

# SERVIZIO DI RISTORAZIONE MENSA UNIVERSITARIA di VIA XIV SETTEMBRE – PERUGIA

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAP 1-	DISPOSIZIONI GENERALI .....	4
Art 1.	Finalità e contenuto del capitolato.....	4
Art 2.	Oggetto del servizio .....	4
Art 3.	Durata e importo dell'appalto .....	4
Art 4.	Tipologia dell'utenza.....	5
Art 5.	Modalità operative di espletamento del servizio .....	5
Art 6.	Distribuzione dei pasti e relativo materiale.....	6
Art 7.	Orari e calendario di erogazione del servizio.....	7
Art 8.	Interruzione del servizio – Obblighi di comunicazione .....	7
CAP 2-	SPECIFICHE DEL MENU' .....	8
Art 9.	Composizione dei pasti.....	8
Art 10.	Articolazione del menù .....	10
Art 11.	Esposizione dei menù .....	10
Art 12.	Grammature .....	11
CAP 3-	LE DERRATE ALIMENTARI.....	13
Art 13.	Caratteristiche delle derrate.....	13
Art 14.	Confezioni ed etichettatura .....	14
Art 15.	Conservazione.....	14
Art 16.	Igiene della produzione .....	15
CAP 4-	TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	15
Art 17.	Operazioni preliminari .....	15
Art 18.	Linea refrigerata.....	16
Art 19.	Pentolame per la cottura .....	16
Art 20.	Condimenti .....	16
Art 21.	Preparazione delle carni .....	17
Art 22.	Preparazione di piatti freddi .....	17
Art 23.	Divieto di riciclo .....	17
CAP 5-	IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI .....	17
Art 24.	Strutture.....	17
Art 25.	Consegna dei locali - Inventario.....	18
Art 26.	Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	18
Art 27.	Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature.....	18
Art 28.	Modificazioni .....	19
Art 29.	Accessi.....	19
CAP 6-	INVESTIMENTI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO.....	19
Art 30.	Interventi obbligatori all'avvio del contratto.....	19
Art 31.	Interventi non obbligatori (migliorie) all'avvio del contratto .....	20
Art 32.	Interventi obbligatori e migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione .....	20
CAP 7-	PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE .....	21
Art 33.	Interventi ordinari e straordinari .....	21
Art 34.	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	21
Art 35.	Modalità di utilizzo dei detersivi .....	21

Art 36.	Servizi igienici e spogliatoi .....	22
Art 37.	Pulizie esterne.....	22
Art 38.	Limiti di igiene degli ambienti .....	22
Art 39.	Rifiuti solidi urbani .....	22
<b>CAP 8-</b>	<b>ONERI INERENTI IL SERVIZIO.....</b>	<b>22</b>
Art 40.	Deposito cauzionale definitivo.....	22
Art 41.	Responsabilità verso terzi e per danni .....	23
Art 42.	Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio .....	23
Art 43.	Licenze ed autorizzazioni .....	23
Art 44.	Spese e tasse inerenti il contratto .....	24
Art 45.	Manutenzione ordinaria e straordinaria e verifiche periodiche .....	24
Art 46.	Chiavi di accesso ai locali .....	26
Art 47.	Divieto di subappalto e di cessione del contratto.....	26
Art 48.	Spazi pubblicitari.....	27
Art 49.	Clausola sociale.....	30
<b>CAP 9-</b>	<b>PERSONALE .....</b>	<b>27</b>
Art 50.	Personale .....	27
Art 51.	Il Referente del servizio .....	27
Art 52.	Requisiti minimi per il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti.....	28
Art 53.	Vestiaro e igiene personale.....	29
Art 54.	Addestramento, formazione e informazione.....	29
Art 55.	Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro .....	29
Art 56.	Controllo sulla salute degli addetti .....	30
<b>CAP 10-</b>	<b>NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE .....</b>	<b>30</b>
Art 57.	Obblighi in materia di prevenzione e protezione .....	31
Art 58.	Impiego di energia .....	31
Art 59.	Segnalazioni antinfortunistiche .....	31
Art 60.	Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti .....	31
Art 61.	Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature.....	31
Art 62.	Piano di evacuazione .....	32
<b>CAP 11-</b>	<b>CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO.....</b>	<b>32</b>
Art 63.	Diritto di controllo dell'ADISU.....	32
Art 64.	Personale preposto al controllo.....	32
Art 65.	Commissione di Controllo degli Studenti.....	32
Art 66.	Tipologia di controlli .....	33
Art 67.	Metodologia dei controlli .....	34
Art 68.	Blocco delle derrate .....	34
Art 69.	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	34
Art 70.	Verifica della soddisfazione dell'utenza.....	34
Art 71.	Piano aziendale di Autocontrollo.....	35
Art 72.	Contestazioni .....	35
Art 73.	Penali .....	35
<b>CAP 12-</b>	<b>PAGAMENTI .....</b>	<b>38</b>
Art 74.	Modalità di pagamento da parte dell'utente.....	38
Art 75.	Cessione del credito.....	38
Art 76.	Revisione dei prezzi.....	38
<b>CAP 13-</b>	<b>OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>39</b>
Art 77.	Obblighi del Gestore. ....	39
Art 78.	Fallimento .....	39
Art 79.	Divieto di variazione di destinazione d'uso e cessione del contratto .....	39
Art 80.	Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa .....	39
Art 81.	Controversie e Foro competente.....	40

