

# GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE ad una struttura privata già attiva nel circondario dell'Istituto Superiore di Studi Musicali G.Briccialdi di Terni

– CIG Z4910827FA –

## CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

---

### Sommario

Art. 1	OGGETTO APPALTO .....	2
Art. 2	DESTINATARI DEL SERVIZIO .....	2
Art. 3	COMPOSIZIONE PASTO .....	2
Art. 4	DURATA DELL'APPALTO .....	2
Art. 5	IMPORTO DELL'APPALTO .....	3
Art. 6	ORARIO DEL SERVIZIO .....	3
Art. 7	SPECIFICHE TECNICHE DELLE PIETANZE .....	4
Art. 8	SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	6
Art. 9	REVISIONE PREZZI .....	6
Art. 10	GESTIONE DELLA CONTABILIZZAZIONE PASTI EROGATI.....	6
Art. 11	MODALITÀ DI PAGAMENTO.....	7
Art. 12	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI .....	8
Art. 13	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU.....	8
Art. 14	DIVIETO DI SUBAPPALTO.....	8
Art. 15	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E PENALI.....	8
Art. 16	ULTERIORI VINCOLI E OBBLIGHI .....	9

**Art. 1 OGGETTO APPALTO**

Il servizio richiesto dall'ADISU prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo limitrofo alla sede dell' Istituto Superiore di Studi Musicali G.Briccialdi di Terni.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere a tutto quanto necessario al regolare adempimento delle proprie obbligazioni contrattuali e, in particolare, dovrà a propria cura e spesa disporre dei locali, dei mezzi, delle attrezzature, del personale necessario, oltre a provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari.

**Art. 2 DESTINATARI DEL SERVIZIO**

Per l'individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda al "*Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie*" (decreto dell'Amministratore Unico n° 35/2013) che prevede fra l'altro, le seguenti tipologie di utenze ammissibili:

- studenti iscritti dell'Istituto Superiore di Studi Musicali G.Briccialdi;
- studenti universitari iscritti agli Atenei dell'Umbria;
- personale docente e non docente degli Atenei dell'Umbria e quindi anche dell'Istituto Superiore di Studi Musicali G.Briccialdi;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'ADISU con specifico provvedimento;

**Art. 3 COMPOSIZIONE PASTO**

Il pasto dovrà essere erogato nelle tre possibili combinazioni a scelta dell'utente:

- pasto completo (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane e bevanda)
- pasto I° combinazione (primo piatto, frutta, contorno, pane e bevanda)
- pasto II° combinazione (secondo piatto, contorno, frutta, pane e bevanda)

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

**Art. 4 DURATA DELL'APPALTO**

Il contratto di appalto avrà durata di anni 1 (uno) a partire dalla data di effettivo inizio dell'attività.

L'ADISU si riserva la possibilità di interrompere il servizio in qualsiasi momento e senza preavviso.

## Art. 5 IMPORTO DELL'APPALTO

Si riporta di seguito, a puro titolo indicativo per permettere eventuali analisi di fattibilità tecnica-economica, il numero di studenti iscritti nell'ultimo quadriennio 2011-2014 all'Istituto Superiore di Studi Musicali G.Briccialdi dichiarato dall'istituto stesso:

Anno accademico	Numero studenti iscritti
2014-2015	110 (dato stimato)
2013-2014	104
2012-2013	70
2011-2012	61

L'importo presunto complessivo per l'intera durata dell'appalto (1 anno) è di €**38.437,50** oltre IVA al 4%.

Il suddetto importo è puramente indicativo ed è stato determinato come da seguente tabella, ipotizzando che circa il 23% degli studenti, la cui iscrizione è prevista per l'a.a. 2014-2015, usufruisca giornalmente di almeno un pasto (25 pasti/gg):

Tipologia Pasto	Numero pasti medi giornalieri presunti	Costo unitario massimo [senza IVA]	Numero giorni/anno di apertura	Importo presunto [senza IVA]
pasto completo	15	€ 8,65	195	€ 25.312,50
pasto I° combinazione	5	€ 6,25	195	€ 6.093,75
pasto II° combinazione	5	€ 7,21	195	€ 7.031,25
<b>Totale complessivo presunto intera durata contratto</b>				<b>€ 38.437,50</b>

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'Aggiudicatario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

## Art. 6 ORARIO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere garantito con rispetto dei seguenti orari minimi di apertura al pubblico:

Tipologia servizio	Orario	giorni
PRANZO	12:30 - 14:30	dal lunedì al sabato

L'ADISU si riserva di richiedere e concordare con l'Impresa eventuali variazioni dell'orario di apertura, oltre ulteriori servizi di ristorazione in orari diversi da quelli stabiliti per esigenze istituzionali.

