

# MENSA TR-PENTIMA

**Affidamento del servizio di ristorazione ad un esercizio posizionato in zona limitrofa alla sede didattica dell'Università degli Studi di Perugia sede di Terni (complesso PENTIMA – Vocabolo Pentima Bassa)**

CIG ZB126749EE

## CAPITOLATO SPECIALE

### SOMMARIO

Cap 1	DISPOSIZIONI GENERALI .....	3
Art 1.1	FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO .....	3
Art 1.2	OGGETTO APPALTO .....	3
Art 1.3	DESTINATARI DEL SERVIZIO.....	3
Art 1.4	TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI .....	4
Art 1.5	DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO .....	4
Art 1.6	ORARIO DEL SERVIZIO .....	6
Art 1.7	INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO .....	6
Cap 2	SPECIFICHE DEL MENU' .....	7
Art 2.1	COMPOSIZIONE DEL MENÙ .....	7
Art 2.2	ESPOSIZIONE DEI MENÙ.....	7
Art 2.3	Sistema informativo BuonApp .....	8
Art 2.4	GRAMMATURE .....	8
Art 2.5	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE .....	10
Art 2.6	STANDARD MINIMI DI QUALITÀ .....	11
Art 2.7	CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.....	14
Art 2.8	IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	15
Art 2.9	DIVIETO DI RICICLO E DONAZIONI PASTI RIMASTI.....	15
Art 2.10	MIGLIORIE .....	15
Cap 3	PAGAMENTI.....	16
Art 3.1	STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE.....	16
Art 3.2	SERVIZIO CASSA - INCASSI .....	16
Art 3.3	FATTURAZIONE .....	17
Art 3.4	REVISIONE DEI PREZZI .....	18
Art 3.5	GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	18
Art 3.6	RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI.....	19

Art 3.7	SPESE E TASSE INERENTI IL CONTRATTO.....	19
Cap 4	CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	20
Art 4.1	DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ADISU.....	20
Art 4.2	PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO.....	20
Art 4.3	COMMISSIONE DI CONTROLLO DEGLI STUDENTI.....	20
Art 4.4	TIPOLOGIA DI CONTROLLI.....	20
Art 4.5	METODOLOGIA DEI CONTROLLI.....	22
Art 4.6	CONTESTAZIONI.....	22
Art 4.7	PENALI.....	22
Cap 5	OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	24
Art 5.1	OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.....	24
Art 5.2	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	24
Art 5.3	CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU.....	25
Art 5.4	SUBAPPALTO.....	25
Art 5.5	FALLIMENTO.....	25
Art 5.6	CESSIONE DEL CONTRATTO.....	26
Art 5.7	RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE.....	26
Art 5.8	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	26
Art 5.9	TUTELA DEI DATI PERSONALI.....	26
Art 5.10	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	26
Art 5.11	NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI.....	27

## Cap 1 DISPOSIZIONI GENERALI

### Art 1.1 FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra ADISU Umbria (*in seguito denominata anche ADISU o "Stazione appaltante" o "S.A."*) e l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto (di seguito anche Appaltatore), per l'affidamento del servizio di ristorazione.

L'appaltatore è tenuto, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia, anche al rispetto della disciplina contenuta nel presente capitolato, nel contratto di appalto e in ogni altro atto in qualunque modo destinato a disciplinare la materia oggetto del rapporto contrattuale tra ADISU e l'appaltatore medesimo.

### Art 1.2 OGGETTO APPALTO

Il servizio richiesto prevede la fornitura di pasti agli utenti dell'ADISU presso un esercizio ristorativo sito nelle vicinanze della sede didattica dell'Università degli Studi di Perugia sede di Terni (complesso PENTIMA – Vocabolo Pentima Bassa)

L'appaltatore dovrà eseguire il servizio in conformità alle specifiche tecniche minime riportate nel presente capitolato – come integrate nell'offerta tecnica presentata ai fini della partecipazione alla gara – nonché a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa: a tali fini, l'appaltatore dovrà a propria cura e spesa disporre dei locali, dei mezzi, delle attrezzature, del personale necessario, provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari e servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

### Art 1.3 DESTINATARI DEL SERVIZIO

Per l'individuazione del bacino di utenza potenziale si rimanda ai bandi di concorso per l'assegnazione di borse di studio e servizi per il diritto allo studio universitario che l'ADISU emana annualmente e al "Regolamento per la fruizione del servizio di Ristorazione nelle mense universitarie" (decreto dell'Amministratore Unico n° 35/2013).

