

GARA D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRESSO LE MENSE AGRARIA E INGEGNERIA – PERUGIA

CIG 681082783C

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAP 1-	DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art 1.	Finalità e contenuto del capitolato.....	4
Art 2.	Oggetto dell'appalto.....	4
Art 3.	Specifiche tecniche dell'appalto.....	4
Art 4.	Durata e importo dell'appalto.....	5
Art 5.	Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction).....	7
Art 6.	Tipologia dell'utenza.....	8
Art 7.	Orari e calendario di erogazione del servizio.....	8
Art 8.	Interruzione temporanea del servizio	9
CAP 2-	SPECIFICHE DEL MENU'	9
Art 9.	Tipologie di combinazioni	9
Art 10.	Composizione del menù.....	10
Art 11.	Articolazione del menù	12
Art 12.	Esposizione dei menù	12
Art 13.	Grammature	13
Art 14.	Variazioni del menù o delle derrate.....	15
CAP 3-	LE DERRATE ALIMENTARI.....	16
Art 15.	Caratteristiche delle derrate.....	16
Art 16.	Standard minimi di qualità.....	17
Art 17.	Conservazione delle derrate	20
Art 18.	Igiene della produzione	21
CAP 4-	TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA	22
Art 19.	Operazioni di manipolazione e cottura.....	22
Art 20.	Divieto di riciclo e donazioni pasti rimasti	23
Art 21.	Pulizia - prescrizioni	23
Art 22.	Requisiti dei prodotti in carta-tessuto	24
CAP 5-	GESTIONE DEL SERVIZIO BAR.....	25
Art 23.	Tipologia del servizio richiesto.....	25
Art 24.	Prezzi.....	25
Art 25.	Revisione prezzi	25
Art 26.	Valore presunto dei corrispettivi del servizio bar	26
Art 27.	Tutela dell'ambiente	26
Art 28.	Divieto di installazione di videogiochi con vincita	26
CAP 6-	LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI	26
Art 29.	Strutture.....	26
Art 30.	Consegna dei locali - Inventario.....	26
Art 31.	Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti.....	27
Art 32.	Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	27
Art 33.	Modifiche.....	28

Art 34.	Accessi ai locali e chiavi.....	28
Art 35.	Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto.....	28
CAP 7-	ONERI INERENTI IL SERVIZIO.....	30
Art 36.	Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto.....	30
Art 37.	Responsabilità verso terzi e per danni.....	30
Art 38.	Spese e tasse inerenti l'avvio e l'esecuzione del servizio.....	31
Art 39.	Spese e tasse inerenti il contratto.....	32
Art 40.	Licenze ed autorizzazioni.....	32
Art 41.	Manutenzione e verifiche periodiche.....	32
Art 42.	Spazi pubblicitari.....	34
CAP 8-	PERSONALE.....	35
Art 43.	Personale.....	35
Art 44.	Il Referente del servizio.....	36
Art 45.	Vestiaro e igiene personale.....	36
Art 46.	Addestramento, formazione e informazione.....	37
Art 47.	Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro.....	37
Art 48.	Controllo sulla salute degli addetti.....	38
Art 49.	Clausola sociale.....	38
Art 50.	Codice di comportamento del personale dell'ADISU.....	38
CAP 9-	NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	38
Art 51.	Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro.....	38
Art 52.	Impiego di energia.....	39
Art 53.	Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.....	39
Art 54.	Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature.....	39
CAP 10-	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	40
Art 55.	Diritto di controllo dell'ADISU.....	40
Art 56.	Personale preposto al controllo.....	40
Art 57.	Commissione di Controllo degli Studenti.....	40
Art 58.	Tipologia di controlli.....	41
Art 59.	Metodologia dei controlli.....	42
Art 60.	Blocco delle derrate.....	42
Art 61.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	43
Art 62.	Comunicazioni all'utenza.....	43
Art 63.	Piano aziendale di Autocontrollo.....	43
Art 64.	Contestazioni.....	44
Art 65.	Penali.....	44
CAP 11-	PAGAMENTI.....	47
Art 66.	Strumentazione hardware e software.....	47
Art 67.	Servizio cassa - incassi.....	47
Art 68.	Fatturazione.....	48
Art 69.	Revisione dei prezzi.....	49
CAP 12-	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	49
Art 70.	Obblighi dell'appaltatore.....	49
Art 71.	Certificazioni di sistemi di gestione.....	50
Art 72.	Subappalto.....	50
Art 73.	Avvalimento.....	50
Art 74.	Fallimento.....	51
Art 75.	Cessione del contratto.....	51
Art 76.	Divieto di variazione di destinazione d'uso locali.....	51
Art 77.	Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa.....	51
Art 78.	Controversie e Foro competente.....	52
Art 79.	Tutela dei dati personali.....	53

Art 80.	Tracciabilità dei flussi finanziari	53
Art 81.	Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	53
Art 82.	Allegati	54

CAP 1- DISPOSIZIONI GENERALI

Art 1. Finalità e contenuto del capitolato

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra ADISU Umbria (*in seguito denominata anche ADISU o "Stazione appaltante" o "S.A."*) e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto (di seguito anche Appaltatore), per l'affidamento del servizio di ristorazione.

L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel contratto di appalto e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra ADISU e l'appaltatore medesimo.

Art 2. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione presso i locali dell'ADISU adibiti a mensa universitaria, e prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione *self-service* dei pasti. Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento della pulizia, disinfezione, disinfestazione, sanificazione e delle manutenzioni (dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi), come meglio specificato nei successivi articoli.

L'appaltatore dovrà eseguire i servizi in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato – come integrate nell'offerta tecnica presentata ai fini della partecipazione alla gara – nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa: a tali fini, l'appaltatore dovrà servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

Il servizio deve essere erogato presso i locali ubicati in:

- Via Romana 4/B – Perugia (c.d. "Mensa di Agraria");
- Via G.Duranti 1 – Perugia (c.d. "Mensa di Ingegneria").

Art 3. Specifiche tecniche dell'appalto.

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

- a) acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- b) controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
- c) preparazione e cottura, esclusivamente in loco, di pasti cucinati al momento, utilizzando cibi freschi: si sottolinea che in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati;
- d) distribuzione agli utenti, con modalità *self-service*, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:
 - mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;

- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
- e) la sanificazione (pulizia ordinaria e straordinaria, disinfezione, disinfestazione):
- dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi comprese le aree esterne e le pertinenze;
 - dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;
 - 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, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la disinfestazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso nonché all'occorrenza, e comunque almeno 3 volte l'anno;
- g) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- h) il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia degli utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- i) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- j) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- k) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la pulizia ordinaria e straordinaria, per la sanificazione e disinfestazione;
- l) la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- m) gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel presente capitolato;
- n) il controllo e la vigilanza sulla sala mensa e sul corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- o) la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;
- p) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato.

L'appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti: prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; raccolta e smaltimento dei rifiuti; ristorazione collettiva ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio negli ambiti di interesse. L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art 4. Durata e importo dell'appalto

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

È ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 3.347.332,50 (IVA esclusa). Il suddetto importo comprende:

- i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, come indicati dall'appaltatore nella propria offerta economica;
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano ad € 0.

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera eeeee) del d.lgs. n. 50/2016. Il sopra indicato importo a base d'asta, pertanto, costituisce l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto, determinato in base al numero medio dei pasti erogati nell'ultimo biennio come di seguito meglio indicato. Lo schema di seguito indicato verrà utilizzato anche ai fini del calcolo dell'importo contrattuale, alla luce dell'offerta economica che verrà presentata dall'Appaltatore ai fini dell'aggiudicazione della gara.

