



Agenzia per il Diritto
allo Studio Universitario
dell'Umbria

**Interventi e servizi per il diritto allo studio
universitario**

Gestione Servizi di ristorazione

Via Benedetta n° 14 – 06123 Perugia

Tel 075/4693100 – Fax 075/5847107

Profilo di committente: <http://www.adisupg.gov.it>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL
SERVIZIO RISTORAZIONE MENSA UNIVERSITARIA
VIA PASCOLI - PERUGIA
CIG 5445872BBB**

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Ente appaltante

A.Di.S.U. – Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria C.F. e P.IVA 00453460545

Art.2 – Indirizzo postale

Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria, Via Benedetta n. 14, 06123 Perugia – tel 075/4693100 – fax 075/5847107 – pec adisupg@pec.it

Art.3 – Punti di contatto

RUP: Ing. Elena Chessa

Tel. 075/4693275

Email elena.chessa@adisupg.gov.it

Referente amministrativo: Ing. Elena Chessa

Tel. 075/4693275

Email elena.chessa@adisupg.gov.it

Indirizzo internet: www.adisupg.gov.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso i punti di contatto sopra indicati

Art.4 – Oggetto dell'Appalto

L'ADiSU (Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria) intende affidare in gestione il servizio linea di ristorazione destinato alle utenze più avanti elencate. Il servizio verrà realizzato presso i locali concessi in uso gratuito dall'ADiSU (più avanti indicato anche come Ente) siti a Perugia in Via Pascoli n° 23/25.

Il servizio di linea ristorazione prevede la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti.

Il servizio prevede, altresì, (senza alcun onere aggiunto) la gestione delle casse, l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni (sia degli impianti che dell'involucro edilizio) di cui ai successivi articoli del presente Capitolato.

Il presente appalto viene aggiudicato ai sensi dell'art. 20 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. (Appalti di servizi elencati nell'allegato IIB). Le ulteriori norme del D. Lgs. 163/2006 (più avanti indicato anche come Codice) e s.m.i. vengono applicate se ed in quanto richiamate espressamente.

Trattasi di appalto in parte escluso, e pertanto l'affidamento deve essere preceduto, ai sensi dell'art. 27 del Codice, da invito ad almeno cinque operatori, compatibili con l'oggetto dell'appalto. L'Amministrazione, nel rispetto dei principi di economicità, efficienza, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, provvederà alla pubblicazione del presente appalto sul sito istituzionale www.adisupg.gov.it, affinché ogni operatore economico interessato, purché in possesso dei requisiti richiesti, possa presentare un'offerta.

Non saranno prese in considerazione offerte parziali, che non prevedano l'espletamento di tutti i servizi richiesti.

Art. 5 – Durata e importo presunto dell'appalto

Il contratto di appalto avrà durata di anni 5 (cinque) a partire dalla data di effettivo inizio dell'attività. L'aggiudicatario sarà in ogni caso tenuto a garantire il servizio senza soluzione di continuità per tutto il tempo necessario all'avvicendamento con il nuovo gestore e comunque per un periodo non superiore a mesi 6.

L'importo presunto annuo dell'appalto è di € 2.280.000,00 oltre IVA al 4%.

L'importo presunto complessivo è di € 11.400.000,00 oltre IVA al 4%.

L'importo è puramente indicativo ed è stato determinato sulla base n. 340.000 pasti/anno (tra pranzo e cena) di cui:

n. 240.000 pasti completi (primo, secondo, contorno, pane, frutta e bevanda)

n. 60.000 pasti prima combinazione (primo, contorno, pane, frutta e bevanda)

n. 40.000 pasti seconda combinazione (secondo, contorno, pane, frutta e bevanda)

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

Art. 6 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da studenti universitari, e previa autorizzazione dell'ADiSU, da personale dipendente dall'Ente, da personale docente e non docente dell'Università e da eventuali ospiti convenzionati o autorizzati dall'Ente stesso.

Art. 7 - Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi alla gara i soggetti in possesso dei requisiti prescritti dal successivo Art. 9 costituiti da:

- a) operatori economici con **idoneità individuale** di cui alle lettere a) (**imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative**), b) (**consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane**), e c) (**consorzi stabili**), dell'art. 34, comma 1, del Codice;
- b) operatori economici con **idoneità plurisoggettiva** di cui alle lettere d) (**raggruppamenti temporanei di concorrenti**), e) (**consorzi ordinari di concorrenti**), e-bis (le **aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete**) ed f) (**gruppo europeo di interesse economico**), dell'art. 34, comma 1, del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del Codice;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 47 del Codice nonché del presente disciplinare di gara.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 36 e 37 del Codice.

Art. 8 - Condizioni di partecipazione

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- a) le cause di esclusione di cui all'art.38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter ed m-quater), del Codice;
- b) l'applicazione di una delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art.6 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss. mm. ii. oppure l'estensione, negli ultimi cinque anni, nei propri confronti, degli effetti di una delle misure stesse irrogate nei confronti di un convivente;
- c) sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto, ai sensi dell'art. 67, comma 8, del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e ss. mm. ii.;
- d) l'esistenza di piani individuali di emersione di cui all'art.1-bis, comma 14, della legge 18 ottobre 2001, n. 383, come sostituito dal decreto legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni dalla legge 22 novembre 2002, n. 266.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle cd. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78).

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

E', altresì, vietato, ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del Codice, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' infine vietato, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del Codice, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera c) (consorzi stabili), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

Art. 9 - Requisiti di idoneità professionale, capacità tecnico-organizzativa ed economico-finanziaria

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnico-organizzativa ed economico-finanziaria:

- a) iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede, per l'attività di ristorazione. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/200 e s.m.i., con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione;
- b) esecuzione (conclusa o in corso) nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando di servizi analoghi di importo non inferiore a € 8.000.000,00 Iva esclusa; a tal fine devono essere elencati le principali prestazioni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi. Ai fini della presente gara per servizi analoghi si intendono tutti quelli di ristorazione svolti presso mense pubbliche o private, esclusi quelli riferiti ai pazienti/degenti di strutture sanitarie o socio-sanitarie.
- c) essere in possesso di certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità applicato al servizio di ristorazione inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP ai sensi dell'art. 43 D. Lgs. 163/2006;
- d) di possedere Certificazione SA 8000 (certificazione etica) ai sensi dell'art. 43 D. Lgs. 163/2006;
- e) di possedere Certificazione OHSAS 18001:2007 (Occupation Health&Safety Management System) ai sensi dell'art. 43 D. Lgs. 163/2006;
- f) presentare almeno due idonee referenze bancarie rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 1 settembre 1993, n. 385;

Si precisa e si prescrive che:

- 1) per il requisito relativo all'iscrizione nel registro delle imprese o albo, di cui al precedente punto a), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione;
- 2) il requisito relativo ai servizi analoghi di cui al precedente punto b), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nella misura non inferiore al 50%;
- 3) il requisito relativo alla certificazione UNI EN ISO 9001:2000, SA 8000 e OHSAS 18001:2007, di cui al precedente punto c), d) ed e), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE deve essere posseduto almeno dal soggetto mandatario o indicato come tale;
- 4) le dichiarazioni bancarie di cui al precedente punto f) devono essere presentate:
 - da ciascun impresa componente il raggruppamento, costituendo o costituito, l'aggregazione di rete o consorzio ordinario di concorrenti, costituendo o costituito;
 - dal consorzio o dalle imprese indicate come partecipanti nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), del Codice.

In attuazione dei disposti dell'art. 49 del Codice, il **concorrente** singolo o consorziato o raggruppato o aggregato in rete – ai sensi dell'art. 34 del Codice – può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Ai fini di quanto sopra, dovrà essere fornita - **a pena di esclusione** - in sede di domanda di partecipazione, tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto art. 49 del Codice.

Il **concorrente** può avvalersi di una sola impresa ausiliaria.