Attualmente i suddetti documenti prevedono che possono usufruire del servizio mensa le seguenti principali tipologie di utenze, purché munite di tesserino mensa ADISU:

- 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.

## Art 1.4 TIPOLOGIE DI COMBINAZIONI

A ciascun dovrà essere erogato un pasto secondo le tipologie di combinazioni di seguito riportate.

Nomenclatura della tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
PASTO COMPLETO	primo secondo contorno frutta pane bevanda
PASTO PRIMA COMBINAZIONE	primo contorno frutta pane bevanda
PASTO SECONDA COMBINAZIONE	secondo contorno frutta pane bevanda

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

## Art 1.5 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di 2 anni a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto. E' ammessa la facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori due anni ai sensi dell'art.63, comma 5 del D. Lgs 50/2016.

**L'importo complessivo massimo presunto del contratto per un anno è di € 20.612,50 (IVA esclusa).** Il suddetto importo comprende:

- i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, come indicati dall'appaltatore nella propria offerta economica;
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano ad € 0.
- l'importo per una eventuale proroga di ulteriori n.6 mesi ai sensi dell'art. 106 c.11 del DLgs 50/16 (c.d. "proroga tecnica");
- i costi, espressi e non, derivanti per adempiere a tutto quanto richiesto dal servizio oggetto dall'appalto e necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;

È ammessa l'esecuzione del contratto anticipata delle prestazioni contrattuali, nelle more della sottoscrizione del relativo contratto, nelle ipotesi e secondo le prescrizioni di cui all'art. 32 del d.lgs. n. 50/2016.

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera e) del d.lgs. n. 50/2016. Il sopra indicato importo a base d'asta, pertanto, costituisce l'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto, determinato in base al numero massimo medio dei pasti erogabili nell'ultimo a.a. utile. Lo schema di seguito indicato verrà utilizzato anche ai fini del calcolo dell'importo contrattuale, alla luce dell'offerta economica che verrà presentata dall'Appaltatore ai fini dell'aggiudicazione della gara.

### Pasti Erogabili annuo (stima)

Tipologia Pasto	Num pasti erogati [2018]	
Npasti - tipologia "pasto completo"	2490	
Npasti - tipologia "Prima combinazione"	1	
Npasti - tipologia "Seconda combinazione"	1	
<b>Npasti/anno</b>	<b>2492</b>	
<b>Npasti/gg [valor medio]</b>	<b>12 circa</b>	

### Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO

Tipologia Pasto	Num pasti erogati TOTALI stima [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo annuo [con IVA 10%]
pasto completo	2490	€ 6,85	€ 17.056,50	€ 18.762,15
pasto I° combinazione	1	€ 5,50	€ 5,50	€ 6,05
pasto II° combinazione	1	€ 6,00	€ 6,00	€ 6,60
	<b>2492</b>		<b>€ 17.068,00</b>	<b>€ 18.774,80</b>

	Durata [anni]	Costo Complessivo [senza IVA]	Costo Complessivo [con IVA 10%]
Valore contratto [durata primi n.1 anni]	€ 17.068,00	€ 18.774,80	€ 17.068,00
Valore contratto [durata primi n.1 anni]	€ 17.068,00	€ 18.774,80	€ 17.068,00

VALORE COMPLESSIVO GARA	€ 34.136,00	€ 37.549,60	€ 34.136,00
-------------------------	-------------	-------------	-------------

Garanzia Definitiva max (10%)	€ 3.413,60
-------------------------------	------------

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'appaltatore. La predetta stima non è in alcun modo impegnativa né vincolante per l'ADISU. L'appaltatore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

In corso di contratto potranno essere apportate modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. n.50/2016.