Mensa AGRARIA

Tipologia Pasto	Num pasti erogati PRANZO [1.9.2014-31.08.2015]	Num pasti erogati CENA [1.9.2014-31.08.2015]	Num pasti erogati PRANZO [1.9.2015-31.08.2016]	Num pasti erogati CENA [1.9.2015-31.08.2016]	Num MEDIO pasti erogati PRANZO e CENA medi [per anno]
Pasto Completo	29585	25392	25987	21191	51078
Pasto Combinazione I	6603	3525	8515	3880	11262
Pasto Combinazione II	2854	2407	3354	3391	6003
	39042	31324	37856	28462	68342

Mensa INGEGNERIA

Tipologia Pasto	Num pasti erogati PRANZO [1.9.2014-31.08.2015]	Num pasti erogati CENA [1.9.2014-31.08.2015]	Num pasti erogati PRANZO [1.9.2015-31.08.2016]	Num pasti erogati CENA [1.9.2015-31.08.2016]	Num MEDIO pasti erogati PRANZO e CENA [per anno]
Pasto Completo	16628	0	14311	0	15470
Pasto Combinazione I	9657	0	9488	0	9573

Pasto Combinazione II	3614	0	2967	0	3291
	29899	0	26766	0	28333

Calcolo BASE D'ASTA

Tipologia Pasto	Num pasti presunti PRANZO e CENA [per anno]	Costo unitario MAX [senza IVA]	Num Anni	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [senza IVA]	Costo Complessivo intera durata contratto [con IVA]
pasto completo	66548	€ 7,50	5	€ 499.110,00	€ 2.495.550,00	€ 2.595.372,00
pasto combinazione I	20835	€ 5,50	5	€ 114.592,50	€ 572.962,50	€ 595.881,00
pasto combinazione II	9294	€ 6,00	5	€ 55.764,00	€ 278.820,00	€ 289.972,80
	96677			€ 669.466,50	€ 3.347.332,50	€ 3.481.225,80

Valore complessivo della gara	€ 669.466,50	€ 3.347.332,50	€ 3.481.225,80
--------------------------------------	---------------------	-----------------------	----------------

Soccorso istruttorio - penale (1‰)	€ 3.347,33
Garanzia Provvisoria (1%)	€ 33.473,33
Garanzia Definitiva max (10%)	€ 334.733,25
Spese di pubblicazione (stima)	€ 4.000,00

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'appaltatore. La predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante per l'ADISU. L'appaltatore 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, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 50/2016.

L'ADISU si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di svolgere i sopra indicati servizi, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art 5. Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction)

Il servizio dovrà essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente. L'ADISU attiverà un sistema di monitoraggio continuo del livello di qualità percepito dall'utente, e quindi del livello di soddisfazione dell'utente stesso, attraverso la somministrazione di un sondaggio basato sul modello allegato "Modello di sondaggio di customer satisfaction". Tale sistema sarà impiegato per individuare

interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'esito negativo del suddetto monitoraggio è oggetto delle penali indicate all'Art 65.

Art 6. Tipologia dell'utenza

Per l'individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda ai bandi di *concorso per l'assegnazione di borse di studio e servizi per il diritto allo studio universitario* che l'ADISU emana annualmente e al *"Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie"* (decreto dell'Amministratore Unico n° 35/2013).

Attualmente i suddetti documenti prevedono che possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze, purché munite di tesserino mensa ADISU:

- studenti universitari iscritti agli Atenei ed istituti di livello universitario dell'Umbria;
- studenti che rientrano negli accordi per la mobilità internazionale con particolare riguardo agli studenti iscritti all'Università per Stranieri di Perugia;
- studenti iscritti ad altre Università italiane o straniere in visita in Umbria per motivi di studio o di ricerca;
- personale docente e non docente degli Atenei dell'Umbria;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'ADISU con specifico provvedimento per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master ecc. da parte dell'Università e/o dall'ADISU stessa.

Art 7. Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio si dovrà svolgere secondo il seguente orario minimo:

- Mensa Agraria

TIPOLOGIA SERVIZIO	ORARIO
Pranzo	12:15 – 14:45 dal LUNEDÌ alla DOMENICA
Cena	19:00 – 21:30 dal LUNEDÌ alla DOMENICA

- Mensa Ingegneria

TIPOLOGIA SERVIZIO	ORARIO
Pranzo	12:15 – 14:45 dal LUNEDÌ alla VENERDÌ

L'ADISU si riserva di richiedere all'appaltatore eventuali variazioni dell'orario di apertura/chiusura rispetto agli orari appena sopra indicati, per un massimo di 15 minuti, senza che l'appaltatore nulla possa ulteriormente pretendere.

L'ADISU si riserva, inoltre, di richiedere all'appaltatore ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli come sopra stabiliti, nel rispetto delle condizioni economiche

contrattualmente stabilite all'esito della presente procedura di gara, entro i limiti previsti all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art 8. Interruzione temporanea del servizio

Il servizio viene sospeso, di norma, per periodo temporali, definiti a completa discrezione dell'ADISU, in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale, di Pasqua e del periodo estivo.

I suddetti periodi di sospensione verranno comunicati formalmente dall'ADISU. L'appaltatore non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo e le suddette sospensioni del servizio non daranno luogo a indennizzi di sorta.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai seguenti, l'ADISU imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità dell'appaltatore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, l'applicazione delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione all'Appaltatore dei conseguenti oneri:

- a) Interruzione per sciopero
In caso di sciopero l'Appaltatore dovrà darne congruo preavviso all'ADISU (almeno 48 ore) e sarà comunque tenuto 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'ADISU e l'Appaltatore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere;
- 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'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

CAP 2- SPECIFICHE DEL MENU'

Art 9. Tipologie di combinazioni

A ciascun dovrà essere erogato un pasto secondo le tipologie di combinazioni di seguito riportate.

Tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
"Pasto completo"	primo secondo contorno frutta pane bevanda

"Pasto prima combinazione"	primo contorno frutta pane bevanda
"Pasto seconda combinazione"	secondo contorno frutta pane bevanda

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

Art 10. Composizione del menù

La ditta dovrà garantire, tassativamente, per ogni pasto:

PRIMO	Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti quattro alternative minime: <ul style="list-style-type: none"> • due piatti a base di pasta/cereali/patate, di cui: <ul style="list-style-type: none"> ○ almeno uno a base di pasta/cereali di tipo integrale; ○ uno solo con condimenti vegetali; • minestra, con/senza pasta, di verdure con eventuali cereali e/o legumi. • n.1 trancio di ¼ di pizza al piatto [<i>da non indicare nel menù presentato in sede di offerta</i>] Devono comunque essere sempre disponibili a richiesta dell'utente [<i>da non indicare nel menù presentato in sede di offerta</i>]: <ul style="list-style-type: none"> • pasta o riso in bianco.
SECONDO	Un secondo a scelta tra le seguenti cinque alternative minime: <ul style="list-style-type: none"> • due piatti caldi di proteine animali; • un piatto caldo di proteine vegetali (seitan, tofu, muscolo di grano, tempeh ecc.). Nella lista delle possibilità rientrano anche piatti con legumi

