

REGIONE SICILIANA



E.R.S.U.- Messina

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Via A. Ghibellina, 146 – 98123 Messina

CAPITOLATO SPECIALE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL
D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI
MESSINA**

CIG: 8041375094

CPV: 55512000-2

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale 21 settembre 2011, n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", ed è rivolto all'affidamento del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Messina, da svolgere presso le seguenti mense universitarie:

- "Mensa Centrale", - Via Ghibellina, 146, Messina;
- "Mensa Papardo", - C.da Papardo Messina;
- "Mensa Annunziata" C.da Battaglia - Vill. Annunziata - Messina;
- "Mensa Policlinico presso il Policlinico Universitario di Messina;

Il servizio di ristorazione dovrà inoltre essere garantito anche nelle sedi distaccate dell'Università di Messina situate in altre Province secondo le modalità descritte al successivo art.2. del presente Capitolato.

CAP. 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1. Finalità e contenuto del Capitolato

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'ERSU di Messina (in seguito denominato anche ERSU o "Stazione Appaltante") e l'Impresa e/o Ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell'appalto (di seguito anche Gestore o Appaltatore o Impresa o O.E.), per il servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione pasti, anche secondo il metodo organizzativo del "social food", ovvero sistema di erogazione dei pasti previa prenotazione da parte degli utenti), a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Messina, nelle sedi individuate nel successivo articolo 2.

Art. 2. Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione e prevede principalmente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti.

Il servizio, oggetto dell'appalto, deve essere organizzato mediante la preparazione e la distribuzione dei pasti in tutte le seguenti mense:

- "Mensa Centrale", - Via Ghibellina, 146, Messina;

- “Mensa Papardo””, - C.da Papardo Messina;
- “Mensa Annunziata” C.da Battaglia - Vill. Annunziata - Messina;
- “Mensa Policlinico presso il Policlinico Universitario di Messina;

Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari tra cui l’espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il servizio di ristorazione dovrà inoltre essere garantito anche nelle sedi distaccate dell’Università di Messina situate in altre Provincie, (che per quanto riguarda l’attuale anno accademico sono: Noto, Priolo e Reggio Calabria, ma che possono variare negli anni futuri).

Il suddetto servizio dovrà essere erogato, a cura dell’aggiudicatario, tramite utilizzo di apposite convenzioni con idonei ristoratori situati nelle immediate vicinanze delle suddette sedi distaccate.

Le mense “Centrale” e “Policlinico”, potranno essere fruite anche da utenti provenienti dall’esterno, attraverso la creazione di zone ad hoc, (previa autorizzazione e concertazione con i responsabili dell’Ersu), che non interferiscano o danneggino l’utenza universitaria, e dovranno essere espletati dal gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione.

Il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l’eventuale mancata fruizione del servizio mensa da parte degli utenti esterni. La ditta concorrente accetta pertanto il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare qualsiasi richiesta.

L’appalto riguarda anche la realizzazione dei seguenti interventi e la realizzazione dei servizi accessori:

1. Opere di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della “Mensa Centrale” di Via Ghibellina;
2. Opere di migliorie delle attrezzature e degli arredi esistenti in tutte le mense;
3. La gestione del bar già esistente presso la “Mensa Papardo”;
4. La creazione e gestione di nuovi bar da realizzarsi presso i locali delle mense “Annunziata”, “Centrale” e “Policlinico”;

5. Realizzazione di idonei spazi, da ricavare all'interno dei locali delle mense: "Centrale" e "Policlinico", da adibire a sala mensa per gli utenti esterni, secondo le modalità successivamente indicate nel C.S.A.;
6. Trasporto degli studenti dei residence Papardo ed Annunziata presso la mensa "Centrale" con gli orari e modalità indicate al successivo art.30.

Per ciò che concerne la gestione del bar già esistente presso la mensa "Papardo" e dei bar che saranno realizzati dall'O.E. presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico" si rappresenta che il servizio dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione. Anche per ciò che riguarda la gestione dei predetti bar, la ditta concorrente accetta pertanto il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare qualsiasi richiesta.

Art. 3. Durata ed importo dell'appalto

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

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'ERSU, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di anni uno. La richiesta di proroga avverrà con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza del contratto, mediante posta elettronica certificata; pertanto, i concorrenti si impegnano, sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo e alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

L'importo complessivo presunto per l'intera durata dell'appalto, è di **€.4.677.500,00**, IVA esclusa.

Il summenzionato importo è puramente indicativo ed è stato determinato, considerando:

1. Un numero medio dei pasti annui, (interi, ridotti e pizze), pari a 115.000/anno, (desunto dalla media del numero dei pasti consumati nell'ultimo quinquennio, sotto riportati).

Anno	Numero pasti consumati
2014	139.490

2015	130.424
2016	106.496
2017	102.160
2018	109.485

2. Ipotizzando un ulteriore numero di pasti pari a n°20.000/anno quali pasti aggiunti alternativi, (insalate e panini);
3. Incidenza del trasporto degli studenti dei residence Papardo ed Annunziata presso la mensa centrale, (meglio specificato al successivo art.30) e stimato in €. 50.000,00 su base annua;
4. Incidenza per la realizzazione di opere di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della "Mensa Centrale", la creazione di spazi, da ricavare all'interno dei locali delle mense "Centrale" e "Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna e la creazione di nuovi bar presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico", stimata complessivamente in €.150.000,00;

calcolo importo appalto al netto dell'IVA (inclusi costi utenze)				
TIPOLOGIA PASTI	n° pasti/anno	costo/pasto	n° anni	importo
incidenza pasti interi	75.000,00	€ 7,50	5,00	€ 2.812.500,00
incidenza pasti ridotti fascia A	10.000,00	€ 4,50	5,00	€ 225.000,00
incidenza pasti ridotti fascia B	10.000,00	€ 5,80	5,00	€ 290.000,00
incidenza pasti alternativi (pizze e patatine)	20.000,00	€ 6,00	5,00	€ 600.000,00
sommano	115.000,00			
incidenza pasti alternativi (insalate)	10.000,00	€ 4,00	5,00	€ 200.000,00
incidenza pasti alternativi (panini)	10.000,00	€ 3,00	5,00	€ 150.000,00
n° totale pasti/anno	135.000,00			
ALTRE TIPOLOGIE SERVIZI		costo/anno	n° anni	
incidenza trasporto studenti		€ 50.000,00	5,00	€ 250.000,00
		costo		
Incidenza per: lavori di adeguamento degli impianti e finitura dei locali della "Mensa Centrale"; creazione di spazi all'interno della "Mensa Centrale" e della "Mensa Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna; creazione di nuovi bar presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico".		€ 150.000,00		€ 150.000,00
SOMMANO				€ 4.677.500,00

Variazioni del numero dei pasti di qualunque entità non potranno dare luogo a rivalsa alcuna da parte del Gestore in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun

corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso. Ugualmente, l'ERSU si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di nuove prestazioni in quantità e/o durata nel rispetto della vigente normativa.

