
 - il giorno di Carnevale;
 - Il giorno di Pasqua;
 - Il 15 agosto: Assunzione della Beata Vergine;
 - Il 1 Novembre: Ognissanti,
 - L'8 dicembre: Immacolata Concezione;
 - Il 25 dicembre: Natale.
 - L'aggiudicatario fornirà n.1 volta a settimana un prodotto tipico o tradizionale, (primo piatto o secondo piatto o dolce) come da menu' presentato;
 - per esigenze legate all'utenza trattata, presso la mensa del Centro MARIU' i primi piatti a base di riso o di cereali e gli gnocchi dovranno essere sostituiti con pasta; non dovranno essere inseriti piatti a base di insalata verde e cicoria.

3.4 Le grammature relative devono prevedere:

PRIMO PIATTO

PASTA 100-120 gr. con tonno, con cavolfiore, con vongole, con olive e capperi e alici, con broccoli, con fagioli freschi, con lenticchie, con ceci, con piselli, con patate, con burro, al pomodoro.

RISO 110-130 gr. al pomodoro, al burro, con funghi, con piselli, con patate.

Minestrone con riso, pasta, alimenti surgelati.

SECONDO PIATTO

CARNE 150 gr. lessa, o in umido, o alla pizzaiola, o ai ferri o arrosto manzo, vitello, capretto, coscia o petto di pollo, tacchino, anatra, prosciutto di maiale, bistecca di maiale, coniglio.

PESCE fresco o surgelato lessa, in umido, arrosto, al pomodoro.

GR. 100 pesce spada o sgombro.

GR. 80 tonno, salmone sott'olio.

GR. 150 triglia, cefalo, dentice, alici, sarde, orata.

GR. 200 palombo, sarago, cernia, merluzzo, spigola, trota, calamaro, sogliola, cernia, gamberi, polpi, seppie.

PESCE CONSERVATO

GR. 150 filetti di baccalà.

CARNE BOVINA IN SCATOLA GR.90

INSACCATI GR.100: prosciutto crudo magro, prosciutto cotto, bresaola, mortadella, wurstel.

N.2 UOVA

FORMAGGI GR.100: bel paese, caciocavallo, fontina, emmenthal, gorgonzola, groviera, pastorella, provolone, stracchino, caciottina, mozzarella, fior di latte, scamorza, ricotta.

CONTORNO

GR.100 ortaggi crudi, lessi, in umido: pomodori, peperoni, insalata, cavolo, melanzane, broccoli, zucchine, piselli, fagiolini, bieta, spinaci, cipolle, cavoli, carote, patate, indivia, radicchio, fave fresche, carciofi, finocchi, asparagi.

FRUTTA

GR.100: fresca di stagione, di prima scelta/mousse.

PANE (dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale non superiore all'1,8%-1,7% riferito alla farina)

GR.60 fette di PANE CASERECCIO

GR.35 GRISSINI

OLIO: extravergine di oliva

Ogni condimento necessario per la fruizione del pasto

Art.4

Variazioni dei menù e diete speciali

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù proposti per il periodo invernali ed estivi rispondenti alle tabelle ASL di riferimento, ad esclusione della variazione con menù a tema o particolari, in concomitanza dei giorni di festività suindicati.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee con garanzia di pasto sostitutivo, nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice;

- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette. Non saranno ammesse variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti.

Diete speciali: la ditta appaltatrice si impegna a garantire la redazione e l'approvazione da parte dell'ASL delle diete speciali/personalizzate e la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente o temporaneo, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati ed approvati da parte delle autorità sanitarie competenti. Le richieste di tali regimi dietetici dovranno essere comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio ISMA competente. La produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

A titolo indicativo e non esaustivo, tali diete "speciali", richieste dall'utenza, sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.).

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche ASL, utilizzando anche materie prime non comprese nelle derrate usuali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per gli ISMA.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative (escursioni - gite con pic-nic o similari) l'aggiudicatario dovrà garantire, previo congruo preavviso a cura dell'Ente, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti interessati, secondo le indicazioni a tal fine individuate dagli ISMA.

La preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici di cui alle "*Variazioni dei menù*", "*Diete speciali*" e "*Altre tipologia di pasti*" indicati nei punti precedenti, includerà, come per i menù ordinari, la fornitura delle derrate alimentari ed avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara senza alcuna variazione.

Articolo 5

Condizioni di esecuzione della fornitura e oneri dell'impresa aggiudicataria.

L'organizzazione della fornitura è a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, la quale deve utilizzare mezzi propri e proprio personale, al fine di garantire la fornitura richiesta.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione della fornitura oggetto della presente gara,

nonché ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione della stessa o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'impresa aggiudicataria garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella documentazione di gara, pena la risoluzione contrattuale di diritto.

L'Impresa è tenuta ad assicurare l'assoluta continuità nello svolgimento della fornitura in appalto, concordando con il Responsabile del Procedimento eventuali comportamenti da seguire in presenza di situazioni che ne dovessero compromettere la regolarità.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato di gara. In ogni caso, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Il prezzo unitario per pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente, nonché derivante dai contenuti dell'offerta tecnico-qualitativa e deve intendersi fisso ed invariabile per tutta la durata contrattuale.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto restano a esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e l'impresa aggiudicataria non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti della Stazione Appaltante.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne la Stazione Appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare i C.C.N.L. vigenti relativamente alle categorie di lavoratori impiegate e ad osservare i conseguenti accordi sindacali provinciali e locali di natura normativa e retributiva anche se scaduti, fino alla loro sostituzione per tutta la durata dell'appalto - pena la risoluzione del contratto- sollevando la stazione appaltante da ogni responsabilità al riguardo.

La stazione appaltante si riserva, pertanto, il diritto di richiedere all'impresa aggiudicataria di esibire, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge.

Il mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi, accertato dalla Stazione Appaltante o ad essa segnalato dall'Ispettorato del Lavoro, si configurerà come inadempienza dell'impresa aggiudicataria che potrà comportare la risoluzione del contratto. Trova comunque applicazione quanto disposto dal D.Lgs. n.50/2016 testo vigente.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice tutte le spese per l'organizzazione del lavoro (ivi comprese quelle occorrenti al raggiungimento del luogo di fornitura).

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D.lgs. 193/2007 abrogativo del D. lgs. 155/1997. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

Alla fornitura pasti quotidiana per ciascun Centro dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari

confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire, qualora richiesto dall'Ente, la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete agli ISMA per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Ente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene e la qualità delle attrezzature e dei prodotti forniti allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle forniture, al fine di poter determinare la conformità delle stesse.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, preparazione e consegna dei pasti, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di effettuare la fornitura anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i Centri di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando un centro di cottura alternativo e di emergenza o, in alternativa e previa giusta e tempestiva informativa al Responsabile dell'Ente, pasti freddi rispondenti al quantitativo e alle qualità previste.

Il ritiro, la raccolta e la verifica giornaliera delle bolle di consegna e delle forniture effettuate saranno curati dal personale di servizio presso i due Centri, che ne risponderà direttamente al Responsabile del servizio per ISMA.

Articolo 6

Attrezzature e Materie prime

Tutte le macchine e le attrezzature impiegate nell'espletamento della fornitura dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle direttive CE in materia di protezione dei lavoratori durante il lavoro.

I materiali (prodotti) impiegati per la fornitura devono essere rispondenti alle normative comunitarie vigenti. L'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti essenzialmente da coltivazioni e/o da trasformazioni nazionali e/o regionali, relativamente almeno agli alimenti a crudo.

La Ditta appaltatrice deve accertare e garantire che le materie prime e gli ingredienti siano di prima scelta ed in ottimo stato di conservazione. Gli stessi, quando vengono immagazzinati, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche.

Le derrate alimentari utilizzate, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, nazionale e locale, con particolare riferimento alle direttive emanate dalla UE e dai vari organi territoriali e di governo in materia di Ristorazione, prevenzione e contenimento COVID-19 e *plastic*

free;

- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), ai sensi del Regolamento CE n. 641 del 06.04.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM;
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate alla ASL di competenza;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera.