Il **concorrente e l'impresa ausiliaria** sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito - **a pena di esclusione** - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il **concorrente e l'impresa ausiliaria** sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito - **a pena di esclusione** - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Art. 10 - Subappalto

Non è ammesso il subappalto se non relativamente al servizio di pulizia e manutenzione (impiantistica ed edile). E' inoltre ammesso il subappalto per l'esecuzione di eventuali opere che l'operatore intende effettuare per migliorie, indicate in sede di presentazione dell'offerta tecnica.

Il concorrente deve indicare, all'atto dell'offerta, le parti di cui sopra che intende subappaltare; in mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

La mancata espressione della volontà di ricorso al subappalto **non comporta l'esclusione dalla gara** ma rappresenta impedimento per l'aggiudicatario a ricorrere al subappalto. In caso di mancata indicazione di ricorso al subappalto l'operatore economico dovrà possedere:

- in relazione al servizio pulizia: iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede, per l'attività di pulizia;
- in relazione alle attività di manutenzione impianti ed eventualmente la loro esecuzione: iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede, che attesti l'abilitazione ai sensi del D.M. n. 37/2008 art. 1, comma 2, lett. a, b, c, d, e, f, g;
- in relazione alla manutenzione dell'involucro edilizio ed eventualmente esecuzione di opere edili: requisiti di cui all'art. 90 del DPR 207/2010 o in alternativa possesso dell'attestazione SOA relativa ai lavori da eseguire.

Art. 11 – Informazioni complementari e prescrizioni contrattuali

11.1 - Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

Per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario l'Amministrazione non si avvarrà del sistema AVCPass (reso obbligatorio solo a far data dal 01 gennaio 2014), ma acquisirà "d'ufficio le relative informazioni, previa indicazione, da parte dell'interessato, dell'amministrazione competente e degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti".

11.2 - Sopralluogo e presa visione della documentazione di gara

Il sopralluogo è **obbligatorio**. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di **esclusione dalla procedura di gara**.

Ai fini dell'effettuazione del **sopralluogo sull'immobile interessato al servizio**, i concorrenti devono inviare all'amministrazione appaltante, all'indirizzo di posta elettronica elena.chessa@adisupg.gov.it, una richiesta di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo/numero di fax/posta elettronica, cui indirizzare la convocazione.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciato un distinto esemplare di attestazione di avvenuto sopralluogo che dovrà essere inserito a pena di esclusione nella "Busta A: Documentazione amministrativa".

Il sopralluogo deve essere effettuato da un rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA; può essere fatto anche da soggetto diverso solo se munito di procura notarile o altro atto di delega scritto purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei lavori.

Tutta la documentazione di gara per la formulazione dell'offerta è visionabile e scaricabile gratuitamente sul sito internet www.adisupg.gov.it nell'area fornitori al link bandi ed avvisi. Può essere visionata anche presso la Sezione "Gestione servizi di ristorazione" dell'A.Di.S.U., Via Benedetta n.14, tel. 075/4693275.

11.3 - Chiarimenti

E' possibile ottenere **chiarimenti** in ordine alla presente procedura, mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al responsabile del procedimento, all'indirizzo email elena.chessa@adisupg.gov.it, **entro e non oltre 5 (cinque) giorni** naturali consecutivi prima della scadenza della presentazione dell'offerta.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le

richieste presentate in tempo utile verranno fornite entro 3 giorni dal ricevimento. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

La stazione appaltante pubblicherà, in forma anonima, le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, sul proprio sito internet www.adisupg.gov.it.

11.4 - Modalità di presentazione della documentazione

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

1. devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n.445/2000, in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); al tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;
2. potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati ed **in tal caso va allegata copia conforme all'originare della relativa procura**;
3. devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza;

Rimane ed esclusivo onere dei concorrenti la completezza e correttezza delle dichiarazioni rese, nonché l'esatto adempimento di tutte le prescrizioni di partecipazione alla gara previste dal presente Capitolato Speciale d' Appalto, non fornendo l'Amministrazione modelli tipo per la compilazione.

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante con i limiti e alle condizioni di cui all'art. 46 del Codice.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 46, comma 1, del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, costituisce **causa di esclusione**.

Alla documentazione dei candidati non residenti in Italia si applicano l'art. 38, comma 5, l'art. 39, comma 2, l'art. 45, comma 6, e l'art. 47 del Codice.

In caso di concorrenti non residenti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. Si precisa che in caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione, inoltre gli importi dichiarati da concorrenti aventi sede negli Stati non aderenti all'Unione europea dovranno essere espressi in euro.

11.5 - Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti, il cui utilizzo sia stato espressamente autorizzato dal candidato ai sensi dell'art. 79, comma 5-bis, del Codice.

Ai sensi dell'art.79, comma 5-bis, del Codice e dell'art. 6 del d.lgs.7 marzo 2005, n.82, in caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva /o principale attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla Stazione appaltante via fax o con raccomandata A/R o via PEC; diversamente, l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

11.6 - Ulteriori disposizioni

Si precisa, altresì, che si applicheranno le seguenti disposizioni.

L'Amministrazione procederà alla verifica dell'anomalia ai sensi dell'Art. 86 del D. Lgs. 163/2006 e si riserva la facoltà, anche in presenza di offerta non anomala, di eseguire il giudizio di congruità e di non procedere all'aggiudicazione qualora l'offerta non risulti congrua.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di un'unica offerta, purché valida, e ai sensi dell'art. 81, comma 3, del del D. Lgs. 163/2006 si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, o se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Si riserva altresì il diritto di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto qualora le offerte pervenute vengano ritenute non rispondenti alle proprie esigenze economiche, e ricorrendone i presupposti, si riserva di avvalersi della facoltà d'interpellare il secondo ed il terzo classificato.

L'offerta vincherà il concorrente per giorni 180 dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Le spese relative alla stipulazione del contratto e le spese relative alla pubblicazione dell'avviso post – gara sui quotidiani nazionali e locali, sono a carico dell'aggiudicatario; le spese relative alla pubblicazione dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

La stazione appaltante consulterà l'Osservatorio istituito presso l'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture contenente le annotazioni sugli operatori economici relativamente a tutti i concorrenti che hanno presentato offerta.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di cui all'art.140 del Codice.

Nel caso in cui le "Informazioni Antimafia" di cui all'art. 91 d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, abbiano dato esito positivo, il contratto è risolto di diritto.

I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere alla stazione appaltante la restituzione della documentazione presentata al fine della partecipazione alla gara.

Art. 12 – Cauzioni e garanzie richieste

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da **cauzione provvisoria**, come definita dall'art. 75 del Codice costituita, a scelta del concorrente:

- a) **in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato** depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) **in contanti**, con versamento presso la Tesoreria dell'Agenzia UNICREDIT SPA IBAN IT28E0200803043000000853695;
- c) da **fideiussione bancaria o polizza assicurativa**, o fideiussione rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art.106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte.

In caso di prestazione della **cauzione provvisoria** in **contanti o in titoli del debito pubblico** dovrà essere presentata anche una **dichiarazione** di un istituto bancario o di una assicurazione contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla **cauzione definitiva** in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal

relativo certificato.

In caso di prestazione della **cauzione provvisoria** mediante **fideiussione bancaria o assicurativa** queste dovranno:

- a) essere conformi agli schemi di polizza tipo previsti dal Decreto Ministeriale 12 Marzo 2004, n. 123, pubblicato sul S.O. n. 89/L alla Gazzetta Ufficiale n. 109 dell'11 Maggio 2004;
- b) essere prodotte in originale con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- c) avere validità per giorni 180 dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- d) essere, qualora si riferiscano a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti, tassativamente intestate a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;
- e) **prevedere espressamente:**
 - 1) la **rinuncia** al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - 2) la **rinuncia** ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - 3) la loro **operatività** entro quindici giorni **a semplice richiesta scritta** della stazione appaltante;
 - 4) la **dichiarazione** contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria oppure una polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla **cauzione definitiva** di cui all'art. 113 del Codice, in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

La cauzione provvisoria è stabilita nella misura pari a **euro 228.000,00** (*euro duecentoventottomila/00*).