Gli importi stimati necessari per la realizzazione degli interventi ed i servizi accessori descritti all'art.2 del presente Capitolato sono puramente indicativi e non potranno essere oggetto di rivalsa nei confronti della S.A. in merito a quantificazioni errate e richieste di alcuna eventuale indennizzo a causa di somme superiori che si sono resi necessarie a cura dell'O.E. per la realizzazione dei suddetti servizi/opere.

Inoltre il concorrente deve offrire un corrispettivo, quale canone di concessione annuale per la gestione del bar annesso alla mensa "Papardo" e dei bar che saranno realizzati a cura dell'O.E. presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico", per un importo annuale a base d'asta al rialzo di € 20.000,00, IVA esclusa, nonché un corrispettivo, quale canone di concessione annuale per la disponibilità alla fruizione delle mense, "Centrale" e "Policlinico", all'utenza esterna per un importo a base d'asta al rialzo di € 40.000,00, IVA esclusa.

Art. 4. Tipologia dell'utenza

Il bacino di utenza principale è costituito:

- Dagli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Messina;
- Dagli studenti che rientrano negli accordi per la mobilità;
- Dagli studenti universitari stranieri ospiti dell'Università degli Studi di Messina, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Messina per scambi culturali, non in regime di convenzione, in possesso di certificazione loro rilasciata dall'Università o da altro istituto;
- Da lavoratori dipendenti dell'ERSU di Messina;
- Da personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Messina, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Messina e i docenti di altre Università;

- Da eventuali altre tipologie di utenze, autorizzate dall'ERSU con specifico provvedimento, per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master, ecc. da parte dell'Università degli Studi di Messina e/o dall'ERSU stesso. In tali casi l'ERSU comunicherà preventivamente il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà vincolante per l'ERSU e il Gestore è tenuto, comunque, a garantire il servizio;
- Da utenti provenienti dall'esterno per i quali sarà creata all'interno delle mense "Centrale" e "Policlinico", a cura e spese dell'O.E. aggiudicatario, previa autorizzazione dell'ERSU, una zona ad hoc debitamente compartimentata con pannellature mobili, che non interferisca o danneggi l'utenza universitaria e dovrà essere espletata dal gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione. In tal caso l'incasso dei relativi pasti compete al Gestore il quale, pertanto, assume al riguardo ogni responsabilità compresa quella del rispetto delle norme fiscali.

Gli utenti, ad eccezione dell'utenza esterna prima descritta, pagheranno direttamente al servizio di cassa dell'ERSU, in base alle varie tipologie, il relativo costo del pasto, ed il cassiere rilascerà apposita ricevuta da presentare presso il servizio distribuzione dei pasti per la fruizione dello stesso.

Una volta rendicontato, con cadenza mensile, il numero dei pasti erogati, suddiviso per le varie tipologie, sia dall'ERSU attraverso il proprio servizio di cassa che sia dal gestore di ristorazione attraverso la verifica delle fatture prodotte si provvederà al pagamento del corrispettivo all'Operatore economico aggiudicatario, previa verifica della regolarità contributiva attraverso il DURC.

Art. 5. Modalità operative di espletamento del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato mediante la produzione giornaliera dei pasti cucinati presso tutte le mense, con le modalità previste negli Allegati C/1, C/2, C/3 e C/7 del presente Capitolato;

Il servizio di ristorazione, pertanto, consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- a. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle stesse;
- b. stoccaggio delle materie prime negli appositi locali adibiti a deposito e

utilizzando le attrezzature per la conservazione, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;

- c. Trasformazione giornaliera delle derrate alimentari: preparazione e cottura di pasti utilizzando cibi freschi cucinati al momento. In nessun caso devono essere forniti pasti preconfezionati, riattivati, riciclati o comunque conservati;
- d. Distribuzione agli utenti dei pasti prodotti con modalità self-service e secondo il metodo organizzativo del "social food";

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare, con le modalità previste negli Allegati C/4 e C/5 del presente Capitolato:

- a. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b. il lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- d. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- e. la disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza, e comunque almeno due volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi dovrà essere trasmessa in copia all'ERSU;
- f. l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- h. la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto (tovagliette, tovaglioli, vassoi, bicchieri, posate, pane, bevande, condimenti,...);

- i. il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- j. la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- k. gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nell'Allegato C/5 del presente Capitolato;
- l. preparazione e distribuzione di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia.

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

Art. 6. Distribuzione dei pasti e relativi materiali:

Il servizio di distribuzione deve essere effettuato dal personale dell'Appaltatore utilizzando le seguenti modalità:

- linea self-service presso tutte le mense. Il servizio deve essere espletato con vassoi in materiale plastico indeformabile, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro, tovagliette coprivassoio monouso di carta, tovaglioli monouso di carta, materiale tutto fornito dall'Impresa. In alternativa, previa espressa autorizzazione dell'ERSU, per ciò che concerne i piatti, le posate ed i bicchieri potranno essere sostituiti con materiali monouso biodegradabili e compostabili al 100% e dovranno rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti;
- Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi sugli appositi carrelli predisposti all'uopo. Saranno effettuate a cura dell'Impresa le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi; di pulizia dei locali di produzione e consumo; di pulizia delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti.

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù di cui all'art. 10, e le quantità di cui all'art. 12. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Art. 7. Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato e garantito tutti i giorni dell'anno nessuno escluso, tranne le festività concordate con l'Amministrazione (circa 15 giornate/anno), per tutti i giorni della settimana e per la durata di tutte le attività didattiche, a pranzo e a cena presso tutte le mense, ad eccezione della Mensa Policlinico che rimarrà aperta solo a pranzo.

E' prevista la chiusura per tutte le mense per il mese di Agosto e nel periodo delle festività Natalizie.

L'erogazione del servizio, Self-Service e Pizzeria, presso le summenzionate mense, dovrà pertanto avvenire nelle seguenti fasce orarie:

	<i>Giorni di erogazione servizio</i>	<i>servizio</i>	<i>Orario</i>
Mensa Centrale	dal lunedì alla domenica	pranzo	12,00 – 15,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	18,00 – 22,30
Mensa Papardo	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,00 – 15,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	18,00 – 22,30
Mensa Annunziata	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,00 – 15,30
	esclusi festivi infrasettimanali	cena	18,00 – 22,30
Mensa Policlinico	dal lunedì al venerdì	Solo a pranzo	12,00 – 15,30
	esclusi festivi infrasettimanali		

Gli orari, per tutta la durata dell'appalto, potranno essere modificati dalla Direzione dell'Amministrazione. L'Appaltatore è obbligato all'esecuzione delle variazioni di orario disposte dalla Direzione dell'Amministrazione senza nessun onere aggiuntivo.