	<p>purché <i>elaborati</i> (quali ad esempio: polpette, cotolette, sformati ecc.); piatti <i>semplici</i> di legumi lessi conditi sono ammessi, ai fini della presente gara, solo tra i contorni e quindi non tra i secondi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • una insalatona di verdure/ortaggi e/o cereali che contiene come ingredienti anche proteine animali o vegetali; • n.3 tranci di ¼ di pizza al piatto [<i>da non indicare nel menù presentato in sede di offerta</i>] <p>Devono comunque essere sempre disponibili a richiesta dell'utente [<i>da non indicare nel menù presentato in sede di offerta</i>]:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piatto di carne ai ferri (cotto al momento); • un piatto composto da formaggi e/o latticini (minimo due tipi di latticini diversi) e/o salumi affettati e/o due uova sode.
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • almeno due caldi appropriati al menù del giorno • almeno uno di legumi; • almeno uno di verdure/ortaggi freschi di stagione.
FRUTTA	<p>Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due tipi di frutta (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca).</p>
PANE	<p>Una porzione di pane bianco o integrale a fette o in panini</p>
BEVANDE	<p>Acqua naturale (senza limiti).</p>

Sostituzioni possibili a richiesta dell'utente e comunque a prezzo complessivo invariato:

L'utente ha la possibilità di chiedere in sostituzione:

- del primo piatto: nulla;
- del secondo piatto: una ulteriore portata di primo piatto + ulteriore contorno;
- del contorno: una ulteriore portata di frutta;
- della frutta:
 - una ulteriore portata di contorno;
 - (per quanto possibile all'appaltatore) una porzione di dessert (ossia creme-caramel, gelato, yogurt, succo di frutta).

Art 11. Articolazione del menù

I menù proposti dall'Appaltatore devono:

- essere articolati su quattro settimane;
- essere distinti in menù invernale (inizia il 01/10 e termina il 30/04) e menù estivo (inizia il 1/05 e termina il 30/09); tali date possono subire delle variazioni preventivamente e formalmente concordate tra ADISU e appaltatore, in base alle condizioni climatiche riscontrate;
- devono essere articolati favorendo il consumo di alimenti nutritivi salutistici preferibilmente freschi e di stagione nonché la variabilità delle portate;
- 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 ecc.);

Art 12. Esposizione dei menù

L'Appaltatore deve garantire all'utenza e all'ADISU un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e delle pietanze, attendendosi anche al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i..

L'appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso opportune etichette facilmente leggibili, in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione, il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), 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);
- di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti 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 BIO/LOCALI/DOP/IGT/ecc.;
 - 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 ecc.). 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);

- se la pietanza/prodotto è conforme ai dettami, concernenti l'alimentazione di specifiche religioni. L'indicazione può essere effettuata con un simbolo grafico internazionale se presente o con apposita dicitura informativa.

A titolo esemplificativo si riporta una lista di possibili casi:

- Kasherùt/kashèr;
- Halàl;
- presenza di maiale;
- presenza di mucca;
- tipologia di oli e grassi utilizzati;
- se la pietanza è una carne o pesce si deve indicare luogo di provenienza, tipo di animale e taglio utilizzato;
- se la pietanza/prodotto è stato preparato con “carne ricomposta” o “pesce ricomposto” (prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono frutto dell’unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi);
- la quantità minima offerta (espressa in peso o unità).

L'appaltatore è tenuto a conservarne copia dei suddetti menù e tale copia dovrà essere esibita, a semplice richiesta dell'ADISU, anche senza preavviso, per i dovuti controlli.

L'appaltatore è tenuto a tenere tempestivamente aggiornato il database ADISU, che gestisce le informazioni relative al menù, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

Art 13. Grammatore

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicati nella tabella seguente. I pesi riportati per ogni porzione si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, ed al netto di eventuali cali peso e condimenti.

<u>PRIMI PIATTI</u>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
riso, mais, farro, orzo per minestre	40-50	grammi
Pasta fresca non all'uovo	90	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi

Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi
Pizza intera impasto	200	grammi
<u>SECONDI PIATTI</u>		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger ferri</i>	110	grammi
Polpette o polpettone	120	grammi
Pollo con osso	250	grammi
Petto di pollo o tacchino	110	grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Carne alla griglia	160	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	125	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata ecc.)	180	grammi
Seppia e similari	180	grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250-300 (lordo)	grammi
Pesce al trancio (trota, orata, tonno, salmone ecc.)	150	grammi
Salumi e insaccati affettati	100	grammi
Insalatona	300	grammi

<u>CONTORNI</u>		
Insalata a foglia cruda	70	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	100	grammi
Patate (fritte/arrosto/lesse)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi/surgelati	150	grammi
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<u>PANE</u>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<u>BEVANDE</u>		
Acqua naturale	Senza limiti	

Per quanto non ricompreso nella suddetta tabella 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), liberamente consultabile accedendo al seguente sito internet: <http://www.sinu.it/html/cnt/larn.asp>

Art 14. Variazioni del menù o delle derrate

L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti secondo quanto indicato nei documenti di gara, rispettando, quindi, i menù e le relative derrate proposti in sede di gara.

È consentita la variazione del menù, previo formale accordo con l'ADISU, esclusivamente nei seguenti casi:

- costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti/ADISU/Commissione controllo studenti;
- guasto di uno o più impianti utilizzati per la realizzazione del piatto previsto ai sensi della documentazione di gara o per la conservazione delle relative derrate (variazione momentanea).

In ogni caso le variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con l'ADISU; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte dell'ADISU.

È consentita la sostituzione di derrate, previo formale accordo con l'ADISU, esclusivamente nei seguenti casi:

- costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti/ADISU/Commissione controllo studenti;
- avaria delle strutture di conservazione delle derrate deperibili (sostituzione momentanea);
- per causa di forza maggiore (quale interruzione della produzione della derrata stessa).

In ogni caso le sostituzioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'ADISU; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte dell'ADISU.

L'ADISU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Appaltatore in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dei commensali.

CAP 3- LE DERRATE ALIMENTARI

Art 15. Caratteristiche delle derrate

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

Le derrate alimentari devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate, da intendere quali caratteristiche minime:

- a) conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- c) 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.;
- d) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- e) termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo;

- f) imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in esso, chiusi e integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate; cartoni non lacerati ecc.;
- g) imballaggi che comportano il minor possibile impatto con l'ambiente;
- h) devono essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico: assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- i) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- j) modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k) riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore;
- l) non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (OGM);
- m) devono essere di gradimento per l'utenza e per l'ADISU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ADISU, queste a semplice richiesta dell'ADISU dovranno essere sostituite dall'Appaltatore con altra marca da concordare tra le parti;
- n) approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi;
- o) approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- p) tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- q) per tutti i cibi deve essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza.

L'appaltatore deve produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ADISU, l'elenco dei produttori (no distributori) delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP ecc. previste dalla normativa vigente.

Art 16. Standard minimi di qualità

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono **tassativamente** rispettare le specifiche minime di seguito riportate.

Paste alimentari

Le paste alimentari devono essere:

- del tipo secco confezionate solo con semola di grano duro e dovranno essere utilizzate almeno 8 mesi prima della data di scadenza consigliata;
- del tipo pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- condite al momento della distribuzione (ad eccezione di quelle cotte al forno);
- caratterizzate da una tenuta della cottura duratura e comunque servite non scotte, non spappolate e non spaccate;
- prodotte e confezionate in Italia.

