Regione Siciliana
E.R.S.U.
Università degli Studi
Catania
Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AGLI STUDENTI UNIVERSITARI, DIPENDENTI E UTENTI ESTERNI PRESSO LE MENSE UNIVERSITARIE "CENTRO" E "CITTADELLA" DI CATANIA CIG: **77846375AC**

* * * * *

Indice

I. INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO 3
Articolo 1. Oggetto della Gara 3
Articolo 2. Calendario di erogazione del Servizio 4
Articolo 3. Interruzione del Servizio e obblighi di comunicazione 4
Articolo 4. Direzione del Servizio 4

II. PERSONALE 5
Articolo 5. Formazione del personale 5
Articolo 6. Organico 6
Articolo 7. Vestiario 7
Articolo 8. Idoneità sanitaria 7
Articolo 9. Rispetto delle normative vigenti 7
Articolo 10. Contratti Collettivi di lavoro 8

III. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI 8
Articolo 11. Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità 8
Articolo 12. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento. 9
Articolo 13. Garanzie di qualità 12

IV. IGIENE DELLA PRODUZIONE 12
Articolo 14. Igiene della produzione 12
Articolo 15. Conservazione delle derrate 13
Articolo 16. Riciclo 13

V. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURE 13
Articolo 17. Manipolazione e cottura 13
Articolo 18. Preparazione piatti freddi 13
Articolo 19. Prescrizioni tecniche relative alle tecnologie di manipolazione 13
Articolo 20. Linea refrigerata 13
Articolo 21. Pentolame per la cottura 13
Articolo 22. Condimenti 14

VI. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ 14
Articolo 23. Menù 14
Articolo 24. Variazione del menù 15

Articolo 25. Struttura dei menù relativi al pasto completo e pasto ridotto 15

VII. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE 17
Articolo 26. Quantità degli ingredienti 17
Articolo 27. Introduzione di nuovi piatti 17

VIII. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI 17
Articolo 28. Distribuzione dei pasti 17
Articolo 29. Orari di distribuzione dei pasti 18
Articolo 30. Modalità di esposizione dei piatti in linea 18
Articolo 31. Modalità di pagamento da parte degli utenti 19

IX. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO 19
Articolo 32. Pulizia di impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature 19
Articolo 33. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti 19
Articolo 34. Interventi di pulizia ordinari e straordinari 19
Articolo 35. Detergenti – Sanificanti – Altre attrezzature 19
Articolo 36. Servizi igienici 20
Articolo 37. Rifiuti 20

X. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO 20
Articolo 38. Disposizioni in materia di sicurezza 20
Articolo 39. Oneri per la sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI) 21
Articolo 40. Norme generali per l'igiene del lavoro 21
Articolo 41. Impiego di energia 21
Articolo 42. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro 21
Articolo 43. Piano di evacuazione 21
Articolo 44. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti 21

XI. CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO 21
Articolo 45. Diritto di controllo dell'ERSU 21
Articolo 46. Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti 22
Articolo 47. Tipologia dei controlli 22
Articolo 48. Blocco delle derrate 22
Articolo 49. Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo 22
Articolo 50. Metodologia del controllo di conformità 22
Articolo 51. Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP) 23
Articolo 52. Conservazione campioni 23
Articolo 53. Mancato rispetto degli standard qualitativi 23
Articolo 54. Contestazioni 23

XII. PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI 23
Articolo 55. Prezzo del pasto 23
Articolo 56. Liquidazione delle fatture 24
Articolo 57. Revisione periodica del prezzo 24
Articolo 58. Spese inerenti il Servizio 24
Articolo 59. Oneri per il reintegro e la messa e norma di macchinari ed attrezzature 24

XIII. NORME CONTRATTUALI 25
Articolo 60. Strutture – Locali – Impianti - Attrezzature 25
Articolo 61. Licenze ed Autorizzazioni 26

Articolo 62. **Cessione del credito** 26
Articolo 63. **Assicurazione** 26
Articolo 64. **Responsabilità** 27
Articolo 65. **Penali** 27
Articolo 66. **Risoluzione del contratto** 30
Articolo 67. **Recesso del contratto da parte dell'Impresa** 31
Articolo 68. **Spese e tasse inerenti il contratto** 31
Articolo 69. **Tutela dei dati personali** 31
Articolo 70. **Tracciabilità dei flussi finanziari** 32
Articolo 71. **Rinvio** 32
Allegati 32

I. INDICAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

Articolo 1. Oggetto della Gara

La Gara ha ad oggetto il servizio di ristorazione presso le sedi dell'Amministrazione, site in Catania, in via G. Oberdan, 174 ("Centro") e in via S. Sofia 107-109 ("Cittadella") e concerne, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
- preparazione e cottura dei cibi;
- somministrazione dei pasti;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio;
- pulizia dei tavoli prima e durante l'orario di servizio, riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense, delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
- smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
- manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio (di seguito, il "Servizio").