Si prevede la possibilità di una diversa definizione delle date in rapporto al calendario accademico e ad eventuali necessità di interventi di manutenzione sulla struttura.

L'ERSU si riserva di richiedere e concordare con l'Appaltatore eventuali maggiorazioni dell'orario di apertura/chiusura dell'ordine dei 15 minuti, oltre ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli stabiliti.

In occasione dei giorni di sospensione del servizio mensa l'ERSU invierà apposita comunicazione scritta al Gestore, il quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

Le sospensioni del servizio non potranno essere prolungate oltre gli eventuali periodi di chiusura decisi dall'ERSU, fatta salva la necessità di effettuare interventi straordinari alle strutture che dovranno essere concordati con l'ERSU con congruo preavviso.

Art. 8. Interruzione del servizio – Obblighi di comunicazione

Nel caso di interruzione del servizio, l'ERSU imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità del Gestore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, applicando delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione al Gestore dei conseguenti oneri, ad eccezione dei seguenti motivi:

a. Interruzione per sciopero

- In caso di sciopero il Gestore dovrà darne congruo preavviso all'ERSU (almeno 48 ore prima) e sarà comunque tenuta a garantire un servizio minimo di emergenza, con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore.

b. Interruzione temporanea per guasti

- Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l'ERSU e il Gestore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.
- Resta inteso che, nel caso in cui, la natura del guasto determini un'interruzione pari o superiore a gg. 1, il Gestore dovrà garantire un servizio minimo di emergenza utilizzando un centro di cottura nella propria disponibilità.

c. interruzione totale per cause di forza maggiore

- Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale,

imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

CAP. 2 - SPECIFICHE DEL MENU'

Art. 9. Composizione dei pasti

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

Tipologia di combinazione pasti	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Pasto intero	Primo, secondo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Pasto ridotto - Prima combinazione (fascia A)	Primo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Pasto ridotto - Seconda combinazione (fascia B)	Secondo, contorno, pane, frutta o dolce e bevande
Tipologia di pasto alternativo	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Insalata vegetariana con frutta o dolce e bevanda	Almeno 4 ingredienti di natura vegetale
Insalata mista con frutta o dolce e bevanda	Almeno 4 ingredienti di cui uno salume e/o formaggio
Panino vegetariano con frutta o dolce e bevanda	Almeno 3 ingredienti di natura vegetale
Panino con salumi e/o formaggi, frutta o dolce e bevanda	Almeno 3 ingredienti di cui 2 salumi e/o formaggi
Pizza, patatine e bevanda	Almeno tre tipi di farciture diverse per pizza (le farciture devono essere variabili da giorno a giorno)

È facoltà dell'Ente definire, durante la durata contrattuale, ulteriori tipologie di combinazioni di pasto, il cui prezzo verrà dedotto sommando i prezzi unitari, offerti dall'Appaltatore in sede di gara, dei singoli elementi che compongono la nuova combinazione di pasto.

La ditta dovrà garantire che ogni pasto sia strutturato in base alle specifiche tecniche previste nell'Allegato C/2 del presente Capitolato.

Art. 10. Articolazione del menù

I menù proposti dall'Impresa, nel rispetto delle specifiche tecniche previste nell'Allegato C/2 del presente Capitolato, devono:

- essere articolati su quattro settimane intere;
- essere distinti in menù invernale (con inizio il 01/10 e fine il 14/05) e menù estivo (con inizio il 15/05 e fine il 30/09); tali date possono subire delle variazioni in base alle condizioni climatiche riscontrate;
- rispettare quanto indicato nelle specifiche minime di cui all'Allegato C/3 "Grammature" ed all'Allegato C/2 "Composizione del menù" del presente Capitolato;
- assicurare la più ampia articolazione al fine di garantire la massima varietà di pietanze;
- garantire la possibilità di scelta giornaliera fra almeno tre tipi di farciture diverse per pizza (le farciture devono essere variabili da giorno a giorno);
- prevedere eventualmente pietanze internazionali/etniche, in caso di utenza internazionale;
- privilegiare l'utilizzo di ingredienti di stagione e locali (ad eccezione di quelli necessari per pietanze internazionali/etniche non prodotti localmente);
- avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute.
- prevedere, anche solo a richiesta, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio: la celiachia,..);
- prevedere, anche solo a richiesta e per quanto possibile, la presenza di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari delle principali religioni e filosofie.

L'Impresa dovrà fornire all'ERSU la lista dei menù settimanali e mensili e le eventuali modifiche, con le modalità operative indicate dall'ERSU. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù. È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche di preparazione. L'ERSU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Impresa.

Art. 11. Esposizione dei menù

L'Impresa deve garantire all'utenza ed all'ERSU un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e deve attenersi anche al Regolamento comunitario n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ed eventuali s.m.i.. Il Gestore è tenuto ad esporre in modo ben visibile:

- il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, mettendo in evidenza:
 - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
 - le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo);
- la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti, in prossimità di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, mettendo in evidenza:
 - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
 - gli ingredienti/prodotti DOP/IGT/...;
 - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
 - se la pietanza/prodotto è idoneo per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo).

Art. 12. Grammaturre

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicati nell'Allegato C/3 del presente Capitolato.

Per quanto non riportato nel suddetto Allegato C/3 si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN

(Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

In merito alla presenza di allergeni negli alimenti, si rimanda al contenuto delle linee guida dello 06.02.2015 del Ministero della Salute.

CAP. 3 - LE DERRATE ALIMENTARI

Art. 13. Caratteristiche delle derrate

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

Le derrate alimentari e le bevande, nel rispetto delle specifiche tecniche contenute nell'Allegato C/1 del presente Capitolato, devono altresì essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente Capitolato;
- di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico;
- di gradimento per l'utenza e per l'ERSU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ERSU, queste, a semplice richiesta dell'ERSU, dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;
- approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- se definite biologiche, provenienti da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole

Alimentari e Forestali;

- se definite DOP o IGP, rispondenti a quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude).

L'appaltatore dovrà produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ERSU, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni DOP/IGP/... previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

Art. 14. Confezioni ed etichettatura

Tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta, nel rispetto delle specifiche tecniche contenute nell'Allegato C/1 del presente Capitolato, secondo quanto altresì previsto dalle norme di legge vigenti in materia, devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte. Nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i..

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'Impresa deve mettere a disposizione dell'ERSU, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, ecc..