Carni

- Le carni consentite sono solo:
 - bovine (vitello, vitellone, manzo);
 - suine;
 - ovine o caprine;
 - avicunicole;
 - equine;
- Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto; è escluso tassativamente qualsiasi utilizzo di carni congelate/surgelate e comunque di prodotti congelati a base di carne;
- Per le carni bovine e suine è obbligatoria la certificazione di animale allevato e macellato in Italia; non è obbligatoria, seppur auspicabile, anche la certificazione di animale nato in Italia;
- La carne macinata deve prodotta solo all'interno della sede della mensa;
- In fase di offerta, nella tabella descrittiva delle derrate, deve essere indicato il taglio utilizzato;

Prodotti ittici

- È consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo;
- È consentito l'uso di pesce conservato esclusivamente sotto olio di oliva o al naturale purché tonno o sardine o sgombro o salmone;
- È consentito l'uso di pesce secco quale baccalà e stoccafisso;
- Non sono ammessi pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria (quale ad esempio pangasio, persico, tilapia, etc...);
- Non è consentita la somministrazione di frutti di mare crudi;
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti o macinati;

Frutta

- La frutta deve essere sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana;
- La frutta deve provenire preferibilmente da coltivazioni italiane;
- La frutta proveniente da coltivazioni non italiane deve possedere tassativamente la certificazione di prodotto da agricoltura biologica.

Verdure/ortaggi

- Le verdure/ortaggi dovranno essere freschi e di stagione;
- E' consentito l'uso di verdure/ortaggi congelati quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione;
- Le verdure/ortaggi freschi devono essere integri e sani, al giusto grado di maturazione.

Legumi

- Secchi/freschi: fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli spezzati, ecc. devono essere coltivati in Italia;
- Sono ammessi legumi congelati limitatamente a piselli e fagiolini fini/finissimi.

Formaggi

È tassativamente vietato l'utilizzo di "formaggi fusi" in qualunque modo commercialmente denominati, vale a dire dei prodotti ottenuti per fusione a caldo di uno o più formaggi con l'ausilio di additivi emulsionanti, i sali di fusione, e con eventuale aggiunta di acqua o di altri prodotti derivati del latte (latte in polvere, grasso del latte ecc.) o diversi (grassi vegetali ecc.), condimenti e altri additivi come conservanti, stabilizzanti ecc.

I formaggi non a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia con latte prodotto in Italia.

I formaggi a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Il formaggio grattugiato deve tassativamente essere:

- Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino Romano/Sardo DOP;
- grattugiato in loco e in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati.

Salse - sughi - condimenti

I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata. Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione.

Non è consentito l'uso di insaporitori, sughi, salse e in generale condimenti già pronti o preparati o con basi surgelati. Unico correttore di acidità ammesso è lo zucchero. Sono vietati fiocchi di patata come addensante.

Per salse, sughi e condimenti, gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati.

- Grassi animali: solo burro proveniente da latte bovino;

- Grassi vegetali:
 - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva prodotto da olive coltivate in Italia;
 - l'impiego dell'olio di semi di girasole/arachide può essere impiegato esclusivamente per le frittiture; è vietato tassativamente l'uso di qualsiasi altra tipologia di olio di semi;
 - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva DOP.
- Sale:
 - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo sale marino integrale;
 - l'impiego di sale deve essere contenuto.
- Per la preparazione del sugo di pomodoro:
 - è ammesso solo l'uso di pomodori freschi o pelati prodotti interamente con pomodori dell'ultima stagione di raccolta, coltivati e confezionati in Italia;
 - è vietato tassativamente l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari.

Pizza

- È fatto divieto di servire pizza surgelata;
- Deve essere prodotta interamente in loco (impasto, lievitazione, stesura e cottura);
- Condimento con prodotti non surgelati e comunque conformi alle prescrizioni del presente capitolato.

Derrate biologiche/DOP/IGP/STG/LOCALI

- Tutti i prodotti BIOLOGICI devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per prodotti LOCALI, ai fini del presente capitolato, si intendono prodotti la cui produzione delle materie prime e l'intera filiera produttiva ricade completamente entro i limiti della regione Umbria.

Art 17. Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti;
- Ogni qual volta 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;
- Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e comunque entro i limiti della normativa *Codex Alimentarius* consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> e durante la loro conservazione va mantenuta la refrigerazione.

Art 18. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni s'indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'appaltatore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio: non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente, ecc.);
- 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, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e spazi distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superficie e delle attrezzature;

- Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- 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'Appaltatore deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ADISU;
- 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;
- L'ADISU potrà richiedere all'appaltatore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento della modulistica del Piano d'Autocontrollo.

CAP 4- TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA

Art 19. Operazioni di manipolazione e cottura

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 normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Le pietanze devono essere preparate con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche e modalità di preparazione, tra cui quelle di seguito descritte:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0°C e 4°C ad eccezione delle verdure a foglia e dei pronti a cuocere (se consentiti dal presente capitolato); è vietato scongelare mediante immersione in acqua;
- b) la lavorazione delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui sarà consumata o nel giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

- f) è da evitare la preparazione troppo anticipata dei pasti rispetto al momento del consumo; i cibi cotti devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a 65°C; l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la fine del loro consumo non deve essere superiore a 3 ore;
- g) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- h) le frittiture saranno realizzate nelle friggitrice o apposite pentole/padelle, in questo caso l'olio di frittura andrà cambiato di frequente nella stessa giornata e comunque prima che raggiunga il punto di fumo;
- i) le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- j) le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti a distribuzione;
- k) i legumi secchi devono stare in ammollo in acqua fredda, in base al tipo di legume, per 12-24 ore con almeno due ricambi di acqua, e nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo la prima ebollizione;
- l) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve avvenire in modo tale che al cuore del prodotto si raggiunga la temperatura di almeno +75°C per almeno due minuti al cuore del prodotto; una volta completata la cottura delle carni, le stesse dovranno essere immediatamente consumate, salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, abbattute e riportate a temperatura di consumo;
- m) I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura;
- n) I piatti freddi devono essere allestiti nelle ore immediatamente precedenti il consumo e conservati ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C in conformità alle leggi vigenti, e tra 5°C e 8°C se trattasi di latticini e salumi.

Art 20. Divieto di riciclo e donazioni pasti rimasti

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

L'appaltatore dovrà donare pasti non distribuiti ad organizzazioni *non-profit* che si occupano della distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166, recante *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*.

L'appaltatore:

- dovrà, prima della stipula del contratto, individuare l'organizzazione destinataria della donazione e produrre il relativo accordo con la stessa recante anche le modalità operative;
- dovrà, durante l'esecuzione del contratto, rendicontare, con frequenza e modalità indicate dalla stazione appaltante, il numero di pasti/derrate donati.

Art 21. Pulizia - prescrizioni

Le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia devono essere eseguite secondo le normative in materia e seguendo anche le seguenti prescrizioni:

- 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 nonché attivare le operazioni di pulizia ordinarie;
- 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;
- 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;
- Tutte le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, devono essere sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno interessare, in particolare, le vie di accesso, le zone di parcheggio e le aree di scarico delle merci;
- La pulizia e il riassetto dei locali, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie deve avvenire entro due ore dal termine della distribuzione dei pasti, in nessun caso dovrà essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto.
- Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'ADISU. Deve essere effettuata almeno una derattizzazione l'anno;
- Prima degli interventi di disinfestazione dei locali, gli utensili e tutto il materiale in uso, compresi i macchinari di sala, devono essere conservati in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; in ogni caso successivamente agli interventi si dovrà curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili;
- È facoltà dell'ADISU richiedere all'Appaltatore interventi aggiuntivi ordinari e straordinari di pulizia;
- Devono essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Dlgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Art 22. Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi

e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

CAP 5- GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Art 23. Tipologia del servizio richiesto

L'appaltatore potrà gestire il servizio bar, accessorio al servizio principale, ubicato nei locali in Via Romana (Perugia) interno alla Mensa di Agraria.