Art.7

Disposizioni in materia di sicurezza

Il personale dovrà essere dotato di strumenti di lavoro, apparecchiature e mezzi tecnici tali da assicurare l'incolumità degli addetti al servizio, dei dipendenti e degli utenti nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza di cui al D.Lgs.81/08 e s.m.i., sia per quanto concerne il personale dipendente della Ditta assegnataria sia per eventuali danni che possano derivare a terzi per diretta responsabilità del servizio espletato.

La Stazione Appaltante è in ogni caso sollevata da qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni che dovessero derivare dalla esecuzione del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare, esigerà dal proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e dai propri preposti di controllare tale rispetto.

Art.8

Pagamenti

L'affidatario emetterà fattura al termine di ogni mese, in maniera separata per ciascun centro (n. 1 fattura per la Mensa Sociale *Isola Madre* e n. 1 fattura per il Centro *MARIU'*), con il conteggio e l'importo puntuale dovuto per i pasti effettivamente erogati. Il pagamento di ogni singola fattura avrà

luogo entro 30 giorni consecutivi decorrenti dalla data di ricevimento da parte dell'Amministrazione, previa verifica e certificazione di conformità da parte del Responsabile del servizio.

Qualora nel corso del contratto l'appaltatore risulti debitore di oneri sociali e contributivi assicurativi e previdenziali all'INAIL, INPS e/o altri Istituti analoghi, il pagamento delle fatture sarà subordinato in ogni caso alla regolarizzazione del debito stesso comprensivo degli accessori.

Il pagamento verrà effettuato dietro presentazione di regolare fattura posticipata e a seguito di verifica del D.U.R.C. come dalle norme vigenti in atto. Alla liquidazione si provvederà previa verifica della regolarità del servizio. L'affidatario deve emettere regolare fattura elettronica, come da prescrizioni di contratto e secondo le indicazioni impartite dall'Ente. La liquidazione può essere sospesa qualora, per i servizi ai quali la fattura si riferisce, siano stati contestati addebiti all'aggiudicatario. In tal caso la liquidazione avviene soltanto dopo che l'appaltatore avrà provveduto a sanare le irregolarità contestate.

Si conviene inoltre la sospensione del termine di pagamento delle fatture per il periodo dal 16 dicembre al 15 gennaio per oggettive esigenze connesse alla chiusura e riapertura dell'esercizio finanziario.

Art.9

Contestazioni

Per ottenere il rimborso delle spese e la refusione di eventuali danni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'aggiudicatario.

Il Responsabile del Procedimento controllerà la fornitura facendosi carico di informare tempestivamente e formalmente l'Impresa del mancato o inadeguato svolgimento di quanto richiesto e dei motivi che hanno determinato le contestazioni, così come stabilite dalle parti in sede di stipulazione del contratto.

Le contestazioni in ordine all'esecuzione della fornitura devono essere sempre effettuate in forma scritta.

Le segnalazioni degli eventuali disservizi saranno effettuate con la massima tempestività al fine di consentire la pronta risoluzione del problema e di non pregiudicare l'esito dell'azione che la Stazione Appaltante intendesse svolgere nei confronti del personale inadempiente.

In ogni caso, previo accertamento scritto da osservare in ogni circostanza di contestazione ed accertata l'urgente necessità previa comminatoria di un brevissimo periodo da accordare all'impresa per provvedersi, la Stazione Appaltante potrà avvalersi di altra ditta di fiducia ponendo la relativa spesa a carico dell'appaltatore.

Nel caso in cui l'Impresa non provvedesse ad eseguire in tutto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato alla stessa assegnato, o trascurasse l'adempimento delle condizioni di cui sopra, l'Ente potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto in qualunque tempo, salvo preavviso previsto da contratto; le eventuali maggiori spese saranno poste a carico dell'Impresa anzidetta, con diritto di risarcimento di eventuali danni.