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 15. Conservazione

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti, nel rispetto delle specifiche tecniche contenute nell'Allegato C/1 del presente Capitolato. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi ermeticamente. Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù.

Art. 16. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle specifiche tecniche contenute nell'Allegato C/1 del presente Capitolato e dalle leggi vigenti. Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente).

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle/frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature. Sono

assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti. È tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ERSU. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è tassativamente vietato accantonare, nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo e le attrezzature utilizzate per le operazioni di pulizia. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

CAP. 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 17. Operazioni preliminari

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle specifiche tecniche contenute nell'Allegato C/1 del presente Capitolato e delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le principali modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° C e +4° C nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente

antecedenti la cottura.

- Le porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 18. Metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill"

È ammesso il ricorso al metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill", con i sistemi stabiliti dalla legge in materia.

Il congelamento a scatto è il processo di cottura dei pasti finché non sono quasi finiti e poi si raffreddano rapidamente. Il processo prevede la cottura dei pasti, il loro successivo rapido raffreddamento, ad una temperatura inferiore a 3 gradi centigradi entro 90 minuti dalla cottura e loro conservazione ad una temperatura mantenuta da 0 a 3 gradi Celsius. I cibi freddi devono essere imballati in vassoi superficiali per rendere il processo più efficiente. I pasti possono quindi essere eventualmente trasportati in trasporto frigorifero presso altra mensa, dove il cibo sarà poi riscaldato e consumato quando necessario. La durata dello stoccaggio dipende dal metodo utilizzato, ma di solito è di cinque giorni. Per uno stoccaggio più lungo, il cibo può essere sottoposto alla pastorizzazione dopo la cottura. Il gruppo di destinazione principale per questi prodotti è quello con poco tempo di cottura. Questi processi hanno il vantaggio che la preparazione e la cottura dei pasti non sono legati ai tempi in cui il cibo deve essere servito, consentendo di utilizzare in modo più efficiente il personale e le attrezzature.

Art. 19. Pentolame per la cottura

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

Art. 20. Condimenti

- Olio:
 - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
 - l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittture;
 - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza sia olio extravergine d'oliva sia olio DOP Sicilia in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente come previsto dalla L. 81 del 11.03.2006;
- Sale:
 - l'impiego di sale deve essere contenuto;
 - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
- Formaggio grattugiato (per le ricette che lo prevedono):
 - è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;
 - il formaggio grattugiato deve essere esclusivamente grana padano, parmigiano reggiano o pecorino.
- Pasta:
 - la pasta di grano deve essere solo di semola di grano duro;
 - deve essere condita al momento della distribuzione;
 - pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- Verdure cotte e crude:
 - dovranno essere condite nei locali di consumo direttamente dall'utente.

Art. 21. Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

Art. 22. Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi, come gli insaccati o stagionati, i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

Art. 23. Divieto di riciclo

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano. I pasti non distribuiti potranno essere destinati ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale). Qualora dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

CAP. 5 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 24. Strutture

L'ERSU mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi già presenti nei locali elencati nell'art. 2 del presente Capitolato. L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Per ciò che concerne i locali della "Mensa Centrale" si rappresenta che si rendono necessari interventi di ristrutturazione e finitura a carico dell'O.E. aggiudicatario dell'appalto, nel rispetto degli elaborati di progetto allegati, Allegato C/8.

A tal fine si descrivono le lavorazioni e le necessità impiantistiche da realizzare per il funzionamento di mensa e cucina e l'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie e di igiene e si fornisce una proposta progettuale di massima cui fare riferimento e/o sulla quale proporre modifiche innovative.

- Nuova tinteggiatura dei locali della Cucina, dei depositi, dei servizi e delle aree annesse, nonché del salone mensa. L'intervento prevede circa m² 1.240,00 per preparazione delle superfici e tinteggiatura con pittura lavabile traspirante.
- Deve prevedersi nuova linea interna per adduzione gas, da realizzarsi sovra-traccia entro tubo corrugato, senza soluzione di continuità, dal punto di adduzione ai punti di utilizzazione (cucine, forni etc) per circa mt lineari 20,00;
- Deve prevedersi nuovo impianto di aerazione della cucina e scarico delle cappe presenti in sito.
- Gli impianti elettrici, di adduzione idrica, scarichi lavabi e scarichi a pavimento sono stati previsti per la soluzione progettuale proposta. Ulteriori spostamenti comporteranno lavori aggiuntivi a carico della ditta appaltatrice.
- Le 5 celle frigorifere esistenti e riproposte in progetto sono state smontate e riposte nel locale mensa. Le stesse potranno essere rimontate (a carico dell'aggiudicatario) e dotate di nuovi compressori, ovvero sostituite con frigoriferi o celle di nuova concezione.
- Le attrezzature proposte in progetto sono presenti nel locale mensa e sono da rimontare previa verifica.
- Non sono presenti le attrezzature graficizzate in progetto con una diagonale in rosso: n. 1 gruppo 4 fuochi, n. 1 piastra, n.2 bollitori n. 1 friggitrice, n. 1 forno a gas con cappa, n. 1 frigo abbattitore, n. 3 lavelli con vasca grande, tavoli di servizio con cassette, attrezzature su linea di distribuzione vivande, arredi per bagni.

Infine non sono stati graficizzati nel progetto proposto gli arredi e le attrezzature per la realizzazione di un bar al piano terra rialzato ed i relativi impianti di adduzione e scarico etc. La progettazione e la computazione delle opere dovrà essere a carico della ditta appaltatrice.

Art. 25. Consegna dei locali - Inventario

Con decorrenza della sottoscrizione del contratto, l'ERSU cede in uso alle condizioni indicate nel presente Capitolato e consegna all'impresa

aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente e i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nella struttura in questione. Al momento della consegna sarà redatto il verbale di consistenza e consegna, che sarà sottoscritto dalle parti all'atto dell'inizio del servizio. L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato sono effettuati da una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e dal Consegnatario dell'ERSU che redigerà appositi verbali. L'impresa, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di offerta di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Art. 26. Verifica periodica degli immobili e degli impianti

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

Art. 27. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ERSU, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito. Al termine del contratto o in caso di interruzione anticipata dello stesso per recesso o risoluzione per inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'ERSU. È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ERSU riterrà di non dovere conservare. Lo smaltimento di

qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'ERSU. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa in capo al Gestore o in caso di recesso anticipato da parte del Gestore o in qualunque altra ipotesi di cessazione degli effetti del contratto in data antecedente alla scadenza pattuita, tutti gli investimenti eseguiti dal Gestore (lavori, impianti, attrezzature, arredi), rimarranno di proprietà esclusiva dell'ERSU senza che questa debba corrispondere alcun compenso. Il passaggio della proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all'ERSU è soggetto alla condizione sospensiva dell'estinzione del contratto di appalto. I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ERSU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'ERSU addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali. Nel caso di disdetta del contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'ERSU, per motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, questo si riserva la facoltà di divenire proprietario degli investimenti eseguiti dall'Impresa relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi di consegnarli. In tal caso l'ERSU corrisponderà all'Impresa un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- 60% nel corso del primo anno di appalto;
- 80% nel corso del secondo anno di appalto;
- 100% nel corso del terzo anno di appalto.