Art 24. Prezzi

Per i prodotti che si trovano nel sottostante elenco prezzi non potranno essere praticati prezzi maggiori di quelli come di seguito indicati:

Prodotti	Costo unitario al pubblico [IVA compresa]
caffè espresso/macchiato/decaffeinato	€ 0,90
cappuccino	€ 1,00
bicchiere latte	€ 1,00
latte macchiato	€ 1,00
Thè	€ 0,80
Camomilla	€ 0,80
Cornetto vuoto/farcito	€ 1,00
acqua minerale in bottiglia da 0,5l.	€ 0,50
acqua minerale in bottiglia con capacità maggiore di 0,5l.	€ 1,00

Per tutti i generi non specificati nei precedenti punti, considerando gli stessi quali voluttuari, l'appaltatore potrà applicare i prezzi correnti di mercato.

Art 25. Revisione prezzi

I prezzi dei prodotti all'elenco di cui all'Art 24 resteranno invariati per tutta la durata del contratto.

L'appaltatore potrà apportare una revisione in aumento dei prezzi solo se autorizzata, formalmente e preventivamente, con decreto dell'Amministratore, in base ad espressa richiesta del medesimo appaltatore, da trasmettere all'ADISU mediante posta elettronica certificata.

Art 26. Valore presunto dei corrispettivi del servizio bar

In base alle informazioni a disposizione di ADISU, il valore ricomprensente il flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per il servizio bar, ammonta ad €3.000,00/anno e quindi a complessivi €15.000,00 per l'intera durata del contratto.

Il suddetto valore è stato determinato come valor medio, degli anni 2013-2014-2015, dei fatturati registrati dall'appaltatore uscente.

Art 27. Tutela dell'ambiente

L'appaltatore deve sfruttare tutte le possibili tecnologie e attivare tutte le possibili modalità operative per svolgere il servizio bar, riducendo al minimo l'impatto con l'ambiente, fra cui:

- utilizzo esclusivo di bicchieri in vetro;
- utilizzo di stoviglie in ceramica o acciaio;
- vendita di bevande in contenitori di vetro o utilizzando distributori alla spina opportunamente mantenuti al fine di garantire la sicurezza e l'igiene alimentare.

Art 28. Divieto di installazione di videogiochi con vincita

È fatto divieto tassativo, pena la risoluzione del contratto, di installare, sia all'interno del locale che nell'eventuale spazio esterno di pertinenza, apparecchi videogiochi con vincita in denaro di cui all'art. 110, comma 6 del R.D. 773/1931 (TULPS) in qualunque modo denominati e di qualunque tipo, anche se legali (a titolo meramente esemplificativo: new slot, videopoker, videolotteries/VLT ecc...).

CAP 6- LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art 29. Strutture

L'ADISU, per l'espletamento del servizio, concederà all'Appaltatore, con le modalità e limiti definiti dal presente Capitolato, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi delle mense nelle quali dovrà essere realizzato il servizio oggetto della presente procedura.

Ai fini della partecipazione alla gara, ciascun concorrente dovrà prendere visione, mediante apposito sopralluogo obbligatorio, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia dell'area, della struttura, 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'Appaltatore.

Art 30. Consegna dei locali - Inventario

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente sottoscritto il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati, con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano. Una commissione composta da un rappresentante dell'Appaltatore e un rappresentante dell'ADISU redigerà preventivamente il suddetto elenco.

L'appaltatore, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata nella propria offerta tecnica, completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Art 31. Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ADISU – ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio nonché in occasione della scadenza del contratto – le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Appaltatore provvederà al ripristino entro i successivi 10 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento o danneggiamento o di furto sono a totale carico dell'appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro 10 giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, l'ADISU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art 32. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla **cessazione del contratto** l'Appaltatore s'impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi – e, comunque, tutto ciò che è stato offerto in sede di gara oppure successivamente realizzato o fornito dall'appaltatore – nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto fatto salvo il normale deperimento d'uso.

Alla scadenza del contratto – oppure in caso di interruzione anticipata dello stesso, dovuta a qualsiasi causa – le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili e gli impianti resteranno di proprietà dell'ADISU.

È a carico dell'Appaltatore l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ADISU riterrà di non dover conservare.

Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU .

I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Appaltatore, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ADISU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, a tale rimozione provvederà l'ADISU, addebitando all'Appaltatore le spese a tal fine sostenute, oltre al 25% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Nel caso di **recesso dal contratto** in data anteriore alla sua scadenza naturale **da parte dell'ADISU** – ovvero in ipotesi che non derivino da responsabilità dell'appaltatore, ma da motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget – l'Agenzia si riserva, fatte salve le conseguenze di legge, la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dall'Appaltatore relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l'ADISU corrisponderà all'Appaltatore un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- 40% nel corso del primo anno di appalto;
- 60% nel corso del secondo anno di appalto;
- 80% nel corso del terzo anno di appalto;
- 90% nel corso del quarto anno di appalto;
- 100% nel corso del quinto anno di appalto.

Art 33. Modifiche

L'Appaltatore si obbliga, senza previa autorizzazione dell'ADISU, a:

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali;
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti;
- non sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche, fatto salvo quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art 34. Accessi ai locali e chiavi

L'Appaltatore dovrà sempre garantire e consentire l'accesso agli incaricati dell'ADISU, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, durante le ore di esecuzione del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla predetta preparazione, se non espressamente autorizzato dall'ADISU.

Per consentire l'accesso anche 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'ADISU a ciò incaricato.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Appaltatore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, lo stesso è tenuto a comunicarlo preventivamente e per iscritto all'ADISU, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ADISU incaricato. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Appaltatore.

Art 35. Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie relative ad aspetti materiali e immateriali del servizio; a titolo esemplificativo e non esaustivo: migliorie relative all'interno e all'esterno della struttura, migliorie relative agli arredi, alle attrezzature, all'immobile nonché migliorie relative ad aspetti organizzativi e di offerta del servizio all'utenza.

Le predette migliorie costituiscono esclusivamente manifestazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico, e la realizzazione delle stesse è compresa nell'importo contrattuale offerto dall'operatore economico stesso in sede di gara e non comporterà oneri economici aggiuntivi – ad alcun titolo – a carico di ADISU.

Gli interventi di migliorie di carattere immateriale devono essere:

- documentati in fase d'offerta;
- realizzati dall'Appaltatore, a propria cura e spese e quindi senza oneri economici aggiuntivi a carico dell'ADISU;
- operativi fin dall'attivazione del servizio o secondo uno specifico il crono programma fornito in fase d'offerta.

Gli interventi di migliorie di carattere materiale devono essere:

- realizzati dall'Appaltatore, a propria cura e spese (compreso l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benessere previste dalla normativa vigente) e quindi senza oneri economici aggiuntivi a carico dell'ADISU;
- ultimati entro 30 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU dettate da esigenze tecniche e/o amministrative e/o per garantire la continuità del servizio);
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti;
- documentati già **in fase d'offerta** con:
 - relazione tecnica descrittiva;
 - elaborati progettuali grafici;
 - cronoprogramma;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* computo **metrico dettagliato (SENZA indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
 - *(nell'Offerta Economica)* computo **metrico dettagliato (CON indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo, pena l'esclusione dalla gara)** e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati **in fase di fine lavori**, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione degli interventi realizzati;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;

- rendicontazione contabile degli interventi effettuati con modalità e livello di dettaglio indicati dall'ADISU.

In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva e formale autorizzazione dell'ADISU.

In fase di fine lavori l'ADISU eseguirà, in contraddittorio con l'Appaltatore, apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

CAP 7- ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art 36. Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto.

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita nonché il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, il Concessionario costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

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 comma 2, del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'ADISU 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'ADISU stessa.