Articolo 10

Responsabilità dell'esecutore del contratto e divieto del subappalto

1. L'esecutore del contratto deve osservare tutti gli obblighi derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, i cui oneri sono a carico dello stesso.

2. L'esecutore del contratto è responsabile per gli infortuni o i danni a persone o cose arrecati all'Amministrazione e/o a terzi per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori nell'esecuzione del contratto.

3. L'esecutore del contratto è responsabile del buon andamento della fornitura e delle conseguenze pregiudizievoli che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza, da parte dell'impresa o dei dipendenti e/o collaboratori della stessa, delle obbligazioni nascenti dalla stipulazione del contratto.

4. E' vietato il subappalto.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità

5. Nell'ipotesi in cui, nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, vengano accertate, in capo all'impresa appaltatrice, violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, la stazione appaltante può trattenere fino al 20% sulla fattura.

Articolo 11

Verifica delle prestazioni e procedure di pagamento.

1. La fornitura sarà soggetta a collaudo o ad attestazione di regolare esecuzione intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste. Tali verifiche, a cura della struttura responsabile dell'acquisizione, sono eseguite non oltre due mesi dall'esecuzione del servizio, salvi i casi di particolare complessità del servizio da collaudare.

2. A seguito dell'esito positivo della verifica di cui al comma precedente, il responsabile appone il visto di liquidazione sulla fattura o altro idoneo documento fiscale.

3. Il pagamento del corrispettivo della fornitura avverrà ai sensi della normativa vigente.

4. Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del Dpr 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni".

Articolo 12

Clausole penali

1. E' prevista l'applicazione di penalità per ritardi nell'esecuzione della fornitura e per inadempimento contrattuale.

2. Anche nel caso in cui il contratto non preveda espressamente le penali, in conseguenza di ritardo o di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione può irrogare, per ogni evento negativo, una penale di ammontare non superiore all'1% dell'importo contrattuale, nei limiti di un importo complessivo massimo non superiore al 10% del valore contrattuale. La penale verrà irrogata mediante comunicazione scritta all'esecutore del contratto a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il relativo importo verrà dedotto dai compensi spettanti; ove questi non siano sufficienti, il responsabile procederà all'incameramento, parziale o integrale, della cauzione.

3. Degli inadempimenti fanno prova i processi verbali e le lettere di contestazione sottoscritte dal responsabile.

Articolo 13

Recesso unilaterale dal contratto

1. L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi e delle forniture non eseguite (art 109, comma 1, D. Lgs. 50/2016).

2. Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta, e l'ammontare netto dei servizi e forniture eseguite (art 109, comma 2, D. Lgs. 50/2016).

3. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'esecutore del contratto da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i servizi o le forniture e ne verifica la regolarità (art. 109, comma 3, D.Lgs. 50/2016).

Articolo 14

Risoluzione del contratto

1. L'amministrazione, fatto salvo quanto previsto ai commi 1,2 e 4 dell'art. 107 D.Lgs. 50/2016, può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia , se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 106 del Dlgs 50/2016;

b) con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 1, lettere b) e c) Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al comma 7 dell'art 106 Dlgs 50/2016; o siano state superate eventuali soglie stabilite dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori; con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 106, comma 2, Dlgs 50/2016 sono state superate le soglie di cui al medesimo comma 2, lettere a) e b);

c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 Dlgs 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto, (per quanto riguarda i settori speciali avrebbe dovuto essere escluso a norma dell'articolo 136, comma 1, secondo e terzo periodo D. Lgs. 50/2016);

d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. 50/2016 (*art. 108 comma 1 Dlgs 50/2016*).

2. La stazione appaltante deve risolvere il contratto (art 108, comma 2, D.Lgs 50/2016), durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora:

a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;

b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 Dlgs 50/2016.

3. Si applicano le disposizioni di cui all'art.108, cit., commi 3 e seguenti.

Articolo 15

Vicende soggettive dell'esecutore del contratto

1. In caso di morte del prestatore, se impresa individuale, ovvero di estinzione della società, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto ovvero concordare con gli eredi o i successori la continuazione dello stesso.

2. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi ai soggetti esecutori di contratti pubblici non hanno singolarmente effetto nei confronti di ciascuna stazione appaltante

fino a che il cessionario ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187 e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal codice.

3. Nei sessanta giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

4. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 3 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 2 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

5. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

Articolo 16

Proroga

Prima della scadenza del relativo contratto, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto nella misura strettamente necessaria per il tempo strettamente necessario all'espletamento delle procedure di gara (art. 106, comma 11, D.Lgs. 50/2016) e comunque per un periodo di tre mesi.

Articolo 17

Cessione dei crediti

1. Le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52 sono estese ai crediti verso l'Amministrazione derivante dal contratto di appalto. La cessione di crediti può essere effettuata a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

2. Ai fini della sua opponibilità all'Amministrazione, la cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata all'Amministrazione medesima.

3. La cessione di crediti è efficace e opponibile all'Amministrazione ove questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quindici giorni dalla notifica della cessione.

4. In ogni caso, l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

Articolo 18

Divieto di cessione del contratto e subappalto

1. Il soggetto affidatario del contratto è tenuto a eseguire in proprio i servizi oggetto dello stesso. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'articolo 15 del presente Capitolato.
2. Il subappalto è disciplinato dalla normativa vigente.

Articolo 19

Foro competente

1. La SUA cura l'eventuale fase pre-contenziosa e contenziosa della gara rappresentando la SUA stessa e l'Ente convenzionato anche in giudizio, in ogni stato e grado, tramite l'Avvocatura della Città Metropolitana di Roma Capitale. Il Foro competente è quello di Roma.
2. Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza del Foro di Roma.

Articolo 20

Tutela dei dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, si informano i concorrenti che i dati raccolti sono utilizzati esclusivamente per il perfezionamento della presente procedura, per l'attuazione dei rapporti contrattuali con l'aggiudicatario, per gli adempimenti contabili e fiscali.

I dati possono essere trattati sia in forma cartacea sia in forma elettronica nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, riservatezza e nel rispetto di tutte le misure di sicurezza prescritte.

I dati personali raccolti possono essere comunicati a Enti o Istituzioni in adempimento di quanto prescritto dalla normativa.

I dati giudiziari sono trattati ai sensi dell'autorizzazione n. 7/2013 recante "Autorizzazione al trattamento dei dati giudiziari da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici" del Garante della Protezione dei Dati Personali.

I dati raccolti sono soggetti alle forme di pubblicità prescritte dalle vigenti norme in materia di procedimenti amministrativi e di contratti pubblici.

Il conferimento dei dati ha carattere obbligatorio per la partecipazione alla presente procedura. La mancanza o l'incompletezza dei dati non consente di dar corso alla presente procedura e non consente l'ammissione del concorrente alla stessa.

Il trattamento dei dati personali avverrà in conformità a quanto disposto dal Regolamento UE 2016/679. Si precisa che:

- a. i dati conferiti verranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici dal personale all'uopo incaricato della Città Metropolitana di Roma Capitale e dell'Amministrazione di appartenenza del R.U.P.;
- b. il trattamento dei dati sarà finalizzato all'espletamento della procedura per l'affidamento di appalti nonché per eventuali finalità statistiche;
- c. il titolare del trattamento è la Città metropolitana di Roma Capitale, con sede in Via IV Novembre, 119/A – 00187 Roma;

d. il responsabile del trattamento è il Direttore dell'U.C. Appalti e Contratti, con sede in Viale Giorgio Ribotta, 41/43 – 00144 Roma.

Il legale rappresentante dell'impresa concorrente, sottoscrivendo il Modello a corredo dell'offerta allegato agli atti di gara, fornisce altresì il proprio consenso al trattamento dei dati comunicati, limitatamente alle finalità dianzi specificate

Articolo 21

Protocollo di legalità

1. Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditori, degli organi sociali o dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art.1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitano funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art.317 del c.p.

2. La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 –bis c.p., 319-ter c.p.,319 – quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

Articolo 22

Norma di rinvio

1. Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara, si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

IL RUP