Art. 28. Modificazioni

Così come descritto all'art.2 del presente Capitolato l'appalto riguarda anche la realizzazione dei seguenti interventi, previa concertazione ed autorizzazione dell'ERSU:

- Opere di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della "Mensa Centrale" di Via Ghibellina;
- Opere di migliorie delle attrezzature esistenti in tutte le mense;

- La creazione di nuovi bar presso i locali delle mense "Annunziata", "Centrale" e "Policlinico";
- Realizzazione di idonei spazi, da ricavare all'interno dei locali delle mense "Centrale" e "Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna;

Prevvia autorizzazione dell'ERSU, l'Impresa potrà altresì:

- apportare altre modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali ed impianti;
- sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

Art. 29. Accessi

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

CAP. 6 – INTERVENTI E SERVIZI DA AVVIARE ALL'AVVIO DEL CONTRATTO

Art. 30. Interventi e servizi accessori obbligatori:

L'Impresa deve realizzare, secondo la propria offerta, nel rispetto degli elaborati di progetto allegati, Allegato C/8:

- Interventi di ristrutturazione, con adeguamento degli impianti, e finitura dei locali della mensa Centrale, meglio descritti all'art.24 del presente Capitolato;
- La creazione di nuovi bar, completi di relative attrezzature ed arredi, presso i locali delle mense "Annunziata" "Centrale" e "Policlinico" da realizzare, secondo la proposta progettuale offerta, all'interno degli spazi appositamente individuati negli elaborati di progetto allegati: Allegato C/8;
- La Realizzazione di idonei spazi, completi di eventuali ulteriori attrezzature ed arredi, da ricavare all'interno dei locali delle mense "Centrale" e "Policlinico", da destinare per il ristoro dell'utenza esterna. La creazione, di una zona ad hoc per l'utenza esterna, non dovrà

interferire o danneggiare l'utenza universitaria e dovrà essere espletata dal gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione. Il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancata fruizione del servizio mensa da parte degli utenti esterni. La ditta concorrente accetta pertanto il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare richiesta di eventuali maggiori compensi.

- Trasporto degli studenti dai residence Papardo ed Annunziata alla mensa centrale, da effettuarsi con propri pullman/pulmini, in un'unica corsa di andata e ritorno, con partenza dal residence Papardo alle ore 20.00, breve sosta alla mensa Papardo e ripartenza per il residence Annunziata, partenza dal suddetto residence alle ore 20.30 ed arrivo presunto alla Mensa Centrale alle ore 21.00 ca. Il rientro con tragitto inverso, avverrà con partenza dalla Mensa Centrale alle ore 23.00, arrivo al residence Annunziata e partenza alle ore 23.30 verso il residence Papardo, con arrivo presunto alle ore 24.00. I suddetti orari potranno subire modifiche a causa di situazioni contingenti, quali ad esempio il traffico, o per esigenze ravvisate dalla S.A.

Art. 31. Interventi non obbligatori (migliorie) all'avvio del contratto

L'Impresa può offrire ulteriori miglioramenti/ammodernamenti:

- degli arredi già presenti;
- delle attrezzature già presenti;
- degli impianti già presenti;
- del locale adibito a bar presso la mensa Papardo;

Art. 32. Interventi obbligatori e migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione:

L'elenco degli interventi obbligatori indicati all'art.30 del presente Capitolato e le migliorie proposti in fase d'offerta, di cui all'art.31 del presente Capitolato, che si intendono effettuare, devono essere:

- realizzati dall'Impresa aggiudicataria, a propria cura e spese entro giorni 150 dall'affidamento;

- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti sulla sicurezza;
- documentati già in fase d'offerta, con:
 - relazione tecnica descrittiva;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati in fase di fine lavori, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione tecnica descrittiva;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
 - copia delle fatture originali e relativi bonifici;
 - dichiarazione del direttore dei lavori che attesta sotto la propria responsabilità:
 - la regolare esecuzione dell'intervento programmato e la sua conformità alla proposta da preventivo o, eventualmente, alla variante approvata;
 - la corrispondenza quali-quantitativa dei materiali effettivamente impiegati per la realizzazione degli interventi rispetto a quelli indicati nella contabilità finale;
 - la regolarità e completezza della documentazione tecnica riferita allo stato finale dei lavori;
 - la regolarità della documentazione giustificativa delle spese sostenute e dei pagamenti effettuati.

Qualora, in fase di realizzazione, l'Impresa ravvisasse la necessità di effettuare varianti rispetto a quanto dichiarato in fase d'offerta, deve presentare formale richiesta di autorizzazione all'ERSU con relative motivazioni. In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva formale autorizzazione dell'ERSU. L'ERSU in contraddittorio con l'Impresa eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

Si rappresenta che tutti gli interventi eseguiti, quali obbligatori o migliorie proposte in sede di offerta, le lavorazioni effettuate inerenti gli impianti, le attrezzature ed arredi messi in opera in tutte le mense oggetto dell'appalto, la creazione di nuovi bar con tutte le rispettive attrezzature, le opere posizionate per la realizzazione di idonei spazi da destinare per il ristoro dell'utenza esterna, nelle mense "Centrale" e "Policlinico", restano a tutti gli effetti di proprietà dell'Ente, senza che a ciò l'Impresa possa vantarne alcun titolo.

CAP. 7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 33. Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al riassetto delle sale mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto all'Allegato C/4 del presente Capitolato e dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. L'Impresa deve, inoltre, provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.

Art. 34. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto all'Allegato C/4 del presente Capitolato. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro

di qualsiasi genere e tipo.

Art. 35. Modalità di utilizzo dei detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Di tutti i prodotti il Gestore deve trasmettere all'ERSU dei cataloghi illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 36. Servizi igienici e spogliatoi

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

Art. 37. Pulizie esterne

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

Art. 38. Limiti di igiene degli ambienti

L'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo ed erogazione dei servizi deve essere assicurata entro 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

Art. 39. Rifiuti solidi urbani

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, con obbligo di raccolta differenziata se

attiva. Il ritiro dei rifiuti è a carico dell'Impresa. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.).