L'ADISU si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario di svolgere i sopra indicati servizi, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

### Art 1.6 ORARIO DEL SERVIZIO

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

Tipologia servizio	Orario	giorni
PRANZO	12:30 - 14:30	dal lunedì al venerdì (con eventuale esclusione del giorno previsto dall'Appaltatore come riposo settimanale)

L'ADISU si riserva di richiedere all'appaltatore eventuali variazioni dell'orario di apertura/chiusura rispetto agli orari appena sopra indicati, per un massimo di 15 minuti, senza che l'appaltatore nulla possa ulteriormente pretendere.

L'ADISU si riserva, inoltre, di richiedere all'appaltatore ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli come sopra stabiliti, nel rispetto delle condizioni economiche contrattualmente stabilite all'esito della presente procedura di gara, entro i limiti previsti all'art. 106, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016.

### Art 1.7 INTERRUZIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il servizio viene sospeso, di norma, per periodo temporali, definiti a completa discrezione dell'ADISU, in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane), di Pasqua e del periodo estivo (circa 7/8 settimane).

I suddetti periodi di sospensione verranno comunicati formalmente dall'ADISU. L'Appaltatore non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo e le suddette sospensioni del servizio non daranno luogo a indennizzi di sorta.

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

Tipologie di interruzioni e loro gestione:

- a) Interruzione per sciopero

In caso di sciopero l'Appaltatore deve darne congruo preavviso all'ADISU (almeno 48 ore) e sarà comunque tenuto 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 l'Appaltatore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi/veicolati 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'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## Cap 2 SPECIFICHE DEL MENU'

### Art 2.1 COMPOSIZIONE DEL MENÙ

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

- almeno n.2 possibili scelte di primi piatti (oltre pasta e/o riso in bianco)
- almeno n.2 possibili scelte di secondi piatti
- almeno n.2 possibili scelte di contorni
- almeno n.2 possibili scelte di tipi di frutta
- pane bianco o integrale a fette o in panini
- acqua naturale ad accesso libero senza limiti

**Sostituzioni possibili a richiesta dell'utente e comunque a prezzo complessivo invariato.**

L'utente ha la possibilità di chiedere in sostituzione:

- del primo piatto: nulla;
- del secondo piatto: nulla
- del contorno: una ulteriore portata di frutta;
- della frutta:
  - una ulteriore portata di contorno;
  - (per quanto possibile all'appaltatore) una porzione di dessert (ossia creme-caramel, gelato, yogurt, succo di frutta).

### Art 2.2 ESPOSIZIONE DEI MENÙ

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

L'Appaltatore è tenuto ad esibire all'utenza ADISU il menù prodotto con il sistema BuonApp

**Art 2.3 Sistema informativo BuonApp**

L'ADISU dispone attualmente del proprio sistema informativo "BuonApp" con cui gestisce le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;
- Menù:
  - Pietanze offerte e relative informazioni (idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, etc.);
  - Ricette e relative informazioni;
  - Derrate utilizzate per ciascuna ricetta e relative informazioni (produttore, tipologia conservazione, gamma, etc...);
- News, modalità di accesso al servizio, etc..;

L'Appaltatore è tenuto, per quanto di propria competenza, a tenere tempestivamente aggiornato e in maniera completa il predetto sistema ADISU, anche in caso di modifiche/integrazioni delle funzionalità dello stesso, e/o altro sistema informativo ADISU, secondo le modalità indicate dall'ADISU.

L'Appaltatore è il solo responsabile del contenuto delle informazioni inserite nel predetto sistema con particolare riguardo alle informazioni pubbliche che hanno impatto su problematiche di salute dell'utenza quale celiachia e/o allergie.

**Art 2.4 GRAMMATURE**

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, ed al netto 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	40-50	grammi
Pasta fresca non all'uovo	90	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	150	grammi
Pasta all'uovo ripiena secca (tortellini, ravioli, cannelloni ecc.)	Uso non consentito	
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Gnocchi di patate	200	grammi

Pizza intera impasto	200	grammi
<b><u>SECONDI PIATTI</u></b>		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger</i> ferri	110	grammi
Polpette o polpettone	120	grammi
Pollo con osso	250	grammi
Petto di pollo o tacchino	110	grammi
Salsicce di suino, zampone, cotechino	150	grammi
Carne alla griglia	160	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	125	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata ecc.)	180	grammi
Seppia e similari	180	grammi
Pesce intero (trota, orata,...)	250-300 (lordo)	grammi
Pesce al trancio (trota, orata, tonno, salmone ecc.)	150	grammi
Salumi e insaccati affettati	100	grammi
Insalatona	300	grammi
<b><u>CONTORNI</u></b>		
Insalata a foglia cruda	70	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	100	grammi
Patate (fritte/arrostato/lesse)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi/surgelati	150	grammi