Il Servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria (di seguito, "Impresa") secondo quanto prescritto dal Capitolato Speciale (di seguito, "Capitolato"), nonché dalle eventuali proposte migliorative offerte dall'Impresa in sede di Gara, di cui al criterio 9.2 della tabella riportata al paragrafo 15.1 del Disciplinare di Gara.

Il Servizio sarà svolto in edifici indipendenti (Allegato A e B, Capitolato) sia per gli accessi che energeticamente, ovvero presso i luoghi che l'Amministrazione dovesse ritenere necessari alla relativa esecuzione.

Articolo 2. Calendario di erogazione del Servizio

Il Servizio dovrà essere effettuato e garantito, a pranzo e a cena, tutti i giorni dell'anno, ad eccezione delle festività concordate con l'Amministrazione, 7 giorni su 7 e per la durata di tutte le attività didattiche.

Con riferimento a Cittadella, la mensa resterà chiusa la domenica e nel mese di agosto.

La Stazione Appaltante si riserva comunque di definire il calendario di chiusura estiva e delle festività (pasquali, natalizie, etc) e di comunicarlo tempestivamente all'Impresa, la quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

Articolo 3. Interruzione del Servizio e obblighi di comunicazione

L'interruzione del Servizio sarà imputata ad esclusiva responsabilità dell'Impresa, con riserva dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento danni, le penali di cui al successivo articolo 67 e di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione dei conseguenti oneri a carico dell'Impresa.

Il primo comma non si applica in caso di interruzione del Servizio dovuta ai seguenti motivi:

a. <u>sciopero</u>

In tal caso, l'Impresa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione almeno 48 prima dello svolgimento e sarà tenuta a garantire un servizio minimo di emergenza, con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore.

b. <u>guasti ad impianti e/strutture</u>

In tal caso, l'ERSU e l'Impresa potranno concordare particolari condizioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.

Resta inteso che, nel caso in cui, la natura del guasto determini un'interruzione pari o superiore a gg. 1, l'Impresa dovrà garantire un servizio minimo di emergenza utilizzando un centro di cottura nella propria disponibilità.

c. <u>cause di forza maggiore</u>

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.

Articolo 4. Direzione del Servizio

La Direzione del Servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea

a svolgere tale funzione in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di volume dimensionale almeno pari a quello oggetto della Gara, oltre che di diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva.

Il Direttore del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge ed alla documentazione di Gara.

Il Responsabile del Servizio sarà responsabile nei confronti della Stazione Appaltante, potendo rappresentare l'Impresa ad ogni effetto, e assicurerà, altresì, la massima collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito, "DEC"), nominato dall'Amministrazione.

Il DEC dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento del Servizio, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

In caso di assenza, per qualsivoglia motivo, o inadempimento del Responsabile del Servizio, l'Impresa deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal DEC al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

II. PERSONALE

Articolo 5. Formazione del personale

Il personale impiegato nell'esecuzione del Servizio deve essere dotato di adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa si impegna a formare ed informare il personale tramite appositi corsi di formazione - svolti presso la Stazione Appaltante - al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i. e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP), rendendolo edotto circa le circostanze, modalità e standard di qualità previsti nel Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti, il personale sarà formato in relazione alla sicurezza, igiene del lavoro, rischi presenti, nonché misure e procedure adottate per il loro contenimento, e utilizzo di apparecchiature informatiche. In particolare saranno oggetto di formazione le seguenti materie:

a. alimentazione, dietetica e salute;

b. autocontrollo nella ristorazione collettiva (Reg. CE 852/2004);

c. igiene e microbiologia degli alimenti;

d. conservazione degli alimenti;

e. salute e sicurezza sul lavoro;

f. metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture;

g. metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

h. addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, al fine del loro corretto impiego;

i. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e controlli igienicosanitari ex Reg. CE 852/2004;

j. D.Lgs. n. 81/2008;

k. pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;

l. comunicazione con l'utenza;

m. alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

n. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

o. stagionalità degli alimenti;

p. corretta gestione dei rifiuti;

q. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

r. energia, trasporti e mense.

L'Impresa si impegna a presentare alla Stazione Appaltante, all'atto dell'attivazione del Servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.

L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta della Stazione Appaltante, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

Articolo 6. Organico

L'organico impiegato per lo svolgimento del Servizio, nel rispetto dell'articolo 50, Codice dei Contratti Pubblici, deve essere quello dichiarato nelle tabelle allegate all'offerta dall'Impresa per il criterio 3.1, Disciplinare di Gara, sulla base di quanto stabilito nell'Allegato G, in termini di numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione al confezionamento, e alla distribuzione dei

pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al Servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Articolo 7. Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

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

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

Articolo 8. Idoneità sanitaria

L'Impresa deve garantire che il personale impiegato per la realizzazione del Servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e al regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i., nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dal Capitolato e dal piano di autocontrollo HACCP presentato in sede di offerta.