CAP. 8 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 40. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita e il risarcimento di tutti i danni derivanti da eventuali inadempimenti, il Gestore costituirà un deposito cauzionale definitivo, pari al 10% dell'importo contrattuale, calcolato ai sensi dell'art. 103, co. 1, del D. Lgs. 50/2016.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'ERSU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ERSU stesso. In caso di inadempienze da parte del Gestore, l'ERSU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il suo diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze. Resta salvo per l'ERSU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'ERSU avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 41. Responsabilità verso terzi e per danni

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne l'ERSU da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Impresa dovrà stipulare, con oneri a proprio carico:

- una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ERSU, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ERSU;
- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'ERSU), con massimale unico non inferiore a € 1.500.000,00 per sinistro;
- una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 1.500.000,00

Delle polizze suddette, l'Impresa è tenuta a fornire copia all'ERSU entro i termini previsti per la stipula del contratto.

Art. 42. Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, necessari per l'avvio e connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'ERSU resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'impresa:

- i consumi per l'acquisizione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento per il funzionamento di tutte le mense. A tal proposito resta a carico dell'aggiudicatario le attivazioni e/o voltture dei contatori di tutte le forniture, con relative spese;
- la rimozione dei rifiuti solidi e liquidi, così come previsto dalle disposizioni legislative in materia, comprese le tasse per lo smaltimento di tutti i rifiuti;

L'ERSU resta sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula dei suddetti contratti.

Art. 43. Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio, il Gestore deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nulla osta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nulla

osta e benessere dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali di ogni mensa ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'ERSU di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti. È fatto obbligo al Gestore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ERSU al soggetto che l'ERSU potrà indicare.

Art. 44. Spese e tasse inerenti il contratto

In applicazione dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, o in forma pubblica amministrativa.

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

Art. 45. Manutenzione ordinaria e straordinaria e verifiche periodiche

Sono a carico dell'Impresa gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi.

Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature, gli arredi e gli impianti tecnologici esistenti, ivi compresa quella relativa agli impianti asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico-sanitario, ecc.). i suddetti interventi dovranno osservare le prescrizioni riportate nell'Allegato C/5 del presente Capitolato.

Per interventi di manutenzione straordinaria si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa:

- tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc);
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...);
- la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- il reintegro delle attrezzature di servizio, ivi compresa l'attrezzatura

informatica;

- eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro " e s.m.i.;
- le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- l'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- la verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione delle mense ed erogazione del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, o della necessità di provvedere ad interventi di straordinaria o ordinaria manutenzione, il Gestore sarà tenuto a darne tempestiva notizia all'ERSU, in forma scritta, anche via mail, e sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con l'impianto esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature. Del completamento di tale procedura d'intervento dovrà esserne data notizia all'ERSU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ERSU della necessità di provvedere

ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'art. 73 di questo Capitolato.

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura. L'ERSU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture. I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore. Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'ERSU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze. Le manutenzioni specificate in quest'articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco. Il Gestore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ERSU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati. In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, se in sede di gara ha dichiarato di avvalersi del subappalto (nei termini previsti dal successivo articolo 47), deve trasmettere all'ERSU i relativi contratti di subappalto, che dovranno essere autorizzati dall'ERSU stesso, previa verifica dei requisiti di legge.

Art. 46. Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ERSU incaricato. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Impresa ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto all'ERSU provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ERSU incaricato.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono

ad esclusivo carico dell'Impresa.

Art. 47. Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Non è consentito al Gestore il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di ristorazione, ad eccezione delle seguenti attività relative a:

- manutenzioni;
- esecuzione delle opere;
- interventi di ristrutturazione locali;
- Trasporto degli studenti.

In caso di subappalto delle suddette attività, rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., in particolare l'Impresa:

- all'atto dell'offerta, deve dichiarare di avvalersi del subappalto e indicare i servizi che intende subappaltare con il relativo importo;
- deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, deve trasmettere alla stessa la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e l'assenza dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, "Disposizioni contro la mafia", e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ERSU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 48. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali

adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ERSU il quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopi pubblicitari senza per questo dovere riconoscere compensi di qualunque natura al Gestore.

Il Gestore, nel caso in cui volesse pubblicizzare il proprio servizio mensa per utenti esterni, dovrà preventivamente essere autorizzato dall'ERSU per le modalità di esecuzione della suddetta pubblicità.

L'ERSU si riserva la possibilità di scegliere quali loghi e/o comunicazioni debbano essere riportati nei seguenti elementi utilizzati dall'utenza per la consumazione dei pasti: tovagliette, tovaglioli, vassoi e bicchieri.

CAP. 9 - PERSONALE

Art. 49. Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato (ad eccezione dei servizi subappaltabili), devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale utilizzato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il Gestore si impegna a fornire personale addetto in numero adeguato in grado di garantire il servizio con costante efficienza. Il Gestore è tenuto a comunicare formalmente all'ERSU, in maniera preventiva, rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato; il Gestore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma. L'ERSU si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

Art. 50. Il Referente del servizio

Il Gestore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente nei confronti dell'ERSU a cui è affidata la direzione del servizio e a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare il Gestore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ERSU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione.
- coordinare le attività della mensa;
- gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'ERSU per il controllo dell'andamento del servizio;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato;
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'ERSU quando richiesto dall'ERSU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie, malattia, ecc.), il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ERSU;
- in maniera permanente, il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto, accettato dall'ERSU, e che abbia caratteristiche di professionalità e di esperienza almeno equivalenti a quelle del soggetto dichiarato in fase di offerta.

In ogni caso il nominativo del sostituto completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione deve essere comunicato all'ERSU.

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente, a discrezione dell'ERSU, di risoluzione contrattuale. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ERSU al Referente designato dall'Impresa, si intendono come fatte direttamente al Gestore. L'ERSU nominerà a sua volta, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) che saranno le interfacce del Referente nominato dal Gestore.

Art. 51. Requisiti minimi per il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento

dei risultati richiesti nel presente Capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti al momento della distribuzione sufficiente ad offrire un buon servizio.

Tutto il personale deve essere:

- professionalmente qualificato;
- costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione;
- essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Il personale avente il ruolo di cuoco deve avere:

- 3 anni di esperienza lavorativa certificata da diploma o attestato di scuola alberghiera o scuola equivalente.

Comunicazioni, inerenti il personale, da effettuare preventivamente all'ERSU:

- il nominativo del cuoco e dell'eventuale sostituto cuoco;
- i nominativi e la consistenza numerica del personale, le variazioni dello stesso, le relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore.