La presentazione di cauzioni provvisorie inferiori o prive delle caratteristiche richieste costituirà **causa di esclusione dalla procedura di gara**.

Ai sensi dell'art. 75, comma 6, del Codice la **cauzione provvisoria** verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

All'atto della **stipula del contratto** l'aggiudicatario deve prestare la **cauzione definitiva** nella misura e nei modi previsti dall'art.113 del Codice.

L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, il concorrente segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi previsti dalle norme vigenti.

Art. 13 – Pagamento a favore dell'AVCP

I concorrenti, a **pena di esclusione di esclusione**, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, per un importo pari ad euro 200,00 (duecento/00) scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità del 21 dicembre 2011.

Si precisa che **la stazione appaltante controllerà (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara)** tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Art. 14 – Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione

L'aggiudicazione avverrà alla migliore **offerta economicamente più vantaggiosa** determinata da una **commissione giudicatrice**, nominata dalla stazione appaltante. La Commissione, in sede di esame, potrà richiedere ai concorrenti precisazioni ed integrazioni necessarie alla valutazione degli elementi dell'offerta. L'Ente si riserva la facoltà di accertare, anche mediante sopralluoghi, l'effettiva sussistenza delle strutture organizzative delle Imprese partecipanti, nonché di prendere diretta conoscenza delle realizzazioni analoghe eventualmente già effettuate.

Il punteggio massimo riservato alla valutazione è costituito da 100,00 punti così suddivisi:

- a) **max 40 punti** al Prezzo del pasto offerto nella tipologia di pasto completo **P**;
- b) **max 60 punti** alla Qualità tecnica dell'offerta **Q**;

ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RELATIVI AL PREZZO DEL PASTO

Il punteggio massimo a disposizione per il Prezzo **P (punti 40)** verrà assegnato all'impresa che avrà offerto il prezzo più basso del pasto nella tipologia di pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta e bevanda). Alle altre ditte verranno assegnati punteggi (con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola, senza che la Commissione operi arrotondamenti) proporzionali al rapporto fra il minor prezzo offerto ed il prezzo da ciascuna di esse offerto.

$$P = 40 \times \frac{\text{Prezzo minimo}}{\text{Prezzo offerto}}$$

P = punteggio da assegnare all'offerta

ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI RELATIVI ALLA QUALITA' TECNICA DELL'OFFERTA Q

Alle offerte tecniche sarà attribuito un massimo di **60 punti**, che verranno ripartiti come segue:

	Sub-criterio	Pt/60
Q1	La professionalità del Responsabile del servizio (art. 42 capitolato) di cui dovranno essere indicati il nome, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza maturata nel settore e il monte ore di presenza annuale da dedicarsi al coordinamento del servizio per l'ADiSU	5/60
Q2	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti/macchinari e dell'involucro edilizio	5/60
Q3	Formazione degli addetti con riferimento agli interventi di formazione ed aggiornamento del personale sugli aspetti igienico – sanitario, dietetico e della distribuzione svolti nel triennio 2010- 2011-2012	4/60
Q4	La gestione della fornitura e degli acquisti delle materie prime con indicazione dell'azienda produttrice, con definizione dei calendari di approvvigionamento, dei criteri di controllo e del controllo stesso delle forniture e della filiera, con l'indicazione dei fornitori	8/60
Q5	L'organizzazione della fase di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti con particolare riguardo alla compilazione delle attività svolte dal personale addetto. L'Azienda deve garantire una ottimale pianificazione delle attività e della loro sequenzialità nell'arco della giornata descrivendo in tutte le fasi produttive il lavoro degli operatori	8/60
Q6	Progetto di Customer Satisfacion	3/60
Q7	Proposta di un menù invernale ed un menù estivo, pranzo e cena, articolato in quattro settimane dal lunedì al sabato. Per ciascuna portata se ne dovrà indicare la ricetta, e relative grammature, per poter valutare la varietà e qualità di quanto proposto. Non rientrano nella valutazione (e pertanto non andranno indicati) pasta e riso in bianco e al pomodoro in quanto ne dovrà essere sempre garantita la distribuzione	8/60
Q8	Proposte di portate biologiche, vegetariane, tipiche regionali e per celiaci con indicata la ricetta	3/60
Q9	Piano di organizzazione del servizio di pulizia, con l'indicazione del personale addetto, con riferimento sia agli interventi ordinari che straordinari, relativamente ai locali, agli impianti, macchine, arredi, attrezzature, comprese le aree esterne di pertinenza della mensa e le facciate esterne in vetro.	3/60
Q10	Progetto per migliorie che la Ditta intende effettuare nel periodo dell'appalto e relativa calendarizzazione nel periodo dell'appalto sia con riferimento all'integrazione e/o sostituzione di attrezzature e macchinari o relativamente all'organizzazione del servizio, con attribuzione di punteggio come di seguito	
	- soluzione tecnica ed estetica proposta	6/60
	- importo dell'investimento	5/60
Q11	Centro cottura di emergenza per sopperire ad eventuali interruzioni distante non più di 30 min. di ordinaria percorrenza dalle mense	2/60

Art. 15 – Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte

Il plico contenente l'offerta e le documentazioni, **a pena di esclusione dalla gara**, deve essere **idoneamente sigillato** e deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro le ore 12:00 del giorno 16 dicembre 2013**, esclusivamente all'indirizzo: A.Di.S.U. Via Benedetta 14 - 06123 Perugia.

E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano del plico, tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 10,00 alle ore 13,00 presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Via Benedetta n. 14 – 06123 Perugia.

Per evitare dubbi interpretativi si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico, debitamente chiuso, deve recare all'esterno le informazioni relative all'**operatore economico concorrente** (denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo, numero di telefono, fax e/o posta elettronica certificata, per le comunicazioni) e le indicazioni relative all'**oggetto della gara** "*Affidamento del Servizio di Ristorazione presso la mensa universitaria di Via Pascoli - Perugia*".

Si precisa che nel caso di concorrenti con **idoneità plurisoggettiva** (raggruppamenti *temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE*) vanno riportati sul plico i nominativi, gli indirizzi ed i codici fiscali dei singoli partecipanti, sia se questi sono già costituiti sia se sono da costituirsi.

Il plico deve contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del **mittente**, l'**indicazione dell'oggetto dell'appalto** e la dicitura, rispettivamente:

"**A – Documentazione amministrativa**";

"**B - Offerta tecnica**";

"**C - Offerta economica**".

15.1 - Contenuto della Busta "A- Documentazione amministrativa"

Nella busta "**A – Documentazione amministrativa**" devono essere contenuti i seguenti documenti:

I) domanda di partecipazione, sottoscritta dal **legale rappresentante del concorrente**; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione dalla gara**, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un **procuratore del legale rappresentante** ed in tal caso va allegata, **a pena di esclusione dalla gara**, copia conforme all'originale della relativa procura.

Si precisa che nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, la domanda, a pena di esclusione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

Si precisa, altresì, che nel caso di concorrente costituito da **aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete**:

a) se la rete è dotata di un **organo comune** con potere di rappresentanza e di **soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

b) se la rete è dotata di un **organo comune** con potere di rappresentanza ma è **priva di soggettività giuridica** ai sensi dell'art.3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

c) se la rete è dotata di un **organo comune** privo del potere di rappresentanza o **se la rete è sprovvista di organo comune**, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per

assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero **(in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi)**, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

II) (in caso di avvalimento)

Il concorrente deve allegare alla domanda di partecipazione:

a) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta, nelle forme e modalità specificate per la domanda di partecipazione, **attestante** che, per dimostrare il possesso dei requisiti necessari per partecipare alla gara, intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento; la **dichiarazione** deve specificare i requisiti per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indicare l'impresa ausiliaria;

b) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria **attestante** il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

c) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima **si obbliga** verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

d) **dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che **attesta** che quest'ultima non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;

e) **originale o copia autentica del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 49, comma 5 del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

III) **dichiarazione sostitutiva** resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente:

a) **attesta**, indicandole specificatamente, di non trovarsi nelle condizioni previste **nell'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater)** del Codice e precisamente:

I. di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

(ovvero, in caso di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale)

si trova in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- *bis* del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/2013: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-*bis* (**art. 38, comma 1, lett. a)**, del Codice);

2. che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui rispettivamente all'art. 6 e all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre, n. 159 del 2011 (**art. 38, comma 1, lett. b)**, del Codice); l'esclusione ed il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;

3. che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale;

(oppure, se presenti)

indica tutte le sentenza di condanna passata in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le

sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima.