Articolo 9. Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attenersi alla assoluta osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., nonché le c.d. direttive macchine: Direttiva del Consiglio 89/392/CEE del 14 giugno 1989 e Direttiva del Consiglio 91/368/CEE del 20 giugno 1991).

L'Impresa deve inoltre attenersi alla scrupolosa osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori, ivi compresa la normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Articolo 10. Contratti Collettivi di lavoro

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dalle leggi vigenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

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

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria e/o abbia da esse receduto.

L'ERSU - in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze eventualmente denunciate dall'ispettorato del lavoro - si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia messa in regola, senza che la stessa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento o chiedere alcun risarcimento di danno.

III. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 11. Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato F, Capitolato.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi e, dunque, essere acquistate in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'Impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate. Per fornitori si intendono le aziende che consegnano direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri di refezione, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e sono quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Nello specifico, i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n.510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi,

essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali i*stituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

L'Impresa dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del Servizio, ed in ogni caso a richiesta della Stazione Appaltante, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche (in caso di modifiche rispetto a quelle allegate in fase di gara) e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'ERSU, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa.

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.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

Articolo 12. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e modalità di approvvigionamento.

I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN). Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

a. **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 appaltatrice ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e dal presente Capitolato;

b. **identificabili** con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;

c. **accompagnate** con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;

d. **contenute** in confezioni che riportino tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento (CE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.,

e. **contenute** in confezioni che riportino il termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;

f. **confezionate** in imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta, chiusi e integri senza alterazioni manifeste. (es. lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);

g. **di prima qualità,** prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico (a solo titolo esemplificativo assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento, etc.);

h. **trasportate** con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

i. **conservate** in depositi idonei ad immagazzinare derrate;

j. **esenti** dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;

k. **gradite** all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta dell'Ente dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra marca da concordare tra le parti;

l. **approvvigionate** in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;

m. **acquistate** da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;

n. **tali** da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);

o. **identificabili** relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'Allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

L'Impresa deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, 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, etc. Non sono ammesse etichettature incomplete.

Standard minimi di qualità delle derrate alimentari:

1. *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pane dovrà essere di semola, di tipo 0 o integrale sempre fresco di giornata.

I contorni, insalate crude o vegetali cotti, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto di vino, pepe, erbe aromatiche e sale marino di tipo iodato, utilizzando le confezioni monouso.

2. *Carne* deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con il Regolamento (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. *Pesce* deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali, il Regolamento CE n. 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'Impresa dovrà garantire la disponibilità giornaliera dei seguenti prodotti senza glutine (pasta, farina, pane), nonché di una congrua dotazione di prodotti generici, etichettati "Gluten-Free" in base al numero quotidiano delle richieste. Inoltre, dovrà garantire la disponibilità giornaliera di prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina.

La Stazione Appaltante potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di pasti speciali per soggetti affetti da alcune patologie (celiachia, favismo, ecc.), in particolare:

- diete prive di alcuni alimenti o loro componenti;
- diete senza glutine;
- diete per motivazioni etico-religiose.

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile

L'offerente dovrà garantire almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale.

Articolo 13. Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia ed alla documentazione di Gara.

IV. IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 14. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti di cui al presente capitolato speciale e dal progetto offerta.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "buone norme di fabbricazione".

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso, così come previsto dal piano HACCP.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione

d'aria dovrà essere in funzione.

Articolo 15. Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme previste dal piano di autocontrollo HACCP.

Articolo 16. Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi serviti dovranno essere preparati in giornata.

È fatta la salva la possibilità di destinazione del cibo non somministrato (C.A.M. punto 5.4.3), di cui al criterio 5 della tabella riportata al paragrafo 15.1 del Disciplinare di Gara.

V. TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURE

Articolo 17. Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Articolo 18. Preparazione piatti freddi

L'eventuale preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C. in conformità con la normativa vigente.

Articolo 19. Prescrizioni tecniche relative alle tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate in conformità al manuale delle tecniche di manipolazione presentato nel progetto offerta.

Articolo 20. Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Articolo 21. Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Articolo 22. Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità con la normativa vigente, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'ERSU e/o proposti dall'Impresa in sede di offerta.

Per condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modifiche e integrazioni.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

VI. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Articolo 23. Menù

I menù, presentati dall'Impresa in sede di gara devono essere articolati in "menù estivo" e "menù invernale" nei periodi compresi rispettivamente dall'1 maggio al 30 settembre e dall'1 ottobre al 30 aprile.

Tali date possono subire delle variazioni, da concordare con la Stazione Appaltante, a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nei menù di cui al Capitolato. Lo stesso piatto, non può essere proposto più di due volte a settimana, salvo riso e/o pasta in bianco e/o al pomodoro che si richiede siano presenti ogni giorno.