Art. 52. Vestiario e igiene personale

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 53. Addestramento, formazione e informazione

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere

finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008, "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro " e s.m.i. e al D. Lgs 193/07 – HACCP "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e sull'igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Ai corsi potrà partecipare anche l'ERSU attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa ha l'obbligo di informare, con congruo anticipo, l'ERSU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi. Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche e sul rispetto delle regole di contabilizzazione dei pasti.

Art. 54. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. A tal fine l'ERSU si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi. Il Gestore dovrà inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria. Gli obblighi di cui sopra vincolano il Gestore anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ERSU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Gestore. L'impresa esonera, pertanto, l'ERSU da qualsiasi responsabilità che

dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente Capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata. In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL.

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

Art. 55. Controllo sulla salute degli addetti

L'Impresa deve garantire all'ERSU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'ERSU si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi all'analisi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'ERSU si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 56. Clausola sociale

È fatto obbligo, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, all'aggiudicatario di assumere ed utilizzare prioritariamente gli addetti attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come da Elenco Personale in servizio, Allegato D/7 al Disciplinare di gara, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

CAP. 10 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Art. 57. Obblighi in materia di prevenzione e protezione

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., con particolare riguardo all'osservanza delle misure

generali di tutela di cui all'articolo 15 del summenzionato Decreto Legislativo.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR - Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e completare per le parti di competenza il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze predisposto dalla Stazione Appaltante - Allegato C/6 del presente Capitolato;
- individuare il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall'ERSU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate, nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ERSU;
- predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;
- effettuare le esercitazioni di emergenza simulata, secondo quanto prescritto dalla normativa;
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo (Legge n. 3 del 16.01.2003);
- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.).

Art. 58. Impiego di energia

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

Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 59. Segnalazioni antinfortunistiche

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei

locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 60. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

Art. 61. Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas. Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

Art. 62. Piano di evacuazione

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

Copia del piano deve essere trasmessa all'Ente.

CAP. 11 - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 63. Diritto di controllo dell'ERSU

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

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'art. 66, lett. c) del presente Capitolato, fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che compete loro.

Art. 64. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'ERSU e a un membro esterno, proveniente preferibilmente da mondo Universitario o dall'Istituto Zooprofilattico, nominati dall'ERSU.

I soggetti summenzionati saranno tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa, ad eccezione del Referente di cui all'art. 50 del presente Capitolato.

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

Art. 65. Ambito del controllo del servizio

I soggetti individuati nel precedente articolo potranno procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto del Capitolato speciale d'appalto;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

Art. 66. Tipologia di controlli

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio:

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso gli utenti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'art. 12. "Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa;
- esposizione dei menù come previsto all'Art. 11. "Esposizione dei menù";

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.:

tendono a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.m.i..

c) controlli analitici:

i tecnici incaricati dall'ERSU effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Referente dell'Impresa o suo sostituto.

d) controlli di degustazione:

verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati nel corso della distribuzione dei pasti.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi

ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'ERSU provvedono a redigere appositi verbali.

Art. 67. Metodologia dei controlli

Gli addetti ai controlli di cui all'art. 64 effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'ERSU per la quantità di campioni prelevati.

Art. 68. Blocco delle derrate

I controlli potranno dare luogo al "blocco delle derrate". Gli addetti ai controlli provvederanno a fare custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a fare apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ERSU provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dal successivo art. 73.

Art. 69. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 100 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura (fra 0° C e + 4° C) per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti proposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari. Trascorso tale termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 70. Verifica della soddisfazione dell'utenza

Il Gestore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine per analizzare la soddisfazione dell'utente potrà essere effettuata con modalità diverse, e dovranno comunque essere previsti:

- un questionario trimestrale, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulle qualità, quantità ed appetibilità del pasto;
- un questionario semestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulle qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

Il questionario, concordato con l'ERSU, oltre a consentire una valutazione sulle qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Il questionario dovrà essere rivolto di norma a tutti i potenziali utenti. A cadenza periodica concordata con l'ERSU, il Referente del servizio del Gestore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

Art. 71. Piano aziendale di autocontrollo

All'avvio del servizio, l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D. Lgs. 193/2007, specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ERSU presso i siti indicati all'art. 2 del presente capitolato. L'Impresa deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'ERSU. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'ERSU.

Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'ERSU. Il Gestore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Gestore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ERSU adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 72. Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ERSU farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ERSU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ERSU applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 73. Penali

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto, sia quelle già vigenti al momento dell'affidamento dell'appalto che quelle che dovessero successivamente, e per la durata dell'appalto, essere approvate. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza, così come previsto dal precedente art. 72.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio. Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa sia determinato da cause di

forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Impresa ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ERSU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento. Le inadempienze, denunciate dall'ERSU, comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

a. € 200,00

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'impresa;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ...;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
- per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati o non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;

- per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria non prevista dai piani presentati;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 1 ora;
- per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione del servizio di ristorazione, senza preventiva autorizzazione dell'ERSU. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggiore danno;
- per ogni giorno in cui il Gestore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ERSU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione;
- per ogni giorno in cui il Gestore effettua attività non richieste dal presente Capitolato nei locali all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa.

b. € 400,00

- per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nei piani di pulizia;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni

giornaliere;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni mancata effettuazione del servizio di trasporto degli studenti dai residence Papardo ed Annunziata alla mensa centrale, ed ogni altra variazione delle modalità indicate all'art.30 del presente Capitolato;
- per ogni giorno di utilizzo di mezzi di trasporto degli studenti, di cui sopra, non conformi alla tipologia di mezzi offerti in sede di gara.

c. € 300,00 + € 1,00 per ogni pasto erogato

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, anche succedanee, previste dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica, per cause diverse dalla forza maggiore e senza esplicita autorizzazione dall'ERSU;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto e/o utilizzo di derrate scadute;
- per ogni sostituzione non autorizzata dall'ERSU di una o più pietanze con altre non previste dal menù;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione).

d. Variabile

- in caso di realizzazione di interventi di valore inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta Tecnica, verrà addebitata una penale pari al doppio della differenza di valore.

e. Da € 50,00 a € 3.000,00

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Impresa, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ERSU si riserva l'applicazione di una penale compresa fra un minimo di € 50,00 e un massimo di € 3.000,00 per ogni inadempienza. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ERSU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'ERSU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, di cui al presente articolo, con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in

difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ERSU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'ERSU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, addebitando all'Impresa i relativi costi sostenuti.