In caso di inadempienze da parte dell'appaltatore, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art 37. Responsabilità verso terzi e per danni

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero all'ADISU o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'ADISU e gli utenti della mensa 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'Appaltatore dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ADISU, una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi (incluso anche l'ADISU) per danni a persone e cose (che comprende la copertura di danni per tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti, incendio, scoppio, allagamento), con massimale unico non inferiore a €2.000.000,00 per ogni danno a persona e €1.500.000 per danni a cose.

La predetta polizza dovrà essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'ADISU e dovrà essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

Art 38. Spese e tasse inerenti 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, senza alcuna eccezione, sono interamente a carico dell'Appaltatore. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

In particolare le utenze saranno regolate come di seguito indicato.

Mensa Agraria:

- Energia elettrica, acqua, gas: sarà a cura dell'appaltatore provvedere alla voltura a proprio nome dei relativi contratti di fornitura attivi;
- Tassa raccolta rifiuti: sarà a cura dell'appaltatore attivarsi verso la società incaricata della riscossione per il subentro nella posizione di gestore e per il pagamento della tassa.

Mensa Ingegneria:

- Gas: sarà a cura dell'appaltatore provvedere alla voltura a proprio nome del relativo contratto di fornitura;
- Energia elettrica: i locali interessati dalla mensa hanno contatori elettrici condivisi con l'Università degli Studi di Perugia; il consumo di energia elettrica è determinabile con specifici contatori a defalco. L'appaltatore provvederà al rimborso della quota parte di competenza secondo le modalità operative indicate dall'ADISU in corso di esecuzione contrattuale;
- Riscaldamento/Condizionamento: l'immobile ha un unico e centralizzato impianto di riscaldamento/condizionamento condiviso con l'Università degli Studi di Perugia, gli oneri (consumi, gestione e manutenzione ordinaria) sono suddivisi in base ai volumi degli ambienti. L'appaltatore provvederà al rimborso della quota parte di competenza secondo le modalità operative indicate dall'ADISU in corso di esecuzione contrattuale;
- Acqua: i locali interessati dalla mensa e dal bar hanno impianti idrici condivisi con l'Università degli Studi di Perugia; il consumo di acqua è determinabile con specifici contatori a defalco. L'appaltatore provvederà al rimborso della quota parte di competenza secondo le modalità operative indicate dall'ADISU;
- Tassa raccolta e smaltimento rifiuti: sarà a cura dell'appaltatore attivarsi verso la società incaricata della riscossione per il subentro nella posizione di gestore e per il pagamento della tassa.

L'Appaltatore, alla scadenza del contratto, dovrà garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

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

Art 39. Spese e tasse inerenti il contratto

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto restano interamente a carico dell'Appaltatore.

Sono pertanto a carico dell'Appaltatore, in via esemplificativa e non esaustiva, 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 40. Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi l'appaltatore deve autonomamente acquisire, presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente, qualora le stesse non siano state già rilasciate (provvedendo, se del caso, a volturarle a proprio nome). Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare un apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali della mensa in questione ed essere sempre disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'ADISU di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti.

È fatto obbligo all'appaltatore 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'ADISU al soggetto che l'ADISU potrà indicare.

Art 41. Manutenzione e verifiche periodiche

L'appaltatore deve attuare una costante attività di manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi seguendo i seguenti principali obiettivi:

- conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento del bene stesso;
- ridurre i costi di gestione evitando disservizi;
- mantenere un alto livello di sicurezza;
- rispettare le disposizioni di legge.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri della manutenzione per tutti i locali, macchine, attrezzature ed arredi di tipo:

- preventiva (manutenzione eseguita a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità);
- programmata (manutenzione eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze - es. le ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, etc...);
- correttiva (manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta);
- di urgenza (manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili).

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli oneri relativi alla:

- manutenzione ordinaria e straordinaria per le attrezzature, arredi e impianti;
- manutenzione ordinaria per i locali; la manutenzione straordinaria per i locali limitatamente a quanto di seguito riportato.

Si riporta di seguito la lista, esemplificativa e non esaustiva, delle attività a carico dell'Appaltatore:

- a) tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Appaltatore ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) comprese le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b) tutte le opere (compresa la sostituzione e ripristino) 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);
- c) la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti con altri di maggiore efficienza energetica;
- d) la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della stessa potenza;
- e) il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- f) la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- g) 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);
- h) il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- i) la pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil ecc.);
- j) la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- k) la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- l) la pulizia della fossa biologica connessa alle attrezzature (lavastoviglie ecc.) e alle strutture igienico-sanitarie;

- m) eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- n) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti; all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- o) la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- p) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/2001), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- q) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dall'appaltatore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- r) 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.);
- s) manutenzione straordinaria di infissi esterni, porte e serramenti;
- t) e ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del mense ed erogazione del servizio.

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

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art 65 "Penali".

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Appaltatore dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

L'ADISU 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 dell'Appaltatore.

Qualora l'Appaltatore non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'ADISU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Appaltatore con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze anche tramite l'incameramento della cauzione definitiva.

Le manutenzioni specificate in quest'articolo s'intendono minimali e non esaustive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Art 42. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno e all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ADISU, che potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere compensi di qualunque natura all'appaltatore.

L'appaltatore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. L'appaltatore deve essere preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU:

- utilizzare gli spazi pubblicitari per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi;
- per stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

L'ADISU 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 8- PERSONALE

Art 43. Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale:

- professionalmente adeguato;
- regolarmente assunto e retribuito dall'appaltatore (o dal subappaltatore per i servizi subappaltabili);
- in possesso dei requisiti di legge per il particolare servizio da svolgere;
- in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa (intervallo di tempo tra il momento di ingresso e il momento del pagamento) da parte dell'utenza non sia superiore a 15 minuti;
- costantemente aggiornato sulle norme e tecniche di:
 - igiene e sicurezza alimentare;
 - sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- dettagliatamente informato circa le modalità di esecuzione del servizio previste dal contratto e dal presente Capitolato (con particolare riferimento al CAP 2-);
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
- essere assunto con idonea classificazione ISTAT delle Professioni (art.17 del D.Lgs. 10 settembre 2003 n. 276).

L'appaltatore è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le relative informazioni (anagrafica, CCNL applicato, qualifica, inquadramento, orario settimanale ecc...). L'appaltatore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma.

L'ADISU si riserva la facoltà di chiedere, con specifica motivazione, l'allontanamento del personale che non risulti idoneo tenuto conto della particolarità dei servizi da rendere in esecuzione del presente capitolato.

Art 44. Il Referente del servizio

L'appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare l'appaltatore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'appaltatore. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- coordinare il servizio mensa;
- deve 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'ADISU 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'ADISU quando richiesto dall'ADISU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie – malattia ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ADISU;
- in maniera permanente l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ADISU 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'ADISU.

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente di risoluzione contrattuale.

Art 45. Vestiario e igiene personale

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il 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 durante le ore di lavoro non deve avere smalti sulle unghie - che devono essere sempre corte - né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi, al fine di evitare la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art 46. Addestramento, formazione e informazione

L'appaltatore 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'Appaltatore 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 al D.Lgs. 193/2007 (*"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 igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Ai corsi potrà partecipare anche l'ADISU attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Appaltatore ha l'obbligo di informare, con congruo anticipo, l'ADISU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

Art 47. 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'ADISU si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

L'appaltatore 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 (come previsto anche dall'art.36 della L.300/1970).

Gli obblighi di cui sopra vincolano l'appaltatore 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'ADISU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispektorato del lavoro, dandone comunicazione all'appaltatore.

L'appaltatore esonera, pertanto, l'ADISU 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'Appaltatore deve garantire all'ADISU 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'ADISU e qualsiasi diritto dei propri dipendenti verso l'ADISU.