Nella predisposizione dei menù l'Impresa deve prevedere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La frutta nell'arco della settimana dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie sia per varietà botanica; non sono ammesse eccezioni di sorta. La frutta dovrà essere di stagione, proveniente dai Paesi aderenti all'UE e comunque nel rispetto del Criterio 1 del Disciplinare di Gara e dell'offerta tecnica formulata dall'Impresa.

L'Impresa dovrà affiggere nei locali di consumo pasti, presso apposite bacheche opportunamente visibili, il menù settimanale e quello del giorno, con l'indicazione delle singole grammature alla distribuzione e dell'apporto calorico espresso in Kcal.

Dovranno essere esposti inoltre gli ingredienti delle preparazioni del giorno in modo visibile e leggibile da parte degli utenti (fresco e/o surgelato/congelato). Deve essere inoltre riportata la specie animale di provenienza delle carni accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto, lonza, scaloppa, spalla, etc), nonché delle specie ittiche.

Articolo 24. Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili, ferma la possibilità dell'Amministrazione di modificare, all'inizio di ogni anno, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale, anche in considerazione delle esigenze e/o preferenze manifestate dall'utenza in seguito a controlli e sondaggi.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi:

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

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione Appaltante.

Articolo 25. Struttura dei menù relativi al pasto completo e pasto ridotto

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

1. <u>Menù tradizionale:</u>

- un primo a scelta fra quattro di cui uno a base di riso e/o pasta da condire con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa;
- un secondo a scelta fra cinque prevedente un piatto a base di carne bovina e/o la bistecca ai ferri. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa;
- Pane l00 gr.;
- Contorno a scelta fra tre preparati;
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale a volontà da consumarsi all'interno della mensa.

2. <u>Menù pizza:</u>

- Una pizza a scelta fra cinque di diverso tipo con panetto di grani selezionati. Fra le pizze ci deve essere ogni giorno una margherita e una biancaneve, mentre le altre tre debbono essere ogni giorno diverse;

- Contorno a scelta fra tre preparati;
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: come per menù tradizionale.

3. Menù hamburger:

- Maxi panino (peso minimo 150g.) farcito con: hamburger di carne rossa o bianca, hamburger vegetariano, salsiccia. Il peso minimo degli hamburger e della salsiccia non deve essere inferiore a 150 g. ed il panino sarà condito, a scelta libera ed incondizionata da parte dello studente/utente, con pomodoro fresco, lattuga, rucola, cipolla caramellata, verdure rosolate o grigliate, patatine fritte, formaggio fuso o mozzarella;
- Contorno a scelta fra tre preparati;
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: come per menù tradizionale.

Oltre a ai menù sopraindicati, l'ERSU si riserva la facoltà di richiedere, nel periodo di vigenza dell'appalto, l'erogazione del pasto ridotto nelle combinazioni di seguito descritte:

Pasto ridotto - Prima combinazione

- Un primo a scelta fra quattro di cui uno a base di riso e/o pasta da condire con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa;
- Contorno a scelta fra tre preparati:
- Frutta o dessert o yogurt;
- Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale, a volontà da consumarsi all'interno della mensa.

Pasto ridotto - Seconda combinazione

- Un secondo a scelta fra cinque prevedente un piatto a base di carne bovina e/o la bistecca ai ferri. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa;
- Pane l00gr.;
- Contorno a scelta fra tre preparati;

- Bevande: fredde e temperatura ambiente erogate da distributori per un numero minimo di 6 diverse analcoliche e 3 di acqua microfiltrata sia gassata che naturale a volontà da consumarsi all'interno della mensa.

Per entrambe le combinazioni del pasto ridotto sarà riconosciuto all'Impresa un compenso pari al 50% del prezzo (iva esclusa) relativo al pasto completo offerto in sede Gara.

Il condimento prevalente deve essere l'olio extra vergine di oliva.

L'Impresa deve pubblicizzare il menù settimanale provvedendo ad affiggere la lista nelle bacheche delle mense ed inviando copia del medesimo al competente ufficio dell'ERSU e al gestore dell'App di accesso alla mensa.

L'Impresa dovrà garantire almeno un menu mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile ed almeno un menu mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva sugli aspetti di salubrità e impatto ambientale.

VII. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Articolo 26. Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle indicate nelle "Grammature Minime" di cui all'Allegato E al presente Capitolato.

Tali pesi si intendono ad alimento cotto e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e dovranno rispettare quanto previsto nel predetto Allegato E del Capitolato.

Articolo 27. Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'impresa intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione Appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

VIII. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 28. Distribuzione dei pasti

Ai fini del servizio di distruzione dei pasti, l'Impresa deve mettere a disposizione il personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e, comunque, almeno un'unità lavorativa per ogni 80 utenti previsti in media, in ciascuna mensa, nel periodo (si può fare riferimento al numero dei pasti erogati la settimana precedente).

Il personale dell'Impresa impiegato nel servizio di distribuzione dei pasti, deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti, l'ERSU potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Impresa in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Durante il consumo dei pasti, l'Impresa dovrà provvedere alla 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, etc.) e al mantenimento e al controllo del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendessero necessari.