Art 82.	Tutela dei dati personali .....	41
Art 83.	Tracciabilità dei flussi finanziari .....	41
Art 84.	Norme di rinvio e riferimenti normativi.....	41

## CAP 1- DISPOSIZIONI GENERALI

### Art 1. Finalità e contenuto del capitolato

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra ADISU Umbria (in seguito denominata anche ADISU o “Stazione appaltante”) e l’Impresa e/o Ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell’appalto (di seguito anche Gestore o Appaltatore o Impresa), per l’affidamento del servizio di ristorazione nella sede individuata nel successivo articolo 2.

### Art 2. Oggetto del servizio

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

La mensa universitaria oggetto dell'appalto è ubicata in Via XIV Settembre – Perugia. Il servizio è implementabile anche in sedi diverse.

I locali della mensa in questione sono di proprietà dell'Università per Stranieri di Perugia e concessi in comodato d'uso gratuito all'ADISU (Rep. 355/2009). L'ADISU, a sua volta, concede all'Appaltatore l'uso gratuito dei locali.

I locali sono già dotati di impianti, attrezzature e arredi che verranno concessi in uso al Gestore con le modalità e condizioni specificate nel presente Capitolato.

Il servizio dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dal disciplinare di gara.

### Art 3. Durata e importo dell'appalto

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

**L’importo complessivo presunto per l'intera durata dell'appalto è di €1.146.910,00 oltre IVA.**

Il suddetto importo è puramente indicativo ed è stato determinato come da seguente tabella, ipotizzando che nel quinquennio relativo all'appalto il numero dei pasti erogati sia uguale al numero dei pasti medi erogati nell'ultimo triennio:

Tipologia Pasto	Numero pasti erogati a.a. 2011-2012	Numero pasti erogati a.a. 2012-2013	Numero pasti erogati a.a. 2013-2014	Numero pasti medi annui erogati (calcolati nel triennio 2011-2014)	Numero pasti medi annui presunti erogabili	Costo unitario massimo [senza IVA]	Importo complessivo presunto annuo [senza IVA]	Numero anni durata appalto	Importo complessivo presunto intera durata del contratto [senza IVA]
pasto completo	22.479,00	28.835,00	23.613,00	24.975,67	24.975,67	€7,00	€174.829,67	5,0	€874.148,33
pastol°combinazione	6.187,00	7.795,00	7.988,00	7.323,33	7.323,33	€5,50	€40.278,33		€201.391,67
pastoll°combinazione	2.229,00	2.460,00	2.448,00	2.379,00	2.379,00	€6,00	€14.274,00		€71.370,00
Totale	30.895,00	39.090,00	34.049,00	34.678,00	34.678,00		<b>€229.382,00</b>		<b>€1.146.910,00</b>

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. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 114 D. Lgs. 163/2006.

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

#### Art 4. Tipologia dell'utenza

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

- studenti universitari iscritti agli Atenei ed istituti di livello universitario dell'Umbria;
- studenti che rientrano negli accordi per la mobilità internazionale con particolare riguardo agli studenti iscritti all'Università per Stranieri di Perugia;
- studenti iscritti ad altre Università italiane o straniere in visita in Umbria per motivi di studio o di ricerca;
- personale docente e non docente degli Atenei dell'Umbria;
- eventuali altre tipologie di utenze autorizzate dall'ADISU con specifico provvedimento per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master ecc. da parte dell'Università e/o dall'ADISU stessa. In tali casi l'ADISU comunicherà preventivamente il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà vincolante per l'ADISU e il Gestore è tenuto, comunque, a garantire il servizio.