Art 48. Controllo sulla salute degli addetti

L'Appaltatore deve garantire all'ADISU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'ADISU si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore 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'ADISU si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore l'effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art 49. Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Appaltatore è tenuto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015. Detta applicazione deve essere intesa nel senso che l'appaltatore subentrante, qualora per lo svolgimento dei servizi oggetto della presente gara, necessiti di maggior personale rispetto alla sua organizzazione, si impegna ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'appaltatore prescelta dall'imprenditore subentrante.

Art 50. Codice di comportamento del personale dell'ADISU

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "*Codice di comportamento del personale dell'ADISU*" approvato con DAU 5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

CAP 9- NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Art 51. Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro

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, con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del medesimo D.Lgs 81/2008.

L'appaltatore, fra l'altro, dovrà, pertanto:

- redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ed eventualmente il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze;
- individuare le figure previste dal D.Lgs. 81/2008, quali il RSPP, medico competente, 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'ADISU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le predette figure dovranno essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ADISU;
- 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;
- 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.);
- predisporre e far affiggere a proprie spese gli opportuni cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art 52. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Appaltatore 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'Appaltatore.

Art 53. Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando questi sono consigliati nelle relative schede tecniche di prodotto.

L'impiego dei detersivi dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura indicata sulla confezione.

Art 54. 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.

CAP 10- CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art 55. Diritto di controllo dell'ADISU

È facoltà dell'ADISU 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, del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e in genere alle normative vigenti.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'Art 58 lett c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ADISU in qualsiasi luogo ed in qualunque ora, per esercitare il controllo che agli stessi compete.

Art 56. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli Studenti di cui all'Art 57) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ad eccezione del Referente di cui all'Art 44.

Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'ADISU.

Art 57. Commissione di Controllo degli Studenti

La Commissione di Controllo degli studenti può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi previsti dal presente Capitolato e dalle disposizioni applicabili in materia;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione di Controllo degli studenti non potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'ADISU.

Art 58. Tipologia di controlli

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:

- 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 i clienti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'Art 13 "Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Appaltatore;
- 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 12 - "Esposizione dei menù";
- rispetto del menù del giorno;

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

I controlli di cui al presente punto valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

c) controlli analitici:

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

Di seguito si riporta un elenco esemplificativo e non esaustivo delle possibili tipologie di analisi:

- igiene delle superficie e delle attrezzature;
- alimenti (analisi microbiologiche, conformità alla definizione di biologico, parametri chimici volti all'individuazione di eventuali contaminanti ecc.);
- acqua se trattata preventivamente;

d) controlli di degustazione

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di apertura.

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'ADISU provvedono a redigere appositi verbali.

Art 59. Metodologia dei controlli

I tecnici 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'ADISU per la quantità di campioni prelevati.

Art 60. Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'ADISU provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ADISU provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore;

qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le penali previste dall'Art 65 "Penali".

Art 61. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Nello spirito dell'ottemperanza alle vigenti normative in materia di somministrazione alimenti e bevande, in riferimento al sistema di corretta prassi igienica HACCP, al fine di pervenire alla piena rintracciabilità del prodotto ovvero alla capacità di ricostruire la storia di un prodotto attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e le specifiche responsabilità degli operatori che concorrono alla sua produzione, individuando altresì più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve effettuare la campionatura delle produzioni secondo le seguenti modalità:

- a) dovrà essere effettuato il campionamento giornaliero di ogni pietanza prodotta;
- b) tali campioni, con un peso di almeno 150 g., dovranno essere prelevati dal self di distribuzione;
- c) i campioni dovranno essere prelevati con le dovute cautele igieniche, quali l'utilizzo dei guanti sterili monouso;
- d) i campioni dovranno essere conservati in contenitori monouso sterili;
- e) tali campioni, rappresentativi della produzione del turno, dovranno essere numerati e sul registro in corrispondenza del numero dovrà essere riportato il nome della pietanza, il giorno ed il turno di produzione, il numero di porzioni prodotte e la sigla del campionatore;
- f) i campioni, raccolti in una busta di plastica debitamente etichettata, dovranno essere inseriti nell'abbattitore di temperatura per essere portati ad una temperatura inferiore ai 4° e successivamente custoditi in modo ordinato nella cella frigorifera a -20°;
- g) tali campioni dovranno essere custoditi per 7 giorni nella cella frigorifera, e, salvo disposizione contraria dell'ADISU dovranno essere distrutti entro il giorno successivo;
- h) tutte le operazioni dovranno essere riportate in un apposito registro a disposizione dell'ADISU per eventuali controlli.

Art 62. Comunicazioni all'utenza

L'appaltatore può comunicare con l'utenza solo previa ed espressa autorizzazione del RUP/DEC e/o su specifiche disposizioni.

Art 63. Piano aziendale di Autocontrollo

All'avvio del servizio l'Appaltatore 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'ADISU presso la mensa universitaria in questione. L'Appaltatore 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'ADISU. 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'ADISU. Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'ADISU.

L'appaltatore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ADISU adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art 64. Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ADISU farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali 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'appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ADISU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art 65. Penali

L'appaltatore, 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 sia 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, l'appaltatore è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 64.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penali già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Appaltatore sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Appaltatore ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ADISU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

L'ADISU potrà applicare le penali, anche in maniera additiva, per gli importi e le inadempienze di seguito elencate:

Euro 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'appaltatore;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ecc...;
- 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, struttura 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 per ogni non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, struttura 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 in sede di offerta;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente rispetto 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 3 ore;
- 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 senza preventiva autorizzazione dell'ADISU. 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 maggior danno;
- per ogni giorno in cui l'appaltatore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ADISU, 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 caso di assenza di ciascuna etichetta dei menù prevista dall'Art 12;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle caratteristiche delle etichette dei menù specificate all'Art 12;

- per ogni giorno in cui l'appaltatore non rispetta gli obblighi previsti all'Art 71 (certificazione ISO scaduta);
- ogni 3 casi, anche non consecutivi all'interno di uno stesso servizio, in cui il tempo di attesa (intervallo di tempo tra il momento di ingresso e il momento del pagamento) da parte dell'utenza sia superiore ai 15 minuti.

Euro 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 quadrimestre in cui si verifichi il mancato rispetto degli adempimenti previsti dall'Art 20 ;

Euro 300,00 + Euro 1,00 per ogni pasto erogato nel servizio di riferimento

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, anche se con derrate analoghe;
- per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute;
- 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);

Variabile

- in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;
- **in caso di mancata soddisfazione dell'utente**, potrà essere applicata una penale pari **all'1,0% sull'importo fatturato** del precedente anno di riferimento, calcolato secondo le modalità indicate all'Art 68. Per *mancata soddisfazione dell'utente*, ai fini della presente penale, si intenderà l'esito dell'indagine di customer satisfaction di cui all'Art 5 che riporterà le seguenti valutazioni medie, fra i quesiti oggetto di valutazione (A1...A6): "perfetto"<30% e "perfetto"+"buono"<70%; la penale potrà essere applicata se almeno n.50 utenti risponderanno al predetto sondaggio;
- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'ADISU si riserva

l'applicazione di una penale di un valore minimo di euro 200,00 per ogni inadempienza. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ADISU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

L'ADISU 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'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ADISU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

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

CAP 11- PAGAMENTI

Art 66. Strumentazione hardware e software

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'appaltatore dei pasti consumati dai soggetti autorizzati muniti dell'apposito tesserino (smart card con chip) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione hardware e software necessaria per l'utilizzo di un registratore di cassa dedicato nonché il servizio di connessione ad internet. Il registratore di cassa è composto da un PC opportunamente accessorizzato con lettore di smart card e specifico software che permette la contabilizzazione del numero e della tipologia dei pasti erogati, l'identificazione dell'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU, tenuto conto dell'appartenenza alla fascia di agevolazione concessa e della composizione del pasto scelta. Il software di gestione consente di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti consumati (suddivisi per fascia e importo) ed all'incasso effettuato.