L'esclusione o il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio; in ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata (**art. 38, comma 1, lett. c**) del Codice);

4. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 e ss. mm.ii.. L'esclusione ha la durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa (**art. 38, comma 1, lett. d**), del Codice);

5. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'Autorità (**art. 38, comma 1, lett. e**), del Codice);

6. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidati da codesta stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della sua attività professionale (**art. 38 comma 1, lett. f**), del Codice);

7. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito; ai sensi dell'art. 38, comma 2, del Codice, si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all' art.48-bis, comma 1 e 2-*bis* del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602 e costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili (**art. 38, comma 1, lett. g**), del Codice);

8. che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'Autorità non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti (**art. 38, comma 1, lett. h**) del Codice);

9. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito; ai sensi dell'art. 38, comma 2, del Codice si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del Documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui all'art. 2, comma 2, del decreto legge 25 settembre 2002 n. 20, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266 (**art. 38, comma 1, lett. i**) del Codice);

10. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68 (**art.38, comma 1, lett. l**) del Codice);

11. che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione (ad esempio: per atti o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'art.44, comma 11, del decreto legislativo n. 286 del 1998; per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli articoli 5, comma 2, e 5-bis della legge n. 386 del 1990), compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.14 del d.gs. 9 aprile 2008, n. 81 (**art. 38, comma 1, lett. m**) del Codice);

12. di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-*ter*), del Codice;

13. attesta, ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1, lettera m-*quater* e comma 2 dell'art. 38 del Codice:

opzione 1

di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente;

opzione 2

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

opzione 3

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con (specificare l'operatore economico o gli operatori economici) e di aver formulato autonomamente l'offerta;

Altre dichiarazioni e documenti

b) **dichiara** che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 del d.lgs. 6 settembre, 2011, n. 159 e ss.mm., e che, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente;

c) **dichiara** di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla legge 18 ottobre 2001, n. 383e ss.mm.ii.;

(ovvero, qualora si sia avvalso di tali piani)

dichiara di essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla legge 18 ottobre 2001, n. 383e ss.mm.ii ma che gli stessi si sono conclusi;

d) **indica**, con riferimento a quanto al requisito di cui all'Art. 9, lett. a), del presente capitolato, l'iscrizione all'apposito Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane ai sensi della l. 25 gennaio 1994, n. 82 e del d.m. 7 luglio 1997, n. 274, precisando gli estremi dell'iscrizione (numero e data) e la forma giuridica; devono, altresì, essere indicati i dati identificativi (nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica) del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori i muniti di poteri di rappresentanza e di tutti i direttori tecnici **con riferimento anche ai cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando**);

e) **dichiara**, con riferimento al requisito di cui all'Art. 9, lett. b), del presente capitolato, di aver eseguito nel triennio antecedente la pubblicazione del presente appalto servizi analoghi di importo non inferiore a € 8.000.000,00,

in favore di per un importo pari ad €;
in favore di per un importo pari ad €;
in favore di per un importo pari ad €;
in favore di per un importo pari ad €;
.....

f) **dichiara**, con riferimento al requisito di cui all'Art. 9, lett. c), d) ed e), del presente capitolato, il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000, SA 8000 e OHSAS 18001:2007;

g) **allega** le referenze bancarie, in originale, di cui all'Art. 9, lett. f), del presente capitolato;

h) **dichiara** di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

i) **accetta**, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato prestazionale, nel bando di gara e nelle risposte ai quesiti;

l) **dichiara** di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi agli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;

m) **dichiara** di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

n) **scegliere**, con riferimento all'Art. 10 del presente capitolato, **le due seguenti opzioni:**

opzione 1 (in caso di subappalto)

dichiara, di voler subappaltare le attività di;

opzione 2

dichiara (in mancanza di subappalto) il possesso dei requisiti di cui all'Art. 10 del capitolato;

o) **indica** il domicilio fiscale, il Codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica e/o il numero di fax, il cui utilizzo autorizza, ai sensi dell'art. 79, comma 5, del Codice, per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara;

p) **indica** le posizioni INPS e INAIL;

q) **attesta** di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;

r) **scegliere le due seguenti opzioni:**

opzione 1

dichiara di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti – ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241 – la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

opzione 2

dichiara di non autorizzare l'accesso alle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

IV) documento attestante il versamento in contanti o in titoli della **cauzione provvisoria** o **fideiussione bancaria** oppure **polizza assicurativa** relativa alla **cauzione provvisoria** valida per almeno centoottanta giorni dalla presentazione dell'offerta, con allegata la dichiarazione dell'istituto bancario o dell'assicurazione di contenente l'impegno, verso il concorrente a rilasciare, la garanzia fideiussoria relativa alla **cauzione definitiva di cui all'art. 113 del Codice**;

V) attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dalla stazione appaltante;

VI) attestazione di pagamento in originale, ovvero in copia autentica di euro 200,00 (*euro duecento/00*) a favore dell'Autorità;

VII) il presente capitolato senza aggiunte, modifiche o integrazioni timbrato e siglato in ogni pagina dal legale rappresentante e dallo stesso datato timbrato e siglato in calce (nell'ultima pagina) per accettazione. Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, nonché in caso di aggregazioni di imprese di rete, **a pena di esclusione dalla gara**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

VIII) (nel caso di consorzi cooperative e artigiani):

dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

oppure

IX) (nel caso di consorzi stabili)

dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;

oppure

X) (nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito)

mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato quale mandatario. Ai sensi dell'art. 37, comma 4, del Codice, è fatto obbligo, **a pena di esclusione dalla gara**, di indicare nell'offerta le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

oppure

XI) (nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)

atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE in copia autentica con indicazione del soggetto designato quale capogruppo. Ai sensi dell'art. 37, comma 4, del Codice, è fatto obbligo, **a pena di esclusione dalla gara**,

di indicare nell'offerta le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

oppure

(nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti)

XII) dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE;
- c) **a pena di esclusione dalla gara**, le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 37, comma 4, del Codice;

oppure

XIII) nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art.3, comma 4-quater, del 10 febbraio 2009, n. 5:

1. copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

2. dichiarazione (sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune) che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei servizi non possono essere diversi da quelli indicati;

3. dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del 10 febbraio 2009, n. 5:

copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, **recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza** conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

Si precisa che qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, **il mandato nel contratto di rete** non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato **nella forma della scrittura privata autenticata**, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD;

ovvero

c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti:

copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegato il **mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza** conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

ovvero

copia autentica del contratto di rete (redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD) con allegate **le dichiarazioni**, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

- a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
- c) parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Si precisa che qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, **il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata**, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

Le **dichiarazioni** potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

Le **attestazioni** di cui alle lettere a), b), c), d) della **dichiarazione sostitutiva** prevista al numero **III)** dell'**elenco dei documenti**, nel caso di **consorzi cooperativi**, di **consorzi artigiani** e di **consorzi stabili**, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

Le **attestazioni** di cui alla lettera a), numero 2) e numero 3) ed alla lettera b) della **dichiarazione sostitutiva** prevista al numero **III)** dell'**elenco dei documenti**, devono essere rese **personalmente** da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice (*per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*);

L'**attestazione** di cui alla lettera a) numero 3) della **dichiarazione sostitutiva** prevista al numero **III)** dell'**elenco dei documenti** deve essere resa **personalmente anche** da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice **cessati** nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (*per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*).

L'attestazione deve essere resa anche dai procuratori speciali delle società muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi ricavabili dalla procura (in attesa della decisione del Consiglio di Stato in adunanza plenaria).

Qualora qualcuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice, (*per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*) cessato nella carica nell'anno antecedente la data del bando di gara non sia in condizione di rendere la richiesta attestazione il legale rappresentante del concorrente può presentare una dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, in cui affermi *“per quanto a propria conoscenza”*, il possesso dei requisiti richiesti.

Si precisa che nel caso di società con due soli soci i quali siano in possesso, ciascuno, del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni previste ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettere b) e c) del Codice devono essere rese da entrambi i suddetti soci.

La **domanda**, le **dichiarazioni** e le **documentazioni**, **ad eccezione dei punti** di cui al numero **III) lett. o), p), q), r)** dell'**elenco dei documenti**, **a pena di esclusione dalla gara**, devono contenere quanto previsto nei predetti numeri.

15.2 - Contenuto della Busta “B- Offerta tecnica”

La busta **“B – Offerta tecnica”** deve contenere, **a pena di esclusione dalla gara**, il Progetto tecnico comprensivo dei n°11 elementi **Q1/Q11** come indicato nell'Art. 14.

L'offerta tecnica, **a pena di esclusione della gara**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, nonché in caso di GEIE o aggregazioni di imprese di rete, i suddetti documenti, **a pena di esclusione dalla gara**, devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

15.3 - Contenuto della Busta “C- Offerta economica”

Nella busta **“C- Offerta economica”** deve essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, l'offerta

economica, in bollo, che si intende compensativa di tutto quanto richiesto dall'appalto, nella quale dovrà essere indicato il prezzo unitario di ciascun componente il pasto, oltre al prezzo totale che corrisponderà al prezzo del pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, frutta e bevanda):

prezzo primo piatto	€	(in cifra)	(in lettere)
prezzo secondo piatto	€	(in cifra).....	(in lettere)
prezzo contorno	€	(in cifra).....	(in lettere)
prezzo pane	€	(in cifra).....	(in lettere)
prezzo frutta e bevanda	€	(in cifra).....	(in lettere)
prezzo totale (pasto completo)	€	(in cifra).....	(in lettere)

In base al prezzo di ciascun componente il pasto, scaturirà anche il prezzo del pasto prima combinazione (primo, contorno, pane, frutta e bevanda) ed il prezzo del pasto seconda combinazione (secondo, contorno, pane, frutta e bevanda). E' facoltà dell'Agenzia mettere in atto ulteriori combinazioni di pasto, sempre in riferimento ai prezzi unitari offerti dei singoli componenti.

L'offerta economica, **a pena di esclusione dell'offerta**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, nonché in caso di aggregazioni di imprese di rete, **a pena di esclusione dalla gara**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

Si precisa, che **non saranno ammesse** e verranno pertanto **escluse** le offerte plurime, condizionate o alternative. Altresì verranno escluse le offerte che sulla base del prezzo offerto per il pasto completo, il pasto prima combinazione e pasto seconda combinazione moltiplicato per le quantità indicate all'Art. 5 del presente capitolato dovessero risultare in aumento.

In caso di discordanza tra quanto espresso in cifre e quanto espresso in lettere si considererà valida l'indicazione più favorevole per l'Ente.

Art. 16 - Concorrenti stranieri

Per i concorrenti non di nazionalità italiana le firme apposte sugli atti e documenti di autorità estere dovranno essere legalizzate dalle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane nel paese di origine ai sensi dell'art. 17 Il comma della L. 4.1.1968 n. 15. Sussiste per i concorrenti stranieri l'obbligo di produrre la documentazione equivalente a quella richiesta dal presente atto per imprese italiane, in base alla legislazione dello stato in cui hanno la loro sede.

Art. 17 – Tempistica di erogazione del servizio

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio ristorazione in base agli orari minimi sotto indicati:

TIPOLOGIA SERVIZIO	DA LUNEDI' A VENERDI'	SABATO
PRANZO	12.00 – 14.30	12.00 – 14.00
CENA	19.00 - 21.00	19.00 – 20.30

L'Ente si riserva di richiedere e concordare con l'Impresa eventuali maggiorazioni dell'orario di apertura dell'ordine dei 15 minuti, 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: mese di agosto, con possibilità, da concordarsi con l'Ente, di estensione alla ultima quindicina di luglio e alla prima di settembre;
- chiusura natalizia, pasquale e festività infrasettimanali secondo il calendario accademico, con possibilità di altre proposte da concordare.

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

Art. 18 – Stipula del contratto e inizio della fornitura del servizio

L'Ente procederà ai controlli di quanto dichiarato in sede di offerta nei confronti del concorrente aggiudicatario. La stipula del contratto avverrà non prima di giorni 35 dalla data di aggiudicazione definitiva e non oltre giorni

120 dalla stessa.

Il servizio dovrà iniziare alla data comunicata dall'ADiSU dopo la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva, indipendentemente dalla stipulazione del contratto medesimo.

Art. 19 – Interruzione del servizio – obblighi di comunicazione

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, l'Ente deve essere avvisato con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore dovranno essere comunicate immediatamente all'Ente.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

L'Impresa, nei casi sopraccitati deve garantire la fornitura tramite centro cottura di emergenza distante non più di 30 min. di ordinaria percorrenza dalla mensa dandone immediata comunicazione all'Ente.

Le comunicazioni di cui al presente articolo dovranno contenere l'indicazione delle ragioni dell'interruzione. In mancanza, l'Ente imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità dell'Impresa, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, l'applicazione delle sanzioni previste riservandosi il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione all'Impresa dei conseguenti oneri.

Art. 20 – Variazione di destinazione d'uso e di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità ai sensi dell'art. 116 D. Lgs. 163/2006.

E' tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati, previsto dal presente capitolato. L'Impresa per se 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. 21 – Miglioramento o variazione del servizio

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.

Art. 22 – Riduzioni ed estensioni contrattuali

L'Ente si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, di sospendere e/o ridurre temporaneamente, in qualsiasi momento, il servizio appaltato, dandone preavviso almeno quindici giorni prima. In tali casi si fa luogo alla riduzione proporzionale e/o azzeramento del prezzo contrattuale.

Ugualmente, l'Ente si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di nuove prestazioni in quantità e/o durata nel rispetto della vigente normativa.

Art. 23 – Gestione delle casse ed identificazione dell'utenza

L'erogazione dei pasti viene gestita e contabilizzata tramite un applicativo Software di "Gestione Mensa" fornito dall'Ente. Tale applicativo si avvale di una smart card (badge) personale fornita allo studente (o ad Utenti convenzionati o autorizzati) e di casse automatizzate dotate di un dispositivo di lettura della smart card. L'emissione dei badge e la gestione delle procedure applicative che ne determinano la validità e la tipologia di utenza (Fascia di reddito/merito e relativa tariffa ridotta/non ridotta da applicare) avverrà ad esclusiva cura dell'Ente.

Il personale dell'Impresa addetto alle casse verificherà l'identità dello studente tramite la foto ed i dati anagrafici associati alla smart card ed autorizzerà l'erogazione del pasto secondo l'importo determinato dall'applicativo, inserendo il badge nell'apposito lettore presente in cassa.

Il lettore ed il relativo software messo a disposizione dall'Agenzia serve alla contabilizzazione del numero e della tipologia dei pasti erogati in favore della popolazione studentesca, all'identificazione della fascia di agevolazione a cui lo studente appartiene e alla rendicontazione delle somme incassate.

L'Impresa prenderà in gestione le casse automatizzate e dovrà assicurarne la custodia e l'utilizzo. Il personale addetto alle casse dovrà risultare in numero sufficiente tale che il tempo di attesa da parte dell'utenza non sia superiore ai 10 minuti.

Art. 24 – Clausola sociale

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di assorbire ed utilizzare prioritariamente gli addetti attualmente alle

dipendenze dell'appaltatore uscente, oltre al personale addetto alle casse con contratto part-time e tempo determinato, i quali sono addetti anche a fornire indicazioni agli utenti circa le modalità e procedure da attivare presso gli uffici amministrativi dell'ADiSU per l'ottenimento della smart card.

TITOLO II : IMMOBILI

Art. 25 – Strutture

L'Ente mette a disposizione dell'Impresa la strutture di Perugia sita in Via Pascoli.

L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali e gli impianti concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Art. 26 - Ricognizione dei locali – Inventario

Con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, l'ADiSU cede in uso e consegna all'impresa aggiudicataria, alle condizioni sottoelencate i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi della mensa ivi presenti.

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato sono effettuati da una commissione composta da un rappresentante dell'impresa e un rappresentante dell'ADiSU che redigerà appositi verbali.

L'impresa, con riferimento al progetto tecnico presentato e sulla base della calendarizzazione indicata completerà la dotazione tecnica e/o gli arredi.

In tutti i casi le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, così come le opere fisse e/o mobili, restano in proprietà dell'Ente al termine del contratto. E' a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'Ente riterrà di non dover conservare.

Art. 27 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento su richiesta dell'Ente ed in ogni caso ogni 12 mesi, a partire dall'inizio del servizio, ed in occasione di rinnovo o scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria o negligenza dell'Impresa, quest'ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 gg. dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Ente provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all' Impresa ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per ulteriori spese generali.

Art. 28 – Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto, o interruzione anticipata dello stesso, per qualsiasi causa (e anche nel caso di scioglimento o cessazione in dipendenza del fallimento dell'Impresa), l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Ente previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi stabilmente installati e materialmente incorporati nella struttura, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato. Il passaggio delle proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all'ADiSU è soggetto alla condizione sospensiva dell'estinzione del contratto di appalto. I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell' Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'Ente alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'Ente addebitando all'Impresa, le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'Impresa, questi sono a totale carico di quest'ultima.

L'Impresa deve provvedere direttamente entro 15 gg. lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza l'Ente provvederà ai ripristini od ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa stessa addebitandogli l'importo delle spese sostenute con una maggiorazione del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Nel caso di disdetta del contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'Agenzia, per motivi funzionali o di disciplina universitaria, questa si riserva la facoltà di divenire proprietaria degli investimenti eseguiti dalla Ditta riguardante attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l'Agenzia corrisponderà alla Ditta 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. 29 – Modificazioni

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché a tutti gli impianti senza previa autorizzazione dell'Ente.

Art. 30 – Accessi

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

TITOLO III : ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 31 – Oneri per l'adeguamento dei locali

Sono a carico dell'Impresa le spese relative:

- ad acquisto o ripristino di attrezzature, stoviglie ed arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio;
- ad eventuali acquisti o modifiche di adeguamento agli impianti;
- alle volture o alla stipula dei contratti di somministrazione di gas, acqua, energia elettrica e smaltimento dei rifiuti e le eventuali spese conseguenti ai lavori necessari, compresi lavori idraulici e muratura, per l'installazione dei contatori da intestare a sé medesima;
- all'installazione di una linea telefonica e di una linea telefonica ADSL dedicata alla trasmissione dati;

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

L'Ente resta sollevato da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

Art. 32 - Cauzione definitiva

L'Impresa resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. L'Impresa, alla data fissata dall'Ente, dovrà presentarsi improrogabilmente per la stipulazione del contratto versando la cauzione. A tal proposito si fa presente che, a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, l'esecutore è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria nella misura e nei modi stabiliti dall'art. 113 del D. lgs. 163/2006. L'importo di riferimento sarà quello derivante dai prezzi unitari aggiudicati moltiplicati per la quantità quinquennale presunta.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto dopo che sia stato accertato, anche successivamente alla scadenza del contratto, il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Resta salvo per l'Ente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di mancata sottoscrizione del contratto per causa addebitabile all'impresa, l'Ente, previa declaratoria di decadenza dell'aggiudicazione dell'appalto, provvederà ad incamerare la cauzione provvisoria di cui dovrà essere corredata l'offerta.

Art. 33 – Responsabilità verso terzi e per danni

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne l'Ente 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 Capitolato.

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

- una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'Ente, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a €

- 5.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ADiSU;
- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'Ente), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 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 € 5.000.000,00;

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

Art. 34– Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno quindi richieste dall'Impresa e saranno intestate al suo Legale Rappresentante. L'Impresa si impegna a fornirne copia all'Ente.

Art. 35 – Obblighi normativi

L'Impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Entro 3 mesi dall'avvio del servizio l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ADiSU presso la mensa universitaria di Via Pascoli, in cui dovranno essere indicate anche le procedure adottate per le diverse operazioni di preparazione, conservazione, servizio ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema. L'Impresa si impegna a fornirne copia all'Ente. Entro lo stesso termine dovrà essere predisposto il Piano dei Rischi da sottoporre all'approvazione dell'ADiSU.

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

Art. 36 - Altre licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve verificare l'esistenza, ed eventualmente acquisire, le seguenti autorizzazioni necessarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitario secondo quanto previsto dalla normativa vigente, piano di evacuazione dai locali di produzione e consumo. L'Impresa dovrà inoltre effettuare tutte le operazioni di smaltimento dei rifiuti pericolosi e non derivanti dall'attività oggetto del servizio secondo la normativa vigente in materia. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato.

Art. 37 – Spese e tasse inerenti il contratto

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

Art. 38 – Spese e tasse inerenti il servizio

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'Ente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'espletamento del servizio oggetto del contratto, ivi comprese le spese per la rimozione dei rifiuti solidi e liquidi così come previsto da disposizioni legislative in materia e le tasse per lo smaltimento dei rifiuti speciali. Sono a carico dell'Impresa i costi per energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e telefoniche. I consumi di riscaldamento, di energia elettrica,

gas e acqua saranno sostenuti direttamente in base ai contatori dedicati esistenti o in base ad appositi contatori installati a carico dell'impresa. L'Impresa deve provvedere a proprie spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico.

Art. 39 – Esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria

Sono a carico dell' Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle attrezzature, agli arredi oltre agli impianti e locali.

Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

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

In particolare sono a carico dell'Impresa le seguenti manutenzioni:

- a) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b) tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti accidentali);
- c) la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- d) la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
- 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;
- g) la pulizia trimestrale delle fognature ed impianti di scarico;
- h) il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione all'immobile consegnato;
- i) il reintegro delle attrezzature di servizio ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- j) la pulizia ed eventuale sostituzione di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature;
- k) la manutenzione ordinaria dei locali nei quali sono ubicate le mense universitarie ivi compresa quella degli impianti tecnologici asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico- sanitario, ecc.)
- l) la manutenzione dei montacarichi ove previsti.

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico dell'Impresa. Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

L'Ente si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture.

Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione l'Ente si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% a titolo di indennizzo spese generali.

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

L'Impresa è tenuta ad avvertire tempestivamente l'Ente di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati.

In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato senza la relativa documentazione.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, se in sede di gara ha dichiarato di avvalersi del subappalto, deve trasmettere all'Ente i relativi contratti di subappalto, subappalto che dovrà essere autorizzato dall'Ente stesso, previa verifica dei requisiti di legge.

Art. 40 – Chiavi di accesso ai locali

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

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Impresa.

TITOLO V: PERSONALE

Art. 41 – Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato (ad eccezione dei servizi accessori) devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 42 - Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile (da indicarsi in sede di offerta **Q1**) con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Ente.

L'Impresa è tenuta a comunicare all'Ente il nominativo del responsabile (corrispondete con quello indicato in sede di offerta), completo di indirizzo e recapito telefonico anche cellulare, corredato da curriculum atto a dimostrare il possesso dell'esperienza richiesta.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Ente per il controllo dell'andamento del servizio ed essere fornito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere.

In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie – malattia - ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di gradimento dell'Ente, comunicando nominativo completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione.

La mancata reperibilità del responsabile per almeno tre volte consecutive, è causa sufficiente, a discrezione dell'Ente, di risoluzione contrattuale.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Ente al rappresentante designato dall'appaltatore, si intendono come fatte direttamente alla ditta appaltatrice.

In caso di avvicendamento permanente, l'Impresa dovrà provvedere con candidato di professionalità equivalente.

Art. 43– Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e int. e dal D.Lgs. 193/2007s.m.i. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Ai corsi potrà partecipare anche l'Ente attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà, con congruo anticipo, l'Ente circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi.

Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

Art. 44 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e int.) da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia.

Art. 45 – Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 46 – Controllo della salute degli addetti

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

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi all'analisi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

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

Art. 47 – Rispetto delle normative vigenti - Obblighi e responsabilità

L'Impresa deve ottemperare, l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alla manutenzione di tutti gli impianti termici e condizionamento, elettrici, elevatori ecc.. avvalendosi di Ditte abilitate.

Inoltre non potranno essere apportate modifiche agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Ente.

L'Impresa deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

L'Impresa deve attuare l'osservanza del D.Lgs. 193/2007 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene

del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve garantire all'Ente 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'Ente e qualsiasi diritto dei propri dipendenti verso l'Ente.

Art. 48 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro in vigore in Umbria, con il divieto di salari convenzionati.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui il personale non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o sia da esse receduto.

TITOLO VI : CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 49 – Caratteristiche 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), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 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'Ente 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, questi a semplice richiesta dell'Ente dovranno essere sostituiti con altra marca.

Art. 50 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

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

Art. 51 – Confezioni delle derrate alimentari

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..

Art. 52 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti normative.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 53 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di qualità nonché dichiarare che i fornitori adottano il piano aziendale di autocontrollo, come previsto dal D.Lgs. 193/2007.

TITOLO VII : IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 54 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. 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. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Ente.

Art. 55 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C. 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. E' 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, una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi.

Art. 56 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

TITOLO VIII: MENU'

Art. 57– Varietà dell'offerta

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.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù proposti. I menù devono essere articolati a seconda della stagionalità, avendo particolare riguardo alla gastronomia tradizionale delle varie regioni di provenienza degli studenti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente.

Art. 58 – Informazioni sul Menù

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il menù giornaliero, nonché l'indicazione dell'utilizzo di alimenti surgelati. La ditta dovrà segnalare agli utenti, su richiesta, l'eventuale presenza di ingredienti o elementi allergizzanti, ad esempio il glutine.

TITOLO X: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 59 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- Le porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici; e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 60 - Linea refrigerata

E' ammessa per i casi di emergenza, il ricorso alla distribuzione con la riattivazione in mensa di prodotti refrigerati, confezionati, stoccati e trasportati con i sistemi stabiliti dalla legge in materia.

Art. 61 - Pentolame per la cottura

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

Art. 62 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa e dalle Circolari del Ministero della Sanità vigenti in materia.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche sopra descritte.

TITOLO XI : PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 63 – Interventi ordinari e straordinari

I trattamenti di pulizia da eseguire presso tutti i locali devono essere eseguiti a cura dell'Impresa. L'Impresa deve inoltre provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione di cui all'art. 35 del presente capitolato.

Art. 64 - Divieti

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.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.).

Art. 65 – Lavaggio e pulizia

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.

Art. 66 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 67 – Detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Di tutti i prodotti l'Impresa deve trasmettere all'Ente depliant illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 68 - Modalità ed utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione e dovrà essere riposto nei locali appropriati o su carrelli adibiti appositamente a tale funzione.

Art. 69 – Servizi igienici e spogliatoi

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

Art. 70 – Pulizie esterne

L'Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza di ciascuna mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici

calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

Art. 71 - Limiti di igiene degli ambienti

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

Art. 72 – Rifiuti solidi urbani

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, con obbligo di raccolta differenziata se attiva. Il ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO XII : NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 73 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'Impresa deve garantire il rispetto delle norme di legge riguardante il miglioramento della sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. L'Impresa deve comunicare all'Ente i nominativi del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi di cui al D.Lgv. 81/2008. L'Impresa, entro 60 gg. dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Copia del documento deve essere trasmessa all'Ente. E' a carico dell'Impresa la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere ecc.).

Art. 74 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente Capitolato nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Art. 75 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 76 - Segnalazioni antinfortunistiche

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 77 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura indicata sulle confezioni.

Art. 78 - Norme di sicurezza per la pulizia di impianti ed attrezzature

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas.

Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

Art. 79 - Piano di evacuazione

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

TITOLO XIII : CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 80 – Diritto di controllo dell'Ente

E' facoltà dell'Ente 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, nonché del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'art. 88 lettera c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'appaltatore.

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

L'Ente controllerà in particolare che il servizio di ristorazione e bar 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. 81 – Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'Ente o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione mensa) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e 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'Impresa, ad eccezione del responsabile di cui al precedente art. 40.

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

Art. 82 – Commissione mensa

La Commissione mensa può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- Rispetto degli standard qualitativi;
- Rispetto dei menù;
- Controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 3 pesate);
- Date di scadenza dei prodotti;
- Igiene e pulizia;
- Rispetto del capitolato speciale d'appalto;
- Rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione mensa non potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa. Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'Ente.

Art. 83 – Tipologia dei 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 alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa.

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'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

c) controlli analitici

- Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Ente effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio o suo sostituto nominato ai sensi del precedente Art. 40.

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'Ente provvedono a redigere appositi verbali.

Art. 84 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'Ente 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'Ente provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'Art. 91.

Art. 85 – 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'Ente per la quantità di campioni prelevati.

Art. 86 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare

almeno 100 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura di +4°C per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari. Trascorso tale termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 87 – Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Ente farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Ente, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal primo comma del presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'Ente applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XIV : PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 88 – Modalità di pagamento

L'Agenzia provvederà al pagamento al Gestore dei soli pasti consumati dai soggetti muniti dell'apposita smart card personale (badge) fornita allo studente (o ad utenti convenzionati o autorizzati) dall'Agenzia, applicando i prezzi offerti in sede di gara.

Al momento dell'erogazione del pasto in favore dei soggetti muniti dell'apposito badge, il Gestore provvederà alla registrazione attraverso il lettore ed il relativo software messo a disposizione dall'Agenzia.

Al termine di ciascun mese il Gestore 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'Ente.

Le fatture emesse dal Gestore dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'Agenzia, che provvederà al pagamento a mezzo mandato entro 30 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 al Gestore (e da questi incassate) dagli utenti in possesso di badge, che ne individua l'appartenenza alla fascia di reddito/merito e relativo importo da versare, rimangono di proprietà dell'Agenzia 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.

Il trattamento dei dati personali relativo alla verifica dell'identità degli studenti e finalizzato all'erogazione dei pasti dovrà essere effettuato secondo i dettami del D.lg.vo 30/6/2003 n° 196 e successive m.e i. secondo le disposizioni tecnico-organizzative in esso contenute e delle quali dovrà essere data evidenza all'Ente. L'Impresa dovrà sottoscrivere la lettera di incarico come responsabile esterno del trattamento dei dati.

Art. 89 – Cessione del credito

E' espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Ente ai sensi dell'art. 117 D. Lgs. 163/2006.

Art. 90 – Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale del servizio sarà sottoposto a revisione periodica a decorrere dal secondo anno, previa richiesta scritta dell'appaltatore corredata di Certificato dell'ufficio prezzi e statistica della C.C.I.A.A. riportante la variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso.

La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dall'ADSU ai sensi degli art. 115 e 7 del D. lgs. 163/2006. Conclusa l'istruttoria l'ADiSU comunica all'impresa il nuovo prezzo da applicare a far tempo dalla data della richiesta di revisione.

TITOLO XV : PENALI

Art. 91 – Penalità

L'aggiudicatario sarà soggetto a penali nel caso in cui si renda inadempiente a quanto previsto dal presente contratto (eventualmente integrato da lettera d'invito e capitolato di gara) e dal Progetto Tecnico, restando inteso che in caso di contrasto prevarranno le prescrizioni contrattuali.