#### Art 5. Modalità operative di espletamento del servizio

Il servizio, dovrà essere erogato mediante la produzione giornaliera dei pasti cucinati in loco e distribuiti presso la mensa ubicata in Perugia, Via XIV Settembre.

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

- a) acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle stesse;

- b) stoccaggio delle materie prime, negli appositi locali adibiti a deposito e utilizzando le attrezzature per la conservazione, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c) trasformazione giornalmente delle derrate alimentari: preparazione e cottura di pasti utilizzando cibi freschi cucinati al momento; in nessun caso devono essere forniti pasti preconfezionati, riattivati o comunque conservati.
- d) distribuzione agli utenti, con modalità self-service, dei pasti prodotti.

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- a) la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b) il lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c) la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- d) la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- e) la disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza, e comunque almeno 2 volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'ADISU ;
- f) l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g) il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- h) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto (tovagliette, tovaglioli, vassoi, bicchieri, posate, pane, bevande, condimenti,...);
- i) il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- j) la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- k) gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel presente Capitolato;
- l) preparazione e distribuzione di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;

Il servizio cassa è gestito dall'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, alla raccolta e smaltimento dei rifiuti ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## **Art 6. Distribuzione dei pasti e relativo materiale**

Il servizio di distribuzione deve essere effettuato da personale dell'Impresa Aggiudicataria utilizzando la linea self-service.

Il servizio sarà espletato con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, materiale tutto fornito dall'Impresa Aggiudicataria. Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi sugli appositi nastri trasportatori o sui carrelli predisposti all'uso.

Saranno effettuate a cura dell'Impresa Aggiudicataria le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi; di pulizia dei locali di produzione e consumo; di pulizia delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti.

Il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

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

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

## **Art 7. Orari e calendario di erogazione del servizio**

Il servizio si dovrà svolgere secondo il seguente orario minimo:

TIPOLOGIA SERVIZIO	DA LUNEDI' A VENERDI'
PRANZO	12.00 – 14.45

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

Il servizio potrà essere sospeso a discrezione dell'ADISU per le festività infrasettimanali, di Natale, di Pasqua anche secondo il calendario accademico, con possibilità di altre proposte da concordare. Di norma la mensa in questione rimane aperta anche tutto il periodo estivo.

In occasione dei giorni di sospensione del servizio mensa l'ADISU invierà apposita comunicazione scritta all'Impresa, la quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

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

## **Art 8. Interruzione del servizio – Obblighi di comunicazione**

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

a) Interruzione per sciopero

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

b) Interruzione temporanea per guasti

Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l'ADISU e il Gestore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.

c) Interruzione totale per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## CAP 2- SPECIFICHE DEL MENU'

### Art 9. Composizione dei pasti

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

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

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

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

<b>PRIMO</b>	Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti alternative minime: <ul style="list-style-type: none"> <li>due possibili piatti di pasta o risotto (di cui uno integrale)</li> <li>una minestra in brodo o una zuppa/minestrone</li> </ul>
--------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice</li> <li>• metà pizza al piatto (produzione in loco dell'impasto, da stendere al momento della preparazione, condimento con prodotti freschi. È fatto divieto di servire pizza surgelata)</li> </ul>
SECONDO	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un piatto caldo di proteine animali tradizionali (a base di carne bianca/rossa o pesce)</li> <li>• un piatto caldo di proteine vegetali (seitan, tofu, mopur, muscolo di grano, tempeh, ...). Nella lista delle possibilità non rientrano i legumi, in quanto vengono considerati, ai fini della presente gara, tra i contorni.</li> <li>• un piatto di carne ai ferri (cotto al momento e quindi disponibile solo su richiesta)</li> <li>• uno a base di formaggi o latticini (minimo due tipi diversi)</li> <li>• uno a base di salumi affettati o due uova</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): insalatona che contiene almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• proteine animali o vegetali,</li> <li>• verdure/ortaggi e/o legumi/cereali</li> </ul>
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uno caldo appropriato al menù del giorno</li> <li>• uno di legumi/cereali</li> <li>• uno di verdure/ortaggi freschi di stagione</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con seconda portata di frutta/dessert</li> <li>• con un trancio di pizza (un sesto di pizza intera)</li> <li>• con una porzione di patate bollite o arrosto o fritte</li> </ul>
FRUTTA	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca);</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce)</li> <li>• con una seconda portata di contorno</li> </ul>
PANE	<p>Un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comune</li> <li>• integrale</li> </ul>

BEVANDE	<p>Acqua (senza limiti)</p> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• altre bibite</li> </ul>

## Art 10. Articolazione del menù

I menù proposti dall'Impresa devono:

- essere articolati su quattro settimane - ciascuna settimana in cinque giorni (dal lunedì al venerdì);
- essere distinti in menù invernale (inizia il 01/10 e termina il 14/05) e menù estivo (inizia il 15/05 e termina il 30/09); tali date possono subire delle variazioni in base alle condizioni climatiche riscontrate;
- rispettare quanto indicato nelle specifiche minime di cui all'Art 12 "Grammature" e all'Art 9 "Composizione del menù";
- assicurare la più ampia articolazione al fine di garantire la massima varietà di pietanze;
- devono garantire la possibilità di scelta giornaliera fra almeno tre tipi di farciture diverse per pizza (le farciture devono essere variabili da giorno a giorno);
- prevedere eventualmente pietanze internazionali/etniche, vista l'utenza internazionale;
- privilegiare l'utilizzo di ingredienti di stagione e locali (ad eccezione di quelli necessari per pietanze internazionali/etniche non prodotti localmente);
- devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute.
- prevedere, *anche solo a richiesta*, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio: la celiachia,..);
- prevedere, *anche solo a richiesta e per quanto possibile*, la presenza di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari delle principali religioni e filosofie;

L'Impresa dovrà fornire all'ADISU la lista dei menù settimanali e mensili e le eventuali modifiche, con le modalità operative indicate dall'ADISU.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche di preparazione.

L'ADISU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Impresa.

## Art 11. Esposizione dei menù

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

Il Gestore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso opportune etichette facilmente leggibili e:

- in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), mettendo in evidenza:
  - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata")
  - le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo)
- in prossimità di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti mettendo in evidenza:
  - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
  - gli ingredienti/prodotti DOP/IGT/...;
  - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
  - se la pietanza/prodotto è idoneo per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo);
  - *[opzionale]* se la pietanza/prodotto è conforme ai dettami, concernenti l'alimentazione di specifiche religioni. L'indicazione può essere effettuata con un simbolo grafico internazionale se presente o con apposita dicitura informativa.  
A titolo esemplificativo si riporta una lista di possibili casi:
    - Kasherùt/kashèr;
    - Halàl;
    - presenza di maiale;
    - presenza di mucca;
    - ...
  - tipologia di oli e grassi utilizzati
  - se la pietanza è una carne o pesce si deve indicare luogo di provenienza, tipo di animale e taglio utilizzato
  - se la pietanza/prodotto è stato preparato con "carne ricomposta" o "pesce ricomposto" (prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi)
  - la quantità minima offerta (espressa in peso o unità)

## Art 12. Grammatore

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

<b><u>PRIMI PIATTI</u></b>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
riso, mais, farro, orzo per minestre	50->40	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena		
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini , ravioli, cannelloni,...)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca (tortellini , ravioli, cannelloni,...)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Pizza intera impasto	200	grammi
<b><u>SECONDI PIATTI</u></b>		
Fettina (di vitello, scaloppe, roast beef ecc)	120	grammi
Spezzatino di vitello	200	grammi
Hamburger ferri	120	grammi
Polpette o polpettone	150	grammi
Pollo (¼ pari a circa)	250 (con osso)	grammi
Petto di pollo o tacchino	120	grammi
Pollo spezzatino	250	grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Grigliata mista carne	200	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	125	grammi
Bistecca di suino con osso	120 (tolto osso)	grammi
Arista fresca senza osso	120	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata,...)	160	grammi
Seppia	160	grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250	grammi
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto)	80	grammi
Salumi affettati misti	100	grammi
Insalatona	250	grammi
<b><u>CONTORNI</u></b>		
Insalata a foglia cruda	100	grammi

Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	200	grammi
Patate (fritte/arrosto/lesse)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi	150	grammi
<b><u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u></b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	160	grammi
Cocomero	200	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	grammi
<b><u>PANE</u></b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	80	Grammi
<b><u>BEVANDE</u></b>		
Acqua	Senza limiti	

Per quanto non ricompreso nella suddetta tabella si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" -coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

## CAP 3- LE DERRATE ALIMENTARI

### Art 13. Caratteristiche delle derrate

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

Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente Capitolato;
- devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico;
- devono essere di gradimento per l'utenza e per l'ADISU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ADISU,

queste a semplice richiesta dell'ADISU dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;

- approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- se definite biologiche, provenienti da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- se definite DOP o IGP, rispondenti a quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude).

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

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

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

#### **Art 14. Confezioni ed etichettatura**

Tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta, secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte.

Nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i..

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

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

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art 15. Conservazione**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti. 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. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi.

Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù.

## **Art 16. Igiene della produzione**

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

Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio: non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente,...)

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle/frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

È tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ADISU.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è tassativamente vietato accantonare, nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo e le attrezzature utilizzate per le operazioni di pulizia.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

# **CAP 4- TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

## **Art 17. Operazioni preliminari**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1<sup>a</sup> ebollizione.
- I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0°C e +4°C nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le 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 18. Linea refrigerata**

È 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 19. Pentolame per la cottura**

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

#### **Art 20. Condimenti**

- Olio:
  - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
  - l'impiego dell'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittiture;
  - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza sia olio extravergine d'oliva sia olio DOP Umbria in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente (così come previsto dalla L. 81 del 11.03.2006);
- Sale:
  - l'impiego di sale deve essere contenuto;
  - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
- Formaggio grattugiato (per le ricette che lo prevedono):
  - è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;

- l'impiego di formaggio grattugiato può essere esclusivamente grana padano/parmigiano reggiano/ pecorino, grattugiato in loco e in giornata. E' vietato l'uso di formaggio grattugiato preconfezionato e/o misto.
- Pasta:
  - la pasta di grano deve essere solo di semola di grano duro
  - deve essere condita al momento della distribuzione
  - pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca
- Verdure cotte e crude:
  - dovranno essere condite nei locali di consumo direttamente dall'utente.

## **Art 21. Preparazione delle carni**

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

## **Art 22. Preparazione di piatti freddi**

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

## **Art 23. Divieto di riciclo**

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

I pasti non distribuiti potranno essere destinati ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale). Qualora dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

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

# **CAP 5- IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI**

## **Art 24. Strutture**

L'ADISU mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi già presenti della mensa universitaria di Via XIV Settembre, Perugia.

I locali della mensa in questione sono di proprietà dell'Università per Stranieri di Perugia e concessi in comodato d'uso all'ADISU (Rep. 355/2009).

L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

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

## **Art 25. Consegna dei locali - Inventario**

Con decorrenza della sottoscrizione del contratto, l'ADISU cede in uso alle condizioni indicate nel presente Capitolato e consegna all'impresa aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente e i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nella struttura in questione.

Al momento della consegna sarà redatto il verbale di consistenza e consegna, che sarà sottoscritto dalle parti all'atto dell'inizio del servizio.

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

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

## **Art 26. Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

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

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

Alla **scadenza del contratto** l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito.

Al termine del contratto o in caso di interruzione anticipata dello stesso per recesso o risoluzione per inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'ADISU .

È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ADISU riterrà di non dover conservare. Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'ADISU .

Nel caso di **risoluzione del contratto** per colpa in capo al Gestore o in caso di recesso anticipato da parte del Gestore o in qualunque altra ipotesi di cessazione degli effetti del contratto in data antecedente alla scadenza pattuita, tutti gli investimenti eseguiti dal Gestore (lavori, impianti, attrezzature, arredi), rimarranno di proprietà esclusiva dell'ADISU senza che questa debba corrispondere alcun compenso.

Il passaggio della 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'ADISU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'ADISU addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Nel caso di **disdetta del contratto** in data anteriore alla sua scadenza naturale **da parte dell'ADISU**, per motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, questa si riserva la facoltà di divenire proprietaria degli investimenti eseguiti dall'Impresa relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l'ADISU corrisponderà all'Impresa un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- 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 28. Modificazioni

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

- non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali,
- non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti
- non sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche

## Art 29. Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ADISU 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'ADISU.

# CAP 6- INVESTIMENTI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO

## Art 30. Interventi obbligatori all'avvio del contratto

Al fine di garantire un buon livello di servizio si rende necessario realizzare i seguenti interventi che l'Impresa deve assolutamente prevedere e realizzare.

- BAGNI:
  - Rifacimento completo dei bagni (sostituzione sanitari, piastrelle, rubinetterie, accessori, tubazioni, porte, termosifoni,...)
  - Realizzazione bagno per portatori di disabilità
  - Raccolta e deposito in discarica del materiale di risulta
  - Tinteggiatura
- ALTRI AMBIENTI:
  - Tinteggiatura

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

L'Impresa può offrire ulteriori miglioramenti/ammodernamenti:

- della struttura relativamente alla zona consumazione pasti, zona cucina, zona lavaggio, zona magazzino,... (es: rifacimento pavimento sala, miglioramento soffitto zona sala e distribuzione, riduzione del problema infiltrazioni d'acqua su parete sala, ampliamento tettoia ingresso,...);
- degli arredi già presenti (es: pannellature divisorie zone e flussi di persone, arredi quali ombrelloni-tavoli-sedie per piazzale esterno per i periodi estivi,...);
- delle attrezzature già presenti;
- degli impianti già presenti (es: rimozione radiatori dismessi e non utilizzati,...).

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

L'elenco degli investimenti (interventi obbligatori e migliorie: rifacimento bagni, riqualificazione degli ambienti, fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature) proposti in fase d'offerta che si intendono effettuare per apportare migliorie al servizio, devono essere:

- realizzati dall'Impresa stessa, a propria cura e spese;
- ultimati entro 20 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU in relazione all'interruzione del servizio);
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti sulla sicurezza;
- documentati già in fase d'offerta, su supporto cartaceo e informatico, con:
  - relazione tecnica descrittiva
  - elaborati progettuali grafici
  - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale
- documentati in fase di fine lavori, su supporto cartaceo e informatico, con:
  - relazione tecnica descrittiva
  - elaborati progettuali grafici
  - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale
  - copia delle fatture originali e relativi bonifici
  - dichiarazione del direttore dei lavori che attesta sotto la propria responsabilità:
    - la regolare esecuzione dell'investimento programmato e la sua conformità alla proposta da preventivo o, eventualmente, alla variante approvata;
    - la corrispondenza quali-quantitativa dei materiali effettivamente impiegati per la realizzazione degli investimenti rispetto a quelli indicati nella contabilità finale;

- la regolarità e completezza della documentazione tecnica riferita allo stato finale dei lavori;
- la regolarità della documentazione giustificativa delle spese sostenute e dei pagamenti effettuati;

Qualora, in fase di realizzazione, l'Impresa ravvisasse la necessità di effettuare varianti rispetto a quanto dichiarato in fase d'offerta, deve presentare formale richiesta di autorizzazione all'ADISU con relative motivazioni.

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

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

## **CAP 7- PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE**

### **Art 33. Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

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

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

Al termine delle operazioni di preparazione 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.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

### **Art 35. Modalità di utilizzo dei detersivi**

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

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Di tutti i prodotti il Gestore deve trasmettere all'ADISU depliant illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

### **Art 36. Servizi igienici e spogliatoi**

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

### **Art 37. Pulizie esterne**

L'Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, 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 38. 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 39. Rifiuti solidi urbani**

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

## **CAP 8- ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

### **Art 40. Deposito cauzionale definitivo**

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita nonché il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, il Gestore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi del c.1, c.2 e c.5 dell'art. 113 del Codice dei contratti, in una delle forme previste dalla vigente normativa. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

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

L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

## **Art 41. Responsabilità verso terzi e per danni**

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevata ed indenne l'ADISU ed i suoi collegati 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'ADISU, 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'ADISU ), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per persona;
- una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00;

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

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

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

Sono a carico dell'Impresa, fra l'altro, le spese relative:

- ai consumi per l'acquisizione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, telefonia. L'Impresa deve provvedere a propria cura e spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico o all'installazione dei nuovi contatori da intestare a sé medesima;
- alla rimozione dei rifiuti solidi e liquidi così come previsto da disposizioni legislative in materia comprese le tasse per lo smaltimento di tutti i rifiuti;
- la pulizia trimestrale della fossa biologica connessa alla cucina e alla lavastoviglie.