L'appaltatore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ADISU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU, pena il mancato conteggio dei pasti così registrati, ai fini della fatturazione.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa è a carico dell'ADISU.

Art 67. Servizio cassa - incassi

Il servizio cassa per l'attività di ristorazione rientra tra le attività richieste all'appaltatore.

Il personale addetto dell'appaltatore deve:

- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati nel tesserino personale (smart card); l'identità dell'utente dovrà essere verificata, con controlli a campione, anche tramite l'esibizione di un documento d'identità;
- individuare con estrema attenzione la combinazione di pasto scelto dall'utente (pasto completo, I combinazione, II combinazione);
- autorizzare l'erogazione del pasto, secondo l'importo determinato dallo specifico software fornito dall'ADISU, una volta che è stato inserito nel lettore di smart card il tesserino dell'utente;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU.

I corrispettivi versati dagli utenti, così come indicato nell'Art 66, e raccolti dall'appaltatore devono essere versati all'ADISU tramite bonifico bancario IT28E0200803043000000853695 entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di incasso o con le modalità che verranno impartite dall'ADISU durante l'esecuzione del contratto.

L'ADISU si riserva comunque la possibilità assumere direttamente il servizio cassa attraverso proprio personale o indirettamente attraverso un terzo soggetto. In tal caso all'imponibile mensile ottenuto come indicato all'Art 68 verrà sottratto il costo mensile di:

- Mensa Agraria: n.2 unità di personale ciascuna part-time 18h settimanali con inquadramento retributivo al V livello previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende esercenti attività del settore "TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI"- comparto pubblici esercizi "RISTORAZIONE COLLETTIVA";
- Mensa Ingegneria: n.2 unità di personale part-time 18h settimanali con inquadramento retributivo al V livello previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende esercenti attività del settore "TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI"- comparto pubblici esercizi "RISTORAZIONE COLLETTIVA".

Art 68. Fatturazione

Alla fine di ciascun mese l'appaltatore emetterà nei confronti dell'ADISU una fattura riepilogativa in cui viene indicato il numero totale dei pasti erogati, suddivisi per combinazione di pasto, e regolarmente registrati nel corso del mese.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60gg dal ricevimento, previo:

- esito positivo della verifica di conformità, diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle vigenti normative e delle eventuali leggi di settore;
- esito positivo della verifica contabile, diretta a verificare che gli importi fatturati siano rispondenti alla prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);

- (in caso si subappalto) certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore al subappaltatore (anche secondo le disposizioni della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010); resta ferma quanto previsto dall'art.105 del D.Lgs n.50/2016;
- avvenuto versamento dell'incasso versato dagli utenti e raccolto dall'appaltatore per conto dell'ADISU
- subordinatamente ad ulteriori eventuali obblighi normativi.

L'ADISU, in fase di liquidazione delle prestazioni contrattuali, opererà le ritenute obbligatorie per legge sull'importo netto delle prestazioni secondo quanto previsto dalle normative vigenti o che entreranno in vigore durante l'esecuzione del contratto.

L'appaltatore ha l'obbligo di inserire sulla fattura i dati preventivamente comunicati dall'ADISU (codice CIG, capitolo di Bilancio, etc....), nonché i dati necessari all'emissione del mandato di pagamento, come partita IVA, IBAN, e tutti i dati richiesti dagli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente intestato all'appaltatore. Eventuali spese sono a carico dell'appaltatore.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel contratto; qualora l'appaltatore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ADISU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Art 69. Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale del servizio di ristorazione potrà essere sottoposto a revisione periodica a decorrere dal terzo 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'ADISU e secondo quanto previsto dalle normative vigenti tra cui l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. Conclusa l'istruttoria l'ADISU comunica all'Appaltatore il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

CAP 12- OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art 70. Obblighi dell'appaltatore.

L'appaltatore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

L'appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, 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.

L'appaltatore ha l'obbligo di fornire all'ADISU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.

L'appaltatore 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 L'appaltatore 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'ADISU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dall'appaltatore verso i propri fornitori.

Art 71. Certificazioni di sistemi di gestione

L'appaltatore dovrà:

- entro 3 mesi dalla sottoscrizione del contratto estendere l'ambito di applicazione delle seguenti certificazioni al nuovo sito produttivo relativo alla mensa in questione:
 - Sistema di gestione in Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001;
 - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo le norme UNI EN ISO 22000;
- mantenere il possesso delle suddette certificazioni per tutta la durata del contratto, con ambito di applicazione che comprende anche il sito produttivo della mensa in questione.

Art 72. Subappalto

Il subappalto è consentito:

- nel limite del 30% dell'importo complessivo del contratto,
- limitatamente alle seguenti attività accessorie:
 - manutenzioni locali, impianti, attrezzature ed arredi;
 - manutenzione edili ed eventualmente progettazione ed esecuzione di opere edili.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016.

Art 73. Avalimento

In caso in cui l'appaltatore abbia fatto ricorso all'istituto dell'avvalimento, ai sensi dell'art 89 c.9 del D.Lgs. 50/2016, la S.A. esegue in corso d'esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto. A tal fine il responsabile unico del procedimento accerta in corso d'opera che le prestazioni oggetto di contratto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

Art 74. Fallimento

In caso di fallimento o di altra procedura concorsuale che non determini continuità aziendale dell'Appaltatore, l'appalto si intende senz'altro risolto e l'ADISU provvederà nei termini di legge.

Art 75. Cessione del contratto

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art 76. Divieto di variazione di destinazione d'uso locali

È tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati. L'Appaltatore 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 77. 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 fallimento o altra procedura concorsuale a carico dell'appaltatore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) messa in liquidazione, cessione illegittima del contratto o ogni diversa ipotesi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore, 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) utilizzo per tre volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto e non preventivamente autorizzate dall'ADISU;
- f) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- g) mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 5gg di ritardo;
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed attrezzature;

- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto e dal Capitolato, compresa l'esecuzione di qualunque attività commerciale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: vendita di bevande, vendita di alimenti, vending machine, slot machine/videogiochi ecc.) fatta eccezione per quelle previste dal presente capitolato (servizio bar all'interno della Mensa di Agraria);
- k) non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- l) 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'ADISU. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ADISU e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- m) difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;
- n) mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'ADISU, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- o) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- q) mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 2 trimestri nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- r) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- s) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "*Codice di comportamento del personale dell'ADISU*" approvato con DAU 5 del 30.1.2014 (Art 50);
- t) mancato adempimento di quanto previsto dall'Art 71 in relazione alle certificazioni dei sistemi di gestione;
- u) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'ADISU di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'appaltatore o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 quinquies (*Revoca del provvedimento*) e 21 sexies (*Recesso dai contratti*) della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

Art 78. Controversie e Foro competente

Le eventuali controversie tra l'ADISU e l'appaltatore, 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 Perugia. È escluso il ricorso all'arbitrato.

Art 79. 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 dell'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'ADISU 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 art.53 del D.Lgs. 50/2016;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

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

Art 80. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore 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'ADISU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Perugia 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 81. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.Lgs. 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs. 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);

- Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25);
- Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25;
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

Art 82. Allegati

- Planimetria locali
- Modello di sondaggio di customer satisfaction