Dopo il consumo del pasto, il riordino avverrà a cura degli utenti che depositeranno i vassoi sugli appositi carrelli predisposti all'uopo.

Al termine del Servizio, saranno effettuate a cura dell'Impresa le operazioni di cernita dei rifiuti, pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi, pulizia dei locali di produzione e consumo, nonché delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti.

Il Servizio dovrà essere erogato con impiego di piatti in ceramica, bicchieri in vetro e/o plastica, due tovaglioli monouso, un vassoio, un coprivassoio, posateria in acciaio inox. Il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

L'Impresa dovrà garantire la somministrazione dei pasti 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.

Articolo 29. Orari di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dall'Amministrazione, dovranno essere svolta negli orari di seguito indicati:

- **Mensa "Centro"**

  1. servizio diurno (dal lunedì alla domenica): dalle ore 12,00 alle ore 15,00;

  2. servizio serale (dal lunedì alla domenica): dalle ore 19,00 alle ore 21,30;

- **Mensa "Cittadella"**

  1. servizio diurno (dal lunedì al sabato): dalle ore 12,00 alle ore 15,00;

  2. servizio serale (dal lunedì al sabato): dalle ore 19,00 alle ore 21,30.

L'ERSU si riserva di richiedere e concordare con l'Impresa 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.

Articolo 30. Modalità di esposizione dei piatti in linea

Prima dell'inizio del servizio giornaliero, l'Impresa deve preparare la linea self-service esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno, ossia il "piatto campione" di ogni pietanza da tenere in esposizione durante le ore del Servizio.

Articolo 31. Modalità di pagamento da parte degli utenti

Gli utenti del Servizio accedono alla mensa utilizzando gli appositi totem, che gestiscono l'applicazione "Easy Campus" appositamente sviluppata per ERSU, abilitati al rilascio del ticket nominativo. In situazione di emergenza (mancato funzionamento dei totem, assenza di rete internet, mancanza di carta, ecc) sono stati approntati dei tablets che gestiscono l'applicazione senza emissione di biglietto.

L'Impresa dovrà assumere la responsabilità, attraverso personale all'uopo individuato, della gestione nella fase di emergenza, adoperandosi fattivamente affinché l'accesso a mensa venga garantito agli utenti, senza che gli stessi patiscano particolare disagio. Pertanto, l'Impresa dovrà sollevare e tenere indenne dalla mancata applicazione delle superiori disposizioni l'Amministrazione, la quale non riconoscerà pasti non convalidati con emissione di tickets o registrazione attraverso i tablets sopracitati.

IX. PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Articolo 32. Pulizia di impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate a cura dell'Impresa. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Articolo 33. Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del sevizio di ristorazione, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Sono altresì a carico dell'Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate, della cucina e delle sale di consumo dei pasti.

Articolo 34. Interventi di pulizia ordinari e straordinari

L'Impresa ha l'obbligo di effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio, trasmettendo report dell'avvenuta pulizia.

Articolo 35. Detergenti – Sanificanti – Altre attrezzature

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei detersivi di cui all'Allegato H del presente Capitolato. Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fomite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto sul carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Articolo 36. Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 37. Rifiuti

I rifiuti urbani provenienti dalla cucina e dalle mense dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Catania in materia di raccolta differenziata.

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

X. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 38. Disposizioni in materia di sicurezza

L'Impresa si impegna a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla disciplina dettata in materia dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

In particolare l'Impresa entro 60 giorni dell'inizio del Servizio deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, lettera a), D.Lgs. 81/2008) e trasmetterla all'Amministrazione, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'Impresa deve adeguarsi entro il termine di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'ERSU e l'Impresa.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Articolo 39. Oneri per la sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI)

Si specifica che le attività oggetto del presente appalto non danno origine a rischi interferenti, come emerso a seguito di redazione del DUVRI, pertanto, gli oneri della sicurezza per rischi da interferenza sono pari a zero.

Resta, invece, inteso che nell'offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi aziendali, concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Articolo 40. Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

Articolo 41. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosce la manovra dei quadri del comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza dell'infortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Articolo 42. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

Articolo 43. Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, etc.

A tal fine, l'Impresa deve effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti e consegnando copia di tale documentato all'Amministrazione.

Articolo 44. 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 l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

XI. CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 45. Diritto di controllo dell'ERSU

L'Amministrazione si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del Servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo dei seguenti organismi incaricati dalla Stazione Appaltante: Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.U.S.L., Ufficio preposto dell'ERSU, nonché eventuali altre strutture specializzate nell'esecuzione degli interventi di cui trattasi.

Articolo 46. Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

È riconosciuto ad una commissione degli utenti, autorizzata dall'ERSU, il diritto di procedere al controllo del Servizio al fine di rilevare l'eventuale mancato rispetto del menù, controllare le grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), le date di scadenza dei prodotti, la pulizia degli ambienti e le temperature dei pasti al momento della distribuzione.