Le sospensioni del servizio non potranno essere prolungate oltre i periodi di seguito indicati, fatta salva la necessità di effettuare interventi straordinari alle strutture che dovranno essere concordati con l'Ente con congruo preavviso:

- chiusura estiva: comunicata dall'ADISU (che indicativamente riguarda l'intero mese di agosto, con possibilità, di estensione alla ultima quindicina di luglio e alla prima di settembre);

- chiusura per le giornate delle festività di Natale, Pasqua e festività infrasettimanali secondo il calendario comunicato dall'ADISU, con possibilità di altre proposte da concordare.

E' facoltà dell'Impresa proporre comunque aperture senza limitazioni precostituite.

#### **Art. 7 SPECIFICHE TECNICHE DELLE PIETANZE**

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

- almeno n.2 possibili scelte di primi piatti (oltre pasta e/o riso in bianco)
- almeno n.2 possibili scelte di secondi piatti
- almeno n.2 possibili scelte di contorni
- almeno n.2 possibili scelte di tipi di frutta
- almeno acqua naturale come bevanda

E' richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle modalità di lavorazione. Particolare attenzione dovrà quindi essere posta nella qualità degli alimenti, dei loro ingredienti e nella loro preparazione.

Di seguito si elencano a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i pesi a crudo (al netto degli scarti di lavorazione, del calo peso dovuto allo scongelamento, dei condimenti e comunque edibili) degli ingredienti necessari per il confezionamento della singola porzione.

		<b><u>U.M.</u></b>
<b><u>PRIMI PIATTI</u></b>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	50	grammi
Risotto	80	grammi
Riso per minestre	50	grammi
Tagliatelle all'uovo	120	grammi
Gnocchi	250	grammi
Tortellini	150	grammi
Pasta secca per lasagne	80	grammi
Ravioli	150	grammi
Pasta per pizza	180	grammi
<b><u>SECONDI PIATTI</u></b>		
Fettina di vitello, scaloppe, roast beef ecc	120	grammi
Spezzatino di vitello	150	grammi
Hamburger ferri	120	grammi
Polpette o polpettone	120	grammi
Pollo (¼ pari a circa)	250/270	grammi
Petto di pollo o tacchino	130	grammi

Pollo spezzatino	250/270	grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	110	grammi
Formaggi stagionati	70	grammi
Mozzarella	120	grammi
Bistecca di suino con osso	130 (tolto osso)	grammi
Arista fresca senza osso	130	grammi
Bastoncini di pesce	150	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata,....)	200	grammi
Seppia	200	grammi
Pesce intero (trota,...)	200 (tolte lische e viscere)	grammi
Salumi e affettati vari	70	grammi
<b><u>CONTORNI</u></b>		
Verdura cotta	200	grammi
Insalata verde	120	grammi
Verdura cruda di stagione	150	grammi
Patate (fritte/arrostato/lesse)	200	grammi
Patate (lesse/purea)	150	grammi
Legumi secchi	45	grammi
Legumi freschi	120	grammi
<b><u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u></b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	170	grammi
Cocomero	200	grammi
Macedonia	170	grammi
Succhi di frutta	125	grammi
<b><u>PANE</u></b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	70	Grammi
<b><u>BEVANDE</u></b>		
Acqua	Senza limiti	

#### USO DI OLI

- Per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva
- L'impiego dell'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittute.

L'Aggiudicatario dovrà presentare per ciascun ingrediente principale della pietanza che è presente nella propria proposta giornaliera, e non inclusa nel presente elenco, le relative grammature che l'ADISU si riserva di approvare.

#### **Art. 8 SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate dal presente Capitolato.

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

Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'ADISU dovranno essere sostituite con altra marca.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc..

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti normative. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 9 REVISIONE PREZZI**

I prezzi del pasto resteranno invariati per tutta la durata del contratto. La ditta non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per aumenti di costi della manodopera, delle derrate alimentari, dei trasporti, non conferma del numero di pasti erogati stimati all'Art. 5 o per qualunque altra circostanza anche non espressamente prevista.

#### **Art. 10 GESTIONE DELLA CONTABILIZZAZIONE PASTI EROGATI**

A ciascun utente autorizzato ad usufruire del servizio viene rilasciato dall'ADISU un personale tesserino (smart card con chip) contenente informazioni identificative dell'utente e del relativo profilo tariffario concesso (dipendente dall'appartenenza alla fascia di agevolazione concessa).

All'Aggiudicatario viene fornito, in comodato d'uso gratuito, dall'ADISU la strumentazione hardware e software necessaria per l'utilizzo di un registratore di cassa dedicato. 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 pagare e le somme incassate.