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

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

## **Art 43. Licenze ed autorizzazioni**

Prima dell'avvio del servizio il Gestore deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

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

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

È fatto obbligo al Gestore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ADISU al soggetto che l'ADISU potrà indicare.

#### **Art 44. 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 45. Manutenzione ordinaria e straordinaria e verifiche periodiche**

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

Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature, gli arredi e gli impianti tecnologici esistenti, ivi compresa quella relativa agli impianti asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico- sanitario, ecc.).

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

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

- a) tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- b) tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);

- c) la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- d) la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- e) il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- f) la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- g) la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc).
- h) il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- i) la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...)
- j) la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini.
- k) la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- l) il reintegro delle attrezzature di servizio ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- m) eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- n) le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- o) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti; all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- p) la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- q) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- r) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- s) la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);
- t) e ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del mense ed erogazione del servizio.

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

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art 73 "Penali".

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

I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore.

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

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

Il Gestore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ADISU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati. In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato.

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

#### **Art 46. Chiavi di accesso ai locali**

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ADISU 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'ADISU provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ADISU incaricato. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Impresa.

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

Non è consentito al Gestore il subappalto nemmeno parziale del servizio, ad eccezione per le attività relative a:

- pulizia e sanificazione dei locali;
- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere.

In caso di subappalto delle suddette attività rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art.118 del Dlgs 163/2003 e quindi l'Impresa:

- all'atto dell'offerta deve dichiarare di avvalersi del subappalto, indicare i servizi che intende subappaltare e il relativo importo;
- deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;

- deve trasmettere alla stazione appaltante la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del Dlgs 163/2008 e l'assenza dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

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

#### **Art 48. Spazi pubblicitari**

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

Il Gestore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Gestore deve essere preventivamente autorizzato dall'ADISU per:

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

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

## **CAP 9- PERSONALE**

#### **Art 49. Personale**

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

Il Gestore si impegna a fornire personale addetto in numero adeguato in grado di garantire il servizio con costante efficienza.

Il Gestore è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato; il Gestore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma.

L'ADISU si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

#### **Art 50. Il Referente del servizio**

Il Gestore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente nei confronti dell'ADISU a cui è affidata la direzione del servizio e a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare il Gestore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere.

La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- deve essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione;
- essere assunto con idonea classificazione ISTAT delle Professioni (art.17 del Dlgs. 10 settembre 2003 n. 276);

Il Referente del servizio deve:

- coordinare le attività delle mensa;
- deve gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'ADISU per il controllo dell'andamento del servizio;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato.
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'ADISU quando richiesto dall'ADISU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

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

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

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

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dall'Impresa, si intendono come fatte direttamente al Gestore.

L'ADISU nominerà a sua volta, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) che saranno le interfacce del Referente nominato dal Gestore.

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

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente Capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti al momento della distribuzione sufficiente ad offrire un buon servizio.

Tutto il personale deve essere:

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

Il personale avente il ruolo di cuoco deve avere:

- 3 anni di esperienza lavorativa o il diploma o attestato di scuola alberghiera;

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

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

## **Art 52. Vestiario e igiene personale**

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

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

## **Art 53. Addestramento, formazione e informazione**

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e al D.Lgs. 193/2007 s.m.i.. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

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

Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche e sul rispetto delle regole di contabilizzazione dei pasti.

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

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'ADISU si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il Gestore dovrà inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

Gli obblighi di cui sopra vincolano il Gestore anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ADISU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Gestore.

L'impresa esonera, pertanto, l'ADISU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata.

In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL.

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

### **Art 55. Controllo sulla salute degli addetti**

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

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

### **Art 56. Clausola sociale**

È fatto obbligo, ai sensi dell'art.69 del Dlgs 163/2006, all'aggiudicatario di assorbire ed utilizzare prioritariamente gli addetti attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente.

## **CAP 10- NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

## **Art 57. Obblighi in materia di prevenzione e protezione**

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.lgs 81/08 con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del D. Lgs 81/2008.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze.
- individuare il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall'ADISU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate, nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ADISU.
- predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza.
- Effettuare le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa.
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo ( DPR 327/80 Legge n. 3 del 2003).
- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.).

## **Art 58. Impiego di energia**

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 59. Segnalazioni antinfortunistiche**

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

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

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

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

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

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

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

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

### **Art 62. Piano di evacuazione**

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

## **CAP 11- CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

### **Art 63. Diritto di controllo dell'ADISU**

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

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'Art 66 lett c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

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

### **Art 64. Personale preposto al controllo**

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti (Commissione di Controllo degli 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 dell'Impresa, ad eccezione del Referente di cui all'Art 50.

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

### **Art 65. Commissione di Controllo degli Studenti**

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

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

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

## Art 66. Tipologia di controlli

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

### a) Controlli a vista del servizio.

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

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'Art 12-"Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa;
- esposizione dei menù come previsto all'Art 11 - "Esposizione dei menù";

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

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

### d) controlli di degustazione

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

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto

nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'ADISU provvedono a redigere appositi verbali.

### **Art 67. Metodologia dei controlli**

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ADISU per la quantità di campioni prelevati.

### **Art 68. Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'ADISU provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ADISU provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'Art 73 "Penali".

### **Art 69. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 100 g di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura (fra 0°C e +4°C) per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti 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 70. Verifica della soddisfazione dell'utenza**

Il Gestore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine per analizzare la soddisfazione dell'utente potrà essere effettuata con modalità diverse, e dovranno comunque essere previsti:

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

Il questionario, concordato con ADISU, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Il questionario dovrà essere rivolto di norma a tutti i potenziali utenti.

A cadenza periodica concordata con l'ADISU, il Referente del servizio del Gestore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

## Art 71. Piano aziendale di Autocontrollo

All'avvio del servizio l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D.Lgs. 193/2007 specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ADISU presso la mensa universitaria in questione. L'Impresa deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'ADISU. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'ADISU. Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'ADISU.

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

## Art 72. Contestazioni

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

## Art 73. Penali

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto sia quelle già vigenti al momento dell'affidamento dell'appalto sia quelle che dovessero successivamente e per la durata dell'appalto essere approvate.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 72.

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

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

Le inadempienze denunciate dall'ADISU comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

#### **Euro 200,00**

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'impresa;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ...;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
- per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati o non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
- per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria non prevista dai piani presentati;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 1 ora;
- mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno.
- per ogni giorno in cui il Gestore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ADISU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione.
- per ogni giorno in cui il Gestore effettua attività non richieste dal presente capitolato nei locali all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa (es vending machine,..);

#### **Euro 400,00**

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

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

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

**Variabile**

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

**da Euro 50 a euro 3.000,00**

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

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

L'ADISU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

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

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

## CAP 12- PAGAMENTI

### Art 74. Modalità di pagamento da parte dell'utente

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

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

L'ADISU fornisce direttamente, o indirettamente attraverso un terzo soggetto, personale per la gestione delle casse.

Alla fine di ciascun mese il Gestore emetterà una fattura riepilogativa in cui viene indicato il numero totale dei pasti erogati, suddivisi per combinazione di pasto, e regolarmente registrati nel corso del mese.

Le fatture emesse dal Gestore dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'ADISU. La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60gg dal ricevimento, ove non vi siano state contestazioni e previa verifica effettuata dall'Ufficio competente dell'ADISU, che gli importi fatturati siano rispondenti alla prestazioni erogate.

La data di arrivo della fattura è accertata dal timbro apposto dall'Ufficio protocollo dell'ADISU. Il Gestore ha l'obbligo di inserire sulla fattura i dati preventivamente comunicati dall'ADISU (codice CIG, capitolo di Bilancio,...), nonché i dati necessari all'emissione del mandato di pagamento, come partita IVA, IBAN, e tutti i dati richiesti dagli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari (L. 136/2010). Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente intestato al Gestore. Eventuali spese sono a carico del Gestore.

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

### Art 75. Cessione del credito

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

### Art 76. 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'ADISU ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006. Conclusa l'istruttoria l'ADISU comunica all'Impresa il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

## **CAP 13- OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art 77. Obblighi del Gestore.**

Il Gestore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Il Gestore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato.

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

Il Gestore è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate.

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

### **Art 78. Fallimento**

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

### **Art 79. Divieto di variazione di destinazione d'uso e cessione del contratto**

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

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

### **Art 80. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per

inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

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

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ADISU, in forma di lettera spedita via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Gestore, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere e al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

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

## **Art 81. Controversie e Foro competente**

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

## **Art 82. Tutela dei dati personali**

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

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

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

## **Art 83. Tracciabilità dei flussi finanziari**

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

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 84. Norme di rinvio e riferimenti normativi**

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

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