È fatto assoluto divieto a tale commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Articolo 47. Tipologia dei controlli

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione e si articolano in controlli a vista del Servizio e in controlli analitici, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. 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'ERSU per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 48. Blocco delle derrate

I controlli possono dar luogo al "blocco di derrate". In tal caso, la commissione degli utenti di cui all'articolo 47 o i tecnici incaricati dall'Amministrazione provvedono a far custodire in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'ERSU provvede entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e dare tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

Articolo 49. Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'A.S.P. competente, e devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

Articolo 50. Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad

analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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'ERSU per le quantità di campione prelevate.

Articolo 51. Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'ERSU appaltante per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Articolo 52. Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli, in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Articolo 53. Mancato rispetto degli standard qualitativi

Qualora l'Impresa dovesse disattendere gli standard qualitativi richiesti per l'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 9001:2015, relative ai Sistemi di Qualità, nonché a quelle di cui alla serie ISO 22005 sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, oltre alle penali previste nel presente Capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

Articolo 54. Contestazioni

L'ERSU farà pervenire all'Impresa eventuali contestazioni, rilevate da organi di controllo, e specifiche prescrizioni alle quali dovrà adeguarsi nel termine di 8 giorni.

Nel medesimo termine, l'Impresa dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante, qualora richieste da quest'ultima, controdeduzioni e giustificazioni scritte e documentate.

Qualora decorra infruttuosamente tale termine, senza che l'Impresa presenti alcuna osservazione, l'Amministrazione applicherà le penali previste dal Capitolato.

XII. PREZZO E MODALITÀ' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Articolo 55. Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione.

Nel prezzo del pasto sono compresi gli oneri relativi alle utenze (luce, acqua e gas) e alle prestazioni del

personale, nonché ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al Servizio.

Articolo 56. Liquidazione delle fatture

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa avverrà entro 60 giorni dall'acquisizione della fattura elettronica, comprensiva del CIG di Gara a pena di rigetto, in assenza di contestazioni e previa verifica circa la corrispondenza tra l'importo fatturato e le prestazioni erogate svolta dall'Ufficio competente dell'ERSU.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC).

Le fatture devono essere intestate a: ERSU CATANIA Via Etnea, n. 570 Catania.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente dedicato intestato all'Impresa. Le spese del bonifico saranno a carico del beneficiario.

In nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dovuti, l'Impresa potrà sospendere la prestazione del Servizio e delle attività previste nel contratto; qualora l'Impresa si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ERSU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi a mezzo PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Articolo 57. Revisione periodica del prezzo

A partire dal quinto anno dall'inizio del Servizio, il prezzo dei pasti è soggetto a revisione periodica, secondo la normativa vigente e sulla base della variazione dell'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo previsti per le famiglie di operai e impiegati, e comunque nei limiti e con le modalità previsti dalla legge in vigore, su espressa richiesta scritta del prestatore del Servizio, da trasmettere mediante raccomandata A/R.

Articolo 58. Spese inerenti il Servizio

Le spese, ivi comprese quelle di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie e della posateria, nonché quelle riguardanti gli impianti di smaltimento reflui sono interamente a carico dell'Impresa. A tal fine, l'impresa dovrà eseguire, con cadenza almeno semestrale, presso laboratori autorizzati l'analisi dell'effluente finale gli impianti di scarico in fognatura pubblica.

Si precisa che le utenze per energia elettrica, gas ed acqua sono a carico dell'Impresa, la quale dovrà provvedere, a proprie cure e spese, alla stipula dei relativi contratti e all'installazione dei contatori per le utenze.

Resta a carico della Stazione Appaltante la sola manutenzione straordinaria degli immobili.

Articolo 59. Oneri per il reintegro e la messa e norma di macchinari ed attrezzature

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese, ordinarie e straordinarie, per la messa a norma e per il reintegro dei macchinari, attrezzature, arredi, stoviglie e posateria di cui agli Allegati C e D del presente

Capitolato, nonché quelle relative ai macchinari installati in sostituzione e/o potenziamento di quelli presenti nella struttura, con riferimento al criterio 6.3 di cui alla tabella riportata al paragrafo 15.1 del Disciplinare di Gara.

Sono altresì a carico dell'Impresa le spese per l'eventuale smantellamento, trasporto e rottamazione dei macchinari che l'Impresa intende sostituire, previa cancellazione dall'inventario dell'Amministrazione.

Sono altresì a carico dell'Impresa gli interventi di manutenzione ordinaria da eseguire prima dell'inizio del Servizio, nei locali di produzione dei pasti.

XIII. NORME CONTRATTUALI

Articolo 60. Strutture – Locali – Impianti - Attrezzature

Con decorrenza dalla sottoscrizione del contratto, l'ERSU cede in uso alle condizioni indicate nel presente Capitolato e consegna all'Impresa nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nella struttura indicata all'articolo 1 (Allegato C e Allegato D, Capitolato).