**L'Aggiudicatario deve dotarsi e garantire il corretto e costante funzionamento del servizio di connessione ad internet di tipo ADSL o similare.**

Il personale addetto dell'Aggiudicatario deve:

- verificare l'identità dell'utente tramite la foto ed i dati anagrafici riportati nel tesserino personale dell'utente (smart card)
- 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

#### **Art. 11      MODALITÀ DI PAGAMENTO**

L'ADISU provvederà al pagamento all'Aggiudicatario dei soli pasti usufruiti dagli utenti e registrati dall'Aggiudicatario secondo le modalità suddette, applicando i prezzi offerti in sede di gara.

Al termine di ciascun mese l'Aggiudicatario provvederà ad emettere fattura di importo corrispondente alla somma del valore dei pasti erogati e regolarmente registrati nel corso del mese, previo riscontro con l'ADISU.

Le fatture emesse dall'Aggiudicatario dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'Agenzia, che provvederà al pagamento a mezzo mandato entro 60 gg dal ricevimento, purché si siano verificate le condizioni di efficacia previste dalla legge e previa verifica che gli importi fatturati siano rispondenti alle prestazioni erogate.

La data di arrivo della fattura è accertata dal timbro apposto dal protocollo competente dell'Agenzia.

Al contrario le somme direttamente versate all'Aggiudicatario (e da questi incassate) dagli utenti in possesso di tesserino identificativo, che ne individua l'appartenenza alla fascia di reddito/merito e relativo importo da versare, rimangono di proprietà dell'ADISU e dovranno essere versate, ogni mese, presso UNICREDIT SPA IBAN IT28E0200803043000000853695, e l'Agenzia stessa provvederà all'emissione della relativa fattura.

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.

**Art. 12      RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI**

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne l'ADISU ed i terzi 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 appalto.

L'Impresa dovrà stipulare, con oneri a proprio carico:

- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'ADISU), con massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 per persona;
- un'assicurazione che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00;

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

**Art. 13      DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU**

É 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 per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato d'appalto.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che compete loro.

L'ADISU controllerà in particolare che il servizio di ristorazione venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc.

**Art. 14      DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' vietato il subappalto o la cessione, sotto qualsiasi forma, di tutto o parte di quanto all'oggetto del presente contratto, sotto pena di risoluzione e di perdita del deposito cauzionale, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento del danno.

**Art. 15      RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E PENALI**

Ogni eventuale inadempienza dell'Aggiudicatario rispetto agli oneri, alle responsabilità e alle prestazioni di cui al presente contratto darà luogo alla immediata risoluzione del contratto, senza obbligo di costituzione in more all'incameramento della cauzione, oltre al risarcimento di ogni ulteriore danno cagionato all'ADISU ad eccezione dei casi di seguito riportati.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non osservi gli obblighi previsti dall'Art. 7 del presente Capitolato si applica la penale di € 100,00 (cento/00) per ogni contestazione. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre

giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale.

Le somme dovute a titolo di penale dall'Aggiudicatario possono essere rimosse dall'ADISU stornandole dal pagamento delle fatture emesse dall'Aggiudicatario.

<b>Art. 16</b>	<b>ULTERIORI VINCOLI E OBBLIGHI</b>
----------------	-------------------------------------

- 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. 114 D. Lgs. 163/2006.
- Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio oggetto del presente appalto sono interamente a carico dell'Impresa. L'ADISU resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono inoltre a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'espletamento del servizio oggetto del contratto.
- L'Aggiudicatario deve garantire il rispetto di tutte le norme di legge vigenti con particolare riguardo a quelle riguardanti:
  - la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro
  - l'igiene e sicurezza alimentare
- L'Aggiudicatario deve ottemperare a tutti gli obblighi di legge relativamente alla tutela dei lavoratori ed, in particolar modo, a quelli di previdenza con riferimento a contributi, retribuzioni ecc.
- L'Aggiudicatario è responsabile degli eventuali infortuni del proprio personale addetto, che dovrà dalla stessa essere assicurato a norma di legge. E' altresì responsabile dei danni arrecati a terzi durante l'esecuzione del servizio.
- Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, il Concessionario si impegna a mantenere un comportamento collaborativo con l'Agenzia al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine dell'ADISU.
- L'Aggiudicatario 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 della Provincia 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.
- Le eventuali controversie tra ADISU e l'Aggiudicatario, 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
- L'Aggiudicatario è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal contratto d'appalto con l'ADISU, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività dei servizi oggetto della presente concessione. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire all'ADISU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza.