



**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>

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA E BAR PRESSO I
LOCALI DELLA FACOLTA' DI INGEGNERIA IN PENTIMA
BASSA DI TERNI**

CAPITOLATO SPECIALE SERVIZI

INDICE

Cap. 1 - CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

- Art. 1.1 – Ente concedente*
- Art. 1.2 – Indirizzo postale*
- Art. 1.3 – Punti di contatto*
- Art. 1.4 – Oggetto della concessione*
- Art. 1.5 – Corrispettivo*
- Art. 1.6 – Durata della concessione*
- Art. 1.7 – Criterio di aggiudicazione*
- Art. 1.8 – Soggetti ammissibili alla gara*
- Art. 1.9 – Tipologia del servizio richiesto*
- Art. 1.10 – Tipologia dell'utenza*
- Art. 1.11 – Orari*
- Art. 1.12 – Prezzi riconosciuti al concessionario per l'erogazione del servizio mensa in favore degli studenti universitari muniti di badge*
- Art. 1.13 – Prezzi imposti dall'Ente Appaltante presso la linea bar*
- Art. 1.14 – Modalità di pagamento del servizio mensa*
- Art. 1.15 – Autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività*
- Art. 1.16 - Deposito cauzionale definitivo*
- Art. 1.17 – Responsabilità verso terzi e per danni*
- Art. 1.18 – Adempimenti a carico del concessionario*
- Art. 1.19 – Sub-appalto del servizio*

Cap. 2 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI ED ULTERIORI OBBLIGHI DEL GESTORE

- Art. 2.1 – Consegna del bene*
- Art. 2.2 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti*
- Art. 2.3 – Divieto di variazione della destinazione d'uso*
- Art. 2.4 – Trasferimento degli investimenti dal gestore all'Agenzia.*

Cap. 3 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

- Art. 3.1 – Spese e tasse*
- Art. 3.2 – Spese inerenti il servizio*
- Art. 3.3 – Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, attrezzature, arredi*
- Art. 3.4 – Chiavi di accesso ai locali*

Cap. 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- Art. 4.1 – Caratteristiche delle derrate alimentari*
- Art. 4.2 – Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti*
- Art. 4.3 – Confezioni delle derrate alimentari*
- Art. 4.4 – Etichettatura delle derrate*
- Art. 4.5 – Garanzie di qualità*

Cap. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 5.1 – Igiene della produzione*
- Art. 5.2 – Conservazione delle derrate*
- Art. 5.3 – Riciclo*

Cap. 6 - MENU'

- Art. 6.1 – Varietà dell'offerta*
- Art. 6.2 – Quantità degli ingredienti*
- Art. 6.3 – Informazioni sul Menù*
- Art. 6.4 – Struttura minima del pasto*

Cap. 7 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art.7.1 – Operazioni preliminari*
- Art.7.2 – Linea refrigerata*
- Art.7.3 – Pentolame per la cottura*
- Art.7.4 – Condimenti*

Cap. 8 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

- Art.8.1 – Interventi ordinari e straordinari*
- Art.8.2 – Divieti*
- Art.8.3 – Lavaggio e pulizia*
- Art.8.4 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature*
- Art.8.5 – Detersivi*
- Art.8.6 – Modalità di utilizzo dei detersivi*
- Art.8.7 – Servizi igienici e spogliatoi*
- Art.8.8 – Pulizie esterne*
- Art.8.9 – Limiti di igiene degli ambienti*
- Art.8.10 – Rifiuti solidi urbani*

Cap. 9 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

- Art.9.1 – Disposizioni in materia di sicurezza*
- Art.9.2 – Norme generali per l'igiene del lavoro*
- Art.9.3 – Impiego di energia*
- Art.9.4 – Segnalazioni antinfortunistiche*
- Art.9.5 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti*
- Art.9.6 – Norme di sicurezza per la pulizia di impianti ed attrezzature*
- Art.9.7 – Piano di evacuazione*

Cap. 10 – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

- Art.10.1 – Diritto di controllo dell'Ente*
- Art.10.2 – Personale preposto al controllo*
- Art.10.3 – Tipologia dei controlli*
- Art.10.4 – Blocco delle derrate*
- Art.10.5 – Metodologia dei controlli*
- Art.10.6 – Conservazione campioni*
- Art.10.7 – Contestazioni*

Cap. 11 – PENALITA'

- Art.11.1 – Penalità*

Cap. 12 – FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

- Art.12.1 – Obblighi del Concessionario*
- Art.12.2 – Fallimento*
- Art.12.3 – Facoltà dell'Ente*

Cap.13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

- Art.13.1 – Risoluzione e recesso dal contratto*

Cap. 14 – DISPOSIZIONI DI LEGGE

- Art.14.1 – Foro competente*
- Art.14.2 – Controlli*
- Art.14.3 – Trattamento dati*
- Art.14.4 – Tracciabilità dei flussi finanziari*
- Art.14.5 – Richiamo alla legge ed altre normative*

ALLEGATI:

N. 1 - PLANIMETRIA DEI LOCALI

N. 2 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

N. 3 – GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI

CAP. 1 - CONDIZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

Art.1.1 – Ente concedente

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

Art.1.2 – Indirizzo postale

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

Art.1.3 – 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.1.4 – Oggetto della concessione

L'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario (A.Di.S.U.), nel seguito denominata Agenzia, intende affidare in concessione la gestione del servizio bar e mensa presso i locali della facoltà di Ingegneria in Pentima Bassa di Terni, ad operatore specializzato nel settore.

Art.1.5 – Corrispettivo

Il corrispettivo per la concessione dell'attività, pari al canone annuo di gestione che l'operatore economico intenderà offrire in sede di gara, dovrà essere corrisposto in rate trimestrali da versare anticipatamente entro il 10 del mese. Il canone di aggiudicazione sarà sottoposto a revisione annuale a decorrere dal secondo anno in base agli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso.

Art.1.6 – Durata della concessione

La durata della concessione è di anni 6 (sei), non rinnovabili, a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, e quant'altro il Gestore riterrà opportuno e/o si renderà necessario investire per il buon funzionamento del servizio, resteranno di proprietà del Committente, senza che niente, il Gestore, possa pretendere a qualunque titolo.

Tali beni e attrezzature dovranno essere consegnati in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati al Gestore.

Art.1.7 – Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata in favore dell'operatore economico che avrà offerto il canone annuo di gestione più alto.

Art.1.8 – Soggetti ammissibili alla gara

Possono partecipare alla gara Ditte individuali, Società di capitali, Cooperative, Società in accomandita semplice ed in nome collettivo, Consorzi, Raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n° 163/06, non soggette ad alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del citato decreto legislativo, iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto della concessione.

Non è consentito che la stessa impresa partecipi alla gara nella duplice veste di componente di un raggruppamento di imprese e di impresa singola né che partecipi in più di un raggruppamento di imprese, pena l'esclusione dalla gara dell'impresa medesima e dei raggruppamenti cui partecipa.

Art.1.9 – Tipologia del servizio richiesto

Il servizio prevede la preparazione e la distribuzione self-service di pasti, bevande e generi alimentari presso i locali della Facoltà di Ingegneria in Pentima Bassa di Terni messi a disposizione dall'ADiSU. Il servizio comprende anche la gestione del bar presente presso i locali sopra indicati.

Art.1.10 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da studenti universitari, e previa autorizzazione dell'Agenzia, da personale dipendente dell'Agenzia, da personale docente e non docente dell'Università e da eventuali ospiti dell'Agenzia stessa.

L'Aggiudicatario potrà erogare i servizi anche ad utenze esterne, se in possesso della licenza per l'apertura al pubblico come previsto dalla normativa specifica vigente.

Resta inteso che il servizio erogato alle utenze esterne non deve assolutamente interferire con il perfetto funzionamento del servizio agli utenti istituzionali. Qualora, ad insindacabile giudizio dell'Agenzia, ciò accadesse l'Agenzia potrà immediatamente intimarne la cessazione.

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 una cassa automatizzata dotata 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 da applicare) avverrà ad esclusiva cura dell'Ente.

Lo studente inserirà il badge nell'apposito lettore presente in cassa. Il personale dell'Impresa addetto alla cassa 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.

Pertanto, verrà installata la cassa automatizzata e l'Impresa la prenderà in gestione e dovrà assicurarne la custodia e l'utilizzo.

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 e all'identificazione della fascia di agevolazione a cui lo studente appartiene.

Art.1.11 – Orari

Il servizio si dovrà svolgere secondo il seguente orario minimo:

Servizio di ristorazione

- dalle ore 12:30 alle 14:30, dal lunedì al venerdì;

Servizio bar

- dalle ore 8,30 alle 15,00, dal lunedì al venerdì.

La chiusura nelle festività infrasettimanali, natalizie e pasquali è facoltativa per il Gestore.

E' inoltre facoltà dell'aggiudicatario prevedere prolungamenti dell'orario del servizio e contestualmente l'Agenzia si riserva il diritto di richiedere servizi straordinari preventivamente concordati con il Gestore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

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

Art. 1.12 – Prezzi riconosciuti al concessionario per l'erogazione del servizio mensa in favore degli studenti universitari muniti di badge

Lo studente potrà optare per una delle tre tipologie di pasto:

- pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, bevanda e frutta o dessert);
- pasto prima combinazione (primo, contorno, pane, bevanda e frutta o dessert);
- pasto seconda combinazione (secondo, contorno, pane, bevanda e frutta o dessert).

L'Agenzia per ciascun pasto erogato riconoscerà i seguenti prezzi:

pasto completo	€ 8,00
pasto prima combinazione	€ 6,90
pasto seconda combinazione	€ 7,30

oltre IVA 4%.

Il corrispettivo del pasto sarà sottoposto a revisione periodica a decorrere dal secondo anno, previa richiesta scritta del concessionario 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'A.Di.S.U. ai sensi degli art. 115 e 7 del D. lgs. 163/2006. Conclusa l'istruttoria l'A.Di.S.U. comunica al Concessionario il nuovo prezzo da applicare a far tempo dalla data della richiesta di revisione.

Sulla media dei pasti erogati, in precedenza, in favore degli utenti muniti di badge, la spesa presunta, e non vincolante, che l'Agenzia dovrà sostenere, per l'intera durata della Concessione, è di € 130.000,00.

Art. 1.13 – Prezzi imposti dall'Ente Appaltante presso la linea bar

I prezzi da applicare al bar sono liberi ad eccezione per i prodotti di pasticceria e caffetteria che si trovano nel sottostante elenco ed è facoltà del gestore porre in distribuzione ulteriori alimenti e prodotti:

- caffè espresso	€	0,80
------------------	---	------

- caffè freddo	€	1,00
- caffè decaffeinato	€	0,85
- cappuccino	€	0,95
- latte	€	0,70
- latte macchiato	€	0,70
- thè	€	0,90
- thè freddo	€	0,90
- camomilla	€	0,90
- briosches	€	0,95
- paste assortite ripiene e secche	€	0,95
- sandwiches	€	1,00
- acqua minerale a bicchiere	€	0,15
- cioccolato in tazza	€	1,10
- succhi di frutta	€	1,00
- bevande gassate: (aranciata, cocacola, sprait, gassosa, acqua tonica, chinotto, ect) in bottiglia	€	1,20
- bevande gassate in lattina (birra esclusa)	€	1,10
- bevanda alla spina da 25 cl. (birra esclusa)	€	1,00
- fagotto	€	1,30
- tramezzino	€	1,10
- toast	€	1,10
- acqua minerale in bottiglia pet da lt. 0,5	€	0,50
- pizza all'olio	€	1,10
- pizza alla mozzarella	€	1,20
- pizza al prosciutto, pomodoro, mozzarella e funghi	€	1,30

La revisione dei prezzi dei prodotti di cui all'elenco verranno aggiornati esclusivamente con decreto dell'Amministratore.

Art.1.14 – Modalità di pagamento del servizio mensa

L'Agenzia provvederà al pagamento al concessionario 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 di cui all'art. 1.12.

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

Al termine di ciascun mese il concessionario 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 concessionario 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 Concessionario (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 tre mesi, 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.1.15 – Autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività

Le autorizzazioni amministrative e le licenze necessarie per l'esercizio dell'attività, sono intestate all'assuntore; sono a carico dello stesso gli adempimenti tecnico-amministrativi e gli oneri relativi al loro ottenimento ed ogni altra tassa, imposta e contributo afferente la gestione nonché quelli derivanti da eventuali sanzioni connesse alla responsabilità civile nei confronti di terzi.

E' fatto obbligo all'assuntore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazione e le licenze alla scadenza della concessione o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'Adisu o di Ente, persona o Società che l'Adisu potrà indicare. Il concessionario si obbliga a dare copia di tutto quanto sopra all'Agenzia.

Art.1.16 – Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita, il concessionario costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo del canone offerto in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'Agenzia svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'Agenzia stessa.

In caso di inadempienze da parte del concessionario, l'Agenzia ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, salvo restando il suo diritto di risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze.

Art.1.17 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 che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, o altri eventi calamitosi con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 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 € 2.500.000,00 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 € 2.500.000,00;
- una polizza assicurativa che tenga indenne l'Ente da danneggiamenti causati dall'Impresa stessa nonché contro la distruzione totale o parziale di impianti, opera e/o strutture anche preesistenti, verificatisi durante l'esecuzione del contratto, per un massimale unico pari a € 2.000.000,00;

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

Art. 1.18 *Adempimenti a carico del concessionario*

L'operatore assegnatario della concessione è tenuto a realizzare, a proprie cura e spese, ed a regola d'arte, tutto ciò che riterrà opportuno e/o si rendesse necessario investire per il buon funzionamento del servizio, oltre agli interventi (edili, impiantistici e attrezzature) che si rendessero necessari per l'ottenimento delle autorizzazioni.

A tale scopo il gestore dovrà inoltre provvedere a propria cura e spese alla:

- a) Richiesta ed ottenimento di tutte le eventuali autorizzazioni, nessuna esclusa;
- b) Assolvimento di tutte le incombenze, qualora necessario, previste dal D.Lgs. 81/2008, rispetto al quale il Concessionario risulterà datore di lavoro.

Atr. 1.19 – *Sub-appalto del servizio*

Non è consentito al gestore il sub-appalto nemmeno parziale del servizio, salvo quanto previsto in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle manutenzioni che competono al gestore.

In caso di sub-appalto delle opere di pulizia e sanificazione e delle manutenzioni, fanno capo al gestore tutte le responsabilità relative a tale servizio nei confronti dell'Agenzia.

CAP. 2 – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI ED ULTERIORI OBBLIGHI DEL GESTORE

Art. 2.1 – *Consegna del bene*

L'Agenzia mette a disposizione del concessionario i locali, le attrezzature e gli arredi quali risultano dai verbali di consistenza e consegna che saranno sottoscritti dalle parti all'atto dell'inizio del servizio.

Art. 2.2 – *Verifica periodica degli immobili e degli impianti*

In qualunque momento, su richiesta dell'Agenzia 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 ad impianti o immobili per incuria o dolo del gestore, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del gestore, l'Agenzia provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta al gestore, ed

addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 20% a titolo di penale.

Art. 2.3 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture concesse in uso devono essere utilizzate esclusivamente per il servizio oggetto della concessione.

Art. 2.4 – Trasferimento degli investimenti dal gestore all'Agenzia

Tutti gli investimenti eseguiti dal concessionario alla scadenza naturale del periodo contrattuale e nel caso di risoluzione del contratto per colpa in capo al Concessionario rimarranno di proprietà dell'Agenzia senza che questa debba corrispondere alcun compenso.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato, dovuto ad imperizia, incuria, mancata manutenzione e comunque a scorretto comportamento del Concessionario, questi sono a totale suo carico.

Quest'ultimo deve provvedere direttamente, entro 15 gg. lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza l'Agenzia provvederà ai ripristini od ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario stesso addebitandogli l'importo delle spese sostenute a titolo di indennizzo.

CAP 3 – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 3.1 – Spese e tasse

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione sono interamente a carico del gestore; sono inoltre a carico del gestore tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione della concessione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

Art. 3.2 – Spese inerenti il servizio

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio mensa e bar sono interamente a carico del Concessionario, compresi quelli riguardanti: energia elettrica, nettezza urbana, gas, acqua e climatizzazione.

Art. 3.3 – Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, attrezzature, arredi.

Sono a totale carico del gestore la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, attrezzature e arredi.

E' a totale carico del gestore la manutenzione ordinaria dei 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.

A carico del gestore sono inoltre le seguenti manutenzioni:

- tutte le opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc..;
- 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);

- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
 - la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
 - il reintegro delle dotazioni di sicurezza (cartellonistica, estintori, manichette antincendio);
 - verifica e mantenimento in efficienza degli estintori;
 - il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione all'immobile consegnato;
 - la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature.
- e comunque tutti gli interventi di manutenzione previsti dalle normative vigenti specifiche.

Art. 3.4 - Chiavi di accesso ai locali

L'Agenzia rimane in possesso di una copia delle chiavi dei locali consegnati, per consentire l'accesso ad alcuni locali in uso all'Agenzia stessa. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il concessionario ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'Agenzia provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del concessionario.

CAP. 4 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 4.1 – 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 e dall'allegato n. 2 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

Il Concessionario assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'Agenzia 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'Agenzia dovranno essere sostituiti con altra marca.

Art. 4.2 - 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. 4.3 – 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. 4.4 - 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. 4.5 - Garanzie di qualità

Il Concessionario 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.

CAP. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 5.1 – 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 di prodotti previsti nelle Tabelle Dietetiche, il concessionario deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Ente.

Art. 5.2 - 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. 5.3 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

CAP. 6 - MENU'

Art. 6.1– 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 menù, dovranno essere comunicati trimestralmente all'Agenzia garantendo l'impiego di prodotti stagionali e la variabilità dei piatti elencati nell'allegato 3 "Grammature degli alimenti".

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.

Art. 6.2 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare presso il servizio di ristorazione sono quelle previste nell'allegato n. 3 "Grammature degli alimenti" in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 6.3 – Informazioni sul Menù

Il Concessionario 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.

Art. 6.4 - Struttura minima del pasto

Primo

Un primo caldo a scelta tra :

- Minestra
- Pasta asciutta
- Riso o risotto

Secondo

A scelta tra quattro (due caldi e due freddi)

- base di carne (ogni giorno)
- base di pesce (almeno 2 volte la settimana)
- base di formaggi/uova/verdura (es. torte salate, frittate, ecc.) (ogni giorno)
- formaggio e salume del giorno (ogni giorno)

Contorno

A scelta tra:

4 contorni di cui 2 cotti e 2 crudi

Pane

n. 1 panino da g 50 o 2 bustine di grissini

Frutta o dessert

A scelta tra 4 tipologie di:

- frutta fresca di stagione (tutti i giorni)
- macedonia di frutta (almeno 1 volta a settimana)
- trancio di torta
- dessert
- gelato
- budino
- yogurt

CAP. 7 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE***Art. 7.1 - 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. 7.2 - Linea refrigerata

E' ammessa per i casi di emergenza, festivi o concordati con l'A.Di.S.U., 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. 7.3 - 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. 7.4 - 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.

CAP. 8 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 8.1 – Interventi ordinari e straordinari

I trattamenti di pulizia da eseguire presso tutti i locali devono essere eseguiti a cura del Concessionario e contenuti nel piano aziendale di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 193/2007.

L'Impresa deve inoltre provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.

Art. 8.2 - 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. 8.3 – 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. 8.4 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti tutte 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. 8.5 – 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.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 8.6 - 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. 8.7 – 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. 8.8 – Pulizie esterne

Il Concessionario dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della mensa, 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. 8.9 - 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 che devono essere conformi alla normativa vigente.

Art. 8.10 – 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 del Concessionario. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

CAP. 9 - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 9.1 – Disposizioni in materia di sicurezza

Il Concessionario deve garantire il rispetto delle norme di legge riguardante il miglioramento della sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Il Concessionario deve comunicare all'Agenzia i nominativi del responsabile del servizio prevenzione e protezione dai rischi di cui al D.Lgv. 81/2008. Il Concessionario, 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'Agenzia. E' a carico del concessionario 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. 9.2 - 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. 9.3 – 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 del Concessionario.

Art. 9.4 - Segnalazioni antinfortunistiche

Il Concessionario 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. 9.5 – 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. 9.6 - 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. 9.7 - Piano di evacuazione

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

CAP. 10 - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 10.1 – 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 dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato speciale servizi, nonché del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico del concessionario.

Il Concessionario 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. 10.2 – 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 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 del Concessionario, ad eccezione del responsabile il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ente.

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

L'Ente 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 servizi;
- ✓ Rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

Art. 10.3 – Tipologia dei controlli

I controlli di cui al precedente articolo saranno articolati (a titolo esemplificativo e non limitativo) in:

- ✓ modalità e tempi di conservazione;
- ✓ temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- ✓ etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- ✓ modalità di cottura;

- ✓ modalità di lavorazione delle derrate;
- ✓ modalità di distribuzione;
- ✓ modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- ✓ modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- ✓ verifica del corretto uso degli impianti;
- ✓ caratteristiche dei sanificanti;
- ✓ modalità di sanificazione;
- ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto;
- ✓ stato igienico dei servizi;
- ✓ stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- ✓ organizzazione del personale ed organigramma;
- ✓ distribuzione dei carichi di lavoro;
- ✓ professionalità degli addetti;
- ✓ cortesia degli addetti verso gli utenti;
- ✓ quantità delle singole porzioni;
- ✓ modalità di manipolazione degli alimenti;
- ✓ corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- ✓ interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- ✓ 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;
- ✓ controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007;
- ✓ campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il responsabile del servizio;
- ✓ 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.

Art. 10.4 – 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 al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'art. 11.1.

Art. 10.5 – 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. 10.6 – 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. 10.7 – Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Ente farà pervenire al Concessionario 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. Il Concessionario 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 il concessionario non produce alcuna comprovata giustificazione, l'Ente applicherà le penali previste dal presente capitolato.

CAP. 11 – PENALITA'

Art.11.1 – Penalità

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 il Concessionario, 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 della Sezione "Gestione Servizi Ristorativi" dell'A.Di.S.U. 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 al Concessionario 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;
- e) qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo i limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva, come da 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;
- f) mancato rispetto delle grammature verificate su tre pesate della stessa preparazione;
- g) quantità dei pasti preparati non corrispondente al numero dei pasti richiesti;
- h) intervallo di tempo superiore a 2 ore tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione;
- i) temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10°C per quelli da consumarsi freddi;
- j) violazione dei limiti della linea refrigerata (art.7.2);
- k) mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali relative alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti;
- l) superamento dei limiti microbici su superfici ed attrezzature come previsto dalla normativa vigente;
- m) mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale;
- n) inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- o) ritardo a fronte dell'obbligo di riconsegna dei locali, arredi e attrezzature conseguente alla cessazione del rapporto e per qualsiasi causa si sia determinato;
- p) 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.

CAP.12 - FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

Art. 12.1– Obblighi del Concessionario

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

Art. 12.2 – Fallimento

In caso di fallimento dell'Impresa la concessione si intende senz'altro revocata e l'Ente provvederà a termini di legge.

Art. 12.3 – 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.

CAP. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 13.1 – 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) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Ente;
- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- k) 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;
- l) 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. 10.1 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;
- m) interruzione non motivata del servizio;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'Ente;
- p) sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi della normativa antimafia vigente;
- q) in ogni altro caso previsto dalla legge;
- r) 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 e nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti effettuati. Le modalità di consegna sono le medesime previste per la scadenza del contratto.

L'Ente può recedere dalla concessione qualora venga costretto, a far cessare l'erogazione del servizio, da 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 da questi acquistati che non siano fissati ed incorporati nella struttura.

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

CAP. 14 - DISPOSIZIONI DI LEGGE

Art. 14.1 – Foro competente

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

Art. 14.2 – Controlli

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

Art. 14.3 – Trattamento dati

Ai sensi della 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. 14.4 – 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.

Il Concessionario, 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.

Art. 15.5 – 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.