Le verifiche della qualità del servizio saranno strumento privilegiato per l'eventuale contestazione da inadempimento, con particolare riguardo al rispetto degli orari di servizio ed alla qualità di erogazione dello stesso. L'esito di non conformità della verifica di qualità del servizio, da verificarsi in contraddittorio con la ditta, consentirà l'applicazione delle penali variabili dallo 0,5% al 5% dell'importo complessivo mensile riferito all'ultimo mese precedente alla condotta inadempiente.

L'ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell'impresa dipendente dal contratto cui essi si riferiscono. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare medesimo sarà richiesto quale risarcimento da obbligo contrattuale nelle forme e con i rimedi di legge previsti.

Le penalità non possono essere abbuonate, nemmeno parzialmente, a meno che, all'atto della liquidazione, esse siano riconosciute inapplicabili a seguito di relazione motivata del responsabile del Direttore ADSU. Qualora intenda richiedere l'abbuono di penalità applicabili in dipendenza dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare istanza indirizzata all'Amministrazione ed accompagnata dalla documentazione ritenuta necessaria a comprovare le ragioni giustificative dell'abbuono.

Le richieste possono essere presentate non oltre 30 (trenta) giorni dalla data della lettera con la quale l'Ente notifica all'impresa la determinazione di applicare penalità per le inadempienze contestate.

Non possono essere abbuonate penalità applicate in relazione ad inadempienze determinate per cause di forza maggiore non debitamente e tempestivamente notificate all'Amministrazione.

A titolo esemplificativo si indicano le seguenti condotte inadempienti:

- a. ritardo dell'inizio della gestione rispetto a quanto stabilito dall'Ente, imputabile all'impresa;
- b. utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
- c. sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù o mancato rispetto del menù;
- d. qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo i limiti previsti dalla normativa vigente, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute degli utenti;
- e. mancato rispetto delle grammature verificate su tre pesate della stessa preparazione;
- f. quantità dei pasti preparati non corrispondente al numero dei pasti richiesti;
- g. intervallo di tempo superiore a 2 ore tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione;
- h. temperatura al di sotto dei + 60 °C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10 °C per quelli da consumarsi freddi;
- i. violazione dei limiti della linea refrigerata;
- j. mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali relative alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti;
- k. mancato rispetto delle operazioni di pulizia;
- l. superamento dei limiti microbici su superfici ed attrezzature come riportato nell'allegato 6;
- m. mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale;
- n. mancato rispetto dell'organigramma e qualifica del personale dichiarato in offerta;
- o. mancato preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal capitolato;
- p. inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- q. ritardo a fronte dell'obbligo di riconsegna dei locali, arredi e attrezzature conseguente alla cessazione del rapporto e per qualsiasi causa si sia determinato;
- q. inadempienze o violazioni nell'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva ordinaria e straordinaria;
- r. mancato rispetto degli orari di apertura;

- s. ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti;

E' fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

TITOLO XVI : FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

Art. 92– Obblighi dell'Impresa

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

Art. 93 – Fallimento

In caso di fallimento dell'Impresa l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Ente provvederà a termini di legge.

Art. 94 – Facoltà dell'Ente

In caso di morte del titolare dell'Impresa, è facoltà dell'Ente scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XVII : RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 95 – Risoluzione e recesso dal contratto

Le parti convengono che, fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per l'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituisce motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, il ricorrere alle seguenti circostanze:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa o a carico della Impresa capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- b. in caso di cessione o cessazione dell'attività dell'Impresa o del ramo d'azienda riferito alle prestazioni oggetto del presente capitolato;
- c. mancato rispetto delle condizioni di subappalto;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- e. utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura e confezionamento dei pasti;
- f. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- g. non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
- h. gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. mancata reperibilità del responsabile di cui all'art. 44 del presente capitolato, o suo sostituto regolarmente incaricato, per almeno tre volte consecutive;
- j. gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
- k. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- l. non ottemperanza, entro 8 giorni a far data dal verbale di controllo sottoscritto dalle parti, alle prescrizioni dell'Ente in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- m. gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso ed arrecare pregiudizio all'immagine dell'Ente. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze i rilievi indicati nei verbali di controllo di cui al precedente art. 85 qualora ripetuti almeno tre volte in un periodo di trenta giorni ed eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'Ente e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- n. qualora venga concesso l'accesso e/o il consumo di alimenti e bevande a persone non autorizzate dall'Ente;
- o. difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Ente;

- p. interruzione non motivata del servizio;
- q. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- r. mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- s. utilizzo per tre volte di seguito di derrate alimentari non previste dal contratto;
- t. mancato rinnovo o ripristino della cauzione prevista nel presente capitolato;
- u. sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi della normativa antimafia vigente;
- v. in ogni altro caso previsto dalla legge;
- w. reiterato e grave inadempimento sanzionati con penale;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'impresa, alla stessa verrà escussa la cauzione definitiva salvi eventuali maggiori danni. Le modalità di consegna sono le medesime previste per la scadenza del contratto, con la precisazione che in caso l'Impresa non provveda al pagamento della penale e/o al risarcimento dei danni in precedenza previsti, l'Ente può esercitare sui beni da consegnare il diritto di ritenzione fino alla concorrenza dell'importo dovuto.

L'Ente può recedere dal contratto qualora venga costretto, a far cessare l'erogazione del servizio, da gravi motivi funzionali o di disciplina universitaria.

In tal caso nulla potrà essere richiesto all'Ente a causa dell'avvenuto recesso, fatta salva la materiale restituzione delle attrezzature e del mobilio di pertinenza dell'Impresa, che non siano fissati ed incorporati nella struttura, con le stesse modalità previste per la scadenza contrattuale.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto all'Ente a titolo di risarcimento danni.

TITOLO XVIII : DISPOSIZIONI DI LEGGE

Art. 96 – Foro competente

Per ogni controversia riguardante il contratto relativo all'appalto oggetto del presente Capitolato è competente il Foro di Perugia.

Art. 97 – Controlli

L'Impresa aggiudicataria dovrà collaborare con l'Ente alla verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara.

Art. 98 – Trattamento dati

Ai sensi del D. Lgs. 196 del 30 giugno 2003, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dall'ADiSU per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Le imprese e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti dell'art. 7 della legge stessa. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario dell'Umbria.

Art. 99 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La società aggiudicataria si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136 del 13/08/2010.

Il contratto si intenderà risolto in tutti i casi in cui le transazioni relative al presente appalto vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa come previsto nella suddetta legge.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla 136/2010, procederà all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

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. 100 – Richiamo alla Legge ed altre normative

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi, ai regolamenti vigenti ed alle successive modifiche ed integrazioni.

TITOLO XIX: SEDUTE DI GARA

Art. 101 - Apertura dei plichi

La prima seduta pubblica avrà luogo presso la sala riunioni dell’Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario – Piano secondo – Via Benedetta n. 14, 06123 Perugia il giorno **18/12/2013**, alle ore 10:00 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede alle ore 10:00 del giorno che sarà comunicato ai concorrenti a mezzo fax/posta elettronica certificata.

La **commissione giudicatrice**, il giorno fissato per l’apertura delle offerte, in seduta pubblica, procede alla verifica della documentazione contenuta nella busta “**A - Documentazione amministrativa**”.

La **commissione giudicatrice**, sempre in seduta pubblica, procede all’apertura della busta “**B - Offerta tecnica**”, al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

La **commissione giudicatrice**, procederà, in successive sedute riservate a valutare le offerte tecniche sulla base dei criteri di cui all’ Art. 14 del presente capitolato.

La **commissione giudicatrice**, in seduta pubblica, procede all’apertura della busta “**C - Offerta economica**”, dando lettura dei prezzi offerti.

La **commissione giudicatrice** provvede poi ad attribuire i punteggi relativi all’offerta economica, effettuando il calcolo del punteggio complessivo assegnato ai concorrenti e redige, infine, la graduatoria dei concorrenti.

Nel caso che le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, si procederà all’aggiudicazione mediante sorteggio.

Il Responsabile della Sezione
“Gestione Servizi di Ristorazione”
Ing. Elena Chessa