Al momento della consegna sarà redatto il verbale di inventario da parte di una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e dell'ERSU che lo sottoscriveranno all'inizio del Servizio.

L'impresa, in relazione a quanto proposto in sede di offerta e sulla base della relativa calendarizzazione indicata, completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, che resteranno di proprietà dell'ERSU.

In qualunque momento, su richiesta dell'ERSU 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 e arredi per incuria o dolo dell'Impresa, quest'ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dall'avvenuto riscontro dei danni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'ERSU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Impresa ed addebiterà allo stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ERSU, 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, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'ERSU, senza che quest'ultimo debba corrispondere alcun compenso. Il passaggio della proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all'ERSU è soggetto alla condizione sospensiva della cessazione del contratto di appalto.

È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ERSU riterrà di non dovere conservare. Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente

caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'ERSU.

Nel caso di disdetta del contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'ERSU, per motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, quest'ultimo si riserva la facoltà di divenire proprietario degli investimenti eseguiti dall'Impresa relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi di consegnarli. In tal caso l'ERSU 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:

60% nel corso del primo anno di appalto;

80% nel corso del secondo anno di appalto;

100% nel corso del terzo e successivi anni di appalto.

Articolo 61. Licenze ed Autorizzazioni

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

Inoltre, l'Impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio del Servizio, tutte le prescritte autorizzazioni e nulla-osta rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali autorizzazioni e nulla-osta dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'ERSU dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'inadempimento alle disposizioni di cui al presente articolo costituisce, ex articoli 1453 e ss. codice civile, giusta causa di risoluzione del contratto.

Articolo 62. Cessione del credito

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Amministrazione.

Articolo 63. Assicurazione

L'Impresa è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dell'espletamento del Servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante.

L'Impresa, pena la revoca dell'affidamento, è tenuta a stipulare per tutta la durata del contratto, con

primaria compagnia di assicurazione apposita polizza assicurative che copra il rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del Servizio con il seguente massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e sulle cose su cui si eseguano i lavori stessi.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, durante l'esecuzione del Servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

I massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 10% del dato iniziale.

Le polizze devono avere una durata non inferiore alla durata dell'appalto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'ERSU entro la data di inizio del Servizio, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile, e fatto salvo il risarcimento dei danni.

Articolo 64. Responsabilità

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse all'esecuzione della prestazione contrattuale.

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.

L'ERSU potrà avvalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati all'Impresa, nonché del rimborso di spese e del pagamento di penali, della cauzione definitiva o in subordine di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Articolo 65. Penali

La Stazione Appaltante, a tutela della qualità del Servizio e della sua conformità alle disposizioni di legge e contrattuali, si riserva di applicare delle penali in ogni caso di verificata violazione delle stesse.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Qualora l'Impresa nel termine anzidetto non presenti controdeduzioni o le stesse non siano ritenute esaurienti dall'Amministrazione, si procede alla comminazione delle penali e al conseguente recupero

dell'importo da parte dell'ERSU mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

Ove ciò non fosse sufficiente, l'ERSU agirà per il risarcimento dei danni subiti.

Le penali minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogniqualvolta sia negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- € 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero;
- € 100,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- € 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche di cui all'Allegato F del presente Capitolato;
- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dall'Impresa;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R 327/80 per ciascuna pietanza;
- € 1.500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- € 500,00 per mancata conservazione dei campioni di cui al presente capitolato;
- € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 250,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di offerta;
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione;
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al mancato uso da parte del personale addetto alla distribuzione di guanti e cappello;
- € 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente all'insufficiente personale addetto alla distribuzione che determina code superiori a 10 utenti per più di venti minuti;
- € 5.000,00 per ciascuna violazione accertata per mancato rispetto delle percentuali minime offerte in sede di Gara di cui al criterio 1 della tabella riportata al paragrafo 15.1 del Disciplinare di Gara.

A semplice richiesta dell'ERSU, l'Impresa dovrà fornire elementi probatori (documenti di trasporto, fatture, ecc.) che dimostrino l'effettivo utilizzo di alimenti nelle percentuali minime sopraindicate.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite un'apposita commissione composta da almeno due soggetti scelti tra dirigenti e/o personale dell'Ufficio Ristorazione, controlli sulla bontà del cibo somministrato. Durante tali controlli dovranno essere forniti mini porzioni di tutto il menù giornaliero che sarà sottoposto a insindacabile valutazione, desunta da apposito verbale, della citata commissione. In caso di giudizio complessivo non positivo sarà applicata una penale di € 500,00 con richiesta di relazione giustificativa.