CAP. 12 – PAGAMENTI

Art. 74. Modalità di pagamento delle fatture da parte dell'Ente

L'ERSU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento al Gestore con le seguenti modalità;

1. in riferimento ai **pasti erogati**, il Gestore emetterà una fattura, con cadenza mensile, riepilogativa relativa al numero totale dei pasti, distinti per tipologia così come previsto all'art.7 del Disciplinare di gara;
2. in riferimento al **costo di trasporto degli studenti**, il Gestore emetterà una fattura con cadenza mensile, pari ad di 1/60 dell'importo quinquennale offerto in sede di gara;
3. in riferimento al **costo dei lavori di ristrutturazione della mensa centrale, della creazione degli spazi per l'utenza esterna e dei nuovi Bar**, il Gestore emetterà una fattura ad ultimazione dei lavori effettuati, la quale sarà corrisposta dall'Ente solo dopo la verifica ed il collaudo con esito positivo effettuato dal Responsabile dell'Ufficio Tecnico dell'Ente;

Le fatture, in formato elettronico, emesse dal Gestore dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'ERSU con il sistema telematico previsto dalla attuale normativa utilizzando il seguente Cod. Univoco dell'ERSU: **UFE32N**

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60 gg. dal ricevimento, ove non vi siano state contestazioni e previa verifica effettuata dall'Ufficio competente dell'ERSU, che gli importi fatturati siano

rispondenti alle prestazioni erogate.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accredito dei relativi importi sul conto corrente dedicato intestato al Gestore.

Le spese del bonifico saranno a carico del Gestore.

In nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dovuti, il Gestore potrà sospendere la prestazione del servizio e delle attività previste nel contratto; qualora il Gestore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ERSU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Descrizione del sistema di gestione cassa:

L'Ersu è dotato di un proprio sistema informatizzato di gestione del servizio di cassa, attualmente con l'ausilio di operatori di altra Impresa, ma è in fase di modifica con la trasformazione dello stesso in totalmente informatizzato senza l'ausilio di operatori.

Il sistema prevede, a regime, l'utilizzo di una APP da parte degli studenti, tramite la quale ciascun studente avrà la possibilità di scelta della tipologia di pasto con conseguente immediata registrazione sul sistema informatico.

Ciascun studente verrà identificato attraverso un sensore di presenza, situato presso ogni mensa, (e presso ogni trattoria convenzionata autorizzata nelle sedi distaccate dell'Università di Messina situate in altre Provincie), rilevato dalla APP sul telefonino dello studente, che si interfaccia immediatamente dopo l'avvenuta identificazione, con il sistema informatizzato dell'Ersu.

A fine giornata verrà inviato automaticamente, al gestore, un report riepilogativo dei pasti erogati nella giornata, suddiviso per le varie tipologie elencate all'art.3 del presente Capitolato (interi, ridotti etc.).

Il Gestore, affinché possa effettuare in proprio le proprie verifiche in tempo reale, dovrà dotarsi, per ciascuna mensa, di un Pc-portatile o Tablet munito di un browser moderno che si interfaccia con il sistema informatizzato dell'Ente.

Per ciò che concerne i pasti erogati all'utenza esterna, nei locali delle mense "Centrale" e "Policlinico", il gestore provvederà autonomamente con proprio personale e con propri mezzi al relativo servizio di cassa.

Art. 75. Modalità di pagamento dei canoni da parte del Gestore

In riferimento ai canoni dovuti all'Ente inerenti la gestione dei bar annesse alle mense e la fruizione delle mense da parte dell'utenza esterna, il Gestore corrisponderà all'Ente, a mezzo bonifico bancario, con cadenza mensile un corrispettivo pari ad di 1/60 dell'importo quinquennale offerto in sede di gara, previa emissione di relativa fattura da parte dell'Ente.

Art. 76. Cessione del credito

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Ente.

Art. 77. Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale del servizio sarà sottoposto a revisione periodica a decorrere dal secondo anno, previa richiesta scritta dell'appaltatore corredata di Certificato dell'ufficio prezzi e statistica della C.C.I.A.A. riportante la variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso. La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dall'ERSU. Conclusa l'istruttoria l'ERSU comunica all'Impresa il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

CAP. 13 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 78. Obblighi del Gestore

Il Gestore si obbliga, per quanto stabilito nel contratto, per sé e per i propri eredi ed aventi causa. Il Gestore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, dal Disciplinare e dal Contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato. Il Gestore ha l'obbligo di fornire all'ERSU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza. Il Gestore è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non

corretta custodia. In ogni caso la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate. L'ERSU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

Art. 79. Fallimento

In caso di fallimento dell'Impresa, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'ERSU provvederà nei termini di legge.

Art. 80. Divieto di variazione di destinazione d'uso e cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

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

Art. 81. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico del Gestore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b. in caso di cessione o di cessazione dell'attività del Gestore;
- c. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Gestore, salvo deroghe come previsto nel presente Capitolato;
- d. utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione etichettature, confezionamento e trasporto;

- e. casi di intossicazione alimentare;
- f. ritardo di oltre 5 giorni nell'inizio dell'attività;
- g. gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h. gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'ERSU;
- i. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- j. non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ERSU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- k. gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio, tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ERSU. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ERSU e/o da organi statali o comunali come ASP, Vigili Urbani, NAS;
- l. difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ERSU;
- m. violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n. mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 2 trimestri nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ERSU;
- o. mancata stipulazione o rinnovo della polizza assicurativa prevista dal presente Capitolato;
- p. in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente;
- q. interruzione del servizio per oltre 5 giorni, anche non consecutivi, durante l'intero periodo della concessione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ERSU, in forma di lettera spedita via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Gestore, l'ERSU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere e al risarcimento dei danni procurati all'ERSU.

In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa, è facoltà dell'ERSU scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la

risoluzione del contratto.

Art. 82. Controversie e Foro competente

Le eventuali controversie tra l'ERSU e il Gestore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Messina.

Art. 83. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e s. m. e i.;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

Il Gestore assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

Art. 84. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ERSU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Messina della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

Art. 85. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE in materia di controlli sulla sicurezza alimentare";
- L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa europea, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

Art. 86. Accesso ai documenti relativi alla gara

Tutti i documenti relativi alla gara possono essere scaricati anche sul sito internet della stazione appaltante <http://www.ersu.me.it> – in Amministrazione trasparente - sezione Bandi di gara e Contratti

Art. 87 – Allegati:

Allegati che fanno parte integrante e sostanziale del presente **Capitolato Speciale d'appalto**;

Allegato C/1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;

Allegato C/2: Specifiche tecniche relative ai menu;

Allegato C/3: Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;

Allegato C/4: Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;

Allegato C/5: Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;

Allegato C/6: Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);

Allegato C/7: Specifiche tecniche relative alle modalità operative;

Allegato C/8: Planimetrie Mense, stato di fatto e di progetto;

Il Collaboratore Amministrativo
F.to (Dott. Antonino Messina)

IL R.U.P.
Dirigente della U.O.B. n°3
F.to (Ing. Francesco Bonasera)