Inoltre, l'Amministrazione predisporrà dei monitoraggi (minimo due l'anno ed uno per semestre e comunque al massimo di dodici l'anno per ciascuna mensa) attraverso sondaggi in forma anonima, rivolti alla popolazione studentesca e più in generale agli utenti della mensa. Detti sondaggi saranno effettuati attraverso la compilazione di schede, elaborate a cura dell'Ente, contenenti elementi di riferimento al servizio in argomento. La compilazione della scheda è completata da un giudizio complessivo sul servizio reso, espresso sinteticamente dai seguenti valori: scarso, insufficiente, sufficiente, buono, ottimo.

Il sondaggio è somministrato a cura del personale dell'Amministrazione, che è onerato della distribuzione e della successiva raccolta delle schede.

L'Impresa sarà avvertita, tramite PEC, entro le ore 10,30 dello stesso giorno di somministrazione del sondaggio, e potrà formalmente delegare il proprio personale a siglare ogni scheda e in generale ad assistere allo svolgimento del sondaggio. In tal caso l'Impresa deve comunicare preventivamente i nominativi dei propri dipendenti incaricati all'Amministrazione, viceversa, in caso di mancata delega o comunicazione, il sondaggio sarà svolto ugualmente senza che l'Impresa possa avanzare alcuna riserva.

Successivamente l'ERSU elaborerà, per singola mensa, una statistica sui giudizi espressi dagli utenti della ristorazione e qualora i giudizi di scarso e insufficiente fossero in numero maggiore rispetto agli altri (sufficiente, buono, ottimo) si applicherà una penale di € 5.000,00.

Nel caso in cui non fosse eseguito il Servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'ERSU per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di Servizio con diritto alla risoluzione del contratto da parte della Stazione Appaltante per grave inadempimento dell'impresa.

L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, le quali potranno essere applicate dalla Stazione Appaltante, una volta applicata la terza penale.

Più in generale, nel caso in cui le violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Articolo 66. Risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'articolo 108, comma 1 e 2, Codice dei Contratti Pubblici.

La risoluzione, altresì, può operare in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa, salvo il diritto dell'ERSU di chiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453, Codice Civile, per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456, Codice Civile, le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;

b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;

c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;

d) impiego del personale non dipendente dell'Impresa.;

e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina e delle mense affidate all'Impresa;

f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche delle derrate;

g) caso di intossicazione alimentari dovuto all'accertata imperizia dell'Impresa;

h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione del contratto collettivo;

i) interruzione del Servizio, fatti salvi i motivi di forza maggiore;

j) subappalto non autorizzato del Servizio;

k) cessione del contratto a terzi;

l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione (nello specifico, ulteriore inadempienza dell'Impresa dopo la comunicazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno);

m) destinazione del locale affidato all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito del presente capitolato;

n) produzione di pasti per utenze esterne non convenzionate senza preventiva autorizzazione dell'ERSU;

o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

p) non conformità, superiore a 5 volte per lo stesso tipo di inadempienza nello stesso anno, a quanto previsto nel Manuale del Sistema di Gestione della Qualità ISO 9001;

q) grave inadempimento e/o ritardo nell'espletamento del Servizio, in base a quanto previsto nel Capitolato;

r) n. 3 giudizi prevalenti di scarso e insufficiente al monitoraggio della singola mensa;

s) mancato possesso e/o rinnovo delle autorizzazioni, licenze e nulla-osta di cui all'articolo 62 del Capitolato.

In tali ipotesi l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'Impresa per iscritto di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, indicando il termine dal quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

In caso di risoluzione del contratto, di fallimento o di procedura concorsuale dell'appaltatore ovvero di recesso dal contratto, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria a partire dal primo migliore offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio.

Articolo 67. Recesso del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse recedere dal contratto prima della scadenza del stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ERSU si riserva di trattenere, a titolo di penale, la cauzione definitiva, nonché di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del Servizio ad altra ditta, e comunque di richiedere il risarcimento di maggior danno.

In tal caso, nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto e quanto realizzato e installato ad opera della stessa presso le sedi del Servizio resta di proprietà dell'ERSU.

In ogni caso l'Impresa è tenuta a mantenere il Servizio fino all'individuazione del nuovo contraente.

Articolo 68. Spese e tasse inerenti il contratto

Le spese e le tasse, inerenti al contratto stipulato nelle forme di cui all'articolo 32, comma 14, Codice dei Contratti Pubblici, sono interamente a carico dell'Impresa. Restano 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.

Articolo 69. 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 la 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.i.;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

Articolo 70. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e s.m.i. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ERSU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Catania della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subappaltatore/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.

Articolo 71. Rinvio

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni applicabili in materia del Codice Civile, leggi e regolamenti. L'Impresa è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il Servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Allegati

A) Planimetria mensa Centro;
B) Planimetria mensa Cittadella;
C) Inventario attrezzature mensa Centro;
D) Inventario attrezzature mensa Cittadella;
E) Grammature minime;
F) Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
G) Organico del personale impiegato nell'esecuzione del servizio.
H) Tabelle merceologiche dei prodotti detergenti, disinfettanti e sanificati