<b><u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u></b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<b><u>PANE</u></b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<b><u>BEVANDE</u></b>		
Acqua naturale	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), liberamente consultabile accedendo al seguente sito internet: <http://www.sinu.it/html/cnt/larn.asp>

<b>Art 2.5 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE</b>
----------------------------------------------

L'appaltatore 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 devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate, da intendere quali caratteristiche minime:

- a) conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), e a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- c) 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.;
- d) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- e) termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo;

- f) imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta in esso, chiusi e integri senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate; cartoni non lacerati ecc.;
- g) imballaggi che comportano il minor possibile impatto con l'ambiente;
- h) devono essere di prima qualità, privi di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico: assenze di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, evidenti caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento ecc.;
- i) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- j) modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k) riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore;
- l) non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (OGM);
- m) 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'Appaltatore con altra marca da concordare tra le parti;
- n) approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi;
- o) approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- p) tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- q) per tutti i cibi deve essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza.

L'appaltatore deve produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ADISU, l'elenco dei produttori (no distributori) delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP ecc. previste dalla normativa vigente.

## Art 2.6 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono **tassativamente** rispettare le specifiche minime di seguito riportate.

### Paste alimentari

Le paste alimentari devono essere:

- del tipo secco confezionate solo con semola di grano duro e dovranno essere utilizzate almeno 8 mesi prima della data di scadenza consigliata;
- del tipo pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- condite al momento della distribuzione (ad eccezione di quelle cotte al forno);
- caratterizzate da una tenuta della cottura duratura e comunque servite non scotte, non spappolate e non spaccate;
- prodotte e confezionate in Italia.

## Carni

- Le carni consentite sono solo:
  - bovine (vitello, vitellone, manzo);
  - suine;
  - ovine o caprine;
  - avicunicole;
  - equine;
- Le carni dovranno essere fresche o fresche sottovuoto; é escluso tassativamente qualsiasi utilizzo di carni congelate/surgelate e comunque di prodotti congelati a base di carne;
- La carne macinata deve essere prodotta solo all'interno della sede della struttura;

## Prodotti ittici

- È consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo;
- È consentito l'uso di pesce conservato esclusivamente sotto olio di oliva o al naturale purché tonno o sardine o sgombrò o salmone;
- È consentito l'uso di pesce secco quale baccalà e stoccafisso;
- Non sono ammessi pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria (quale ad esempio pangasio, persico, tilapia, etc...);
- Non è consentita la somministrazione di frutti di mare crudi;
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti o macinati;

## Frutta

- La frutta deve essere sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana;
- La frutta deve provenire preferibilmente da coltivazioni italiane;
- La frutta proveniente da coltivazioni non italiane deve possedere tassativamente la certificazione di prodotto da agricoltura biologica.

## Verdure/ortaggi

- Le verdure/ortaggi dovranno essere fresche e di stagione;
- E' consentito l'uso di verdure/ortaggi congelati quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione;
- Le verdure/ortaggi freschi devono essere integri e sani, al giusto grado di maturazione.

## Legumi

- Secchi/freschi: fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli spezzati, ecc. devono essere coltivati in Italia;
- Sono ammessi legumi congelati limitatamente a piselli e fagiolini fini/finissimi.

## Formaggi

È tassativamente vietato l'utilizzo di "formaggi fusi" in qualunque modo commercialmente denominati, vale a dire dei prodotti ottenuti per fusione a caldo di uno o più formaggi con l'ausilio di additivi emulsionanti, i sali di fusione, e con eventuale aggiunta di acqua o di altri prodotti derivati del latte (latte in polvere, grasso del latte ecc.) o diversi (grassi vegetali ecc.), condimenti e altri additivi come conservanti, stabilizzanti ecc.

I formaggi non a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia con latte prodotto in Italia.

I formaggi a pasta filata devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Il formaggio grattugiato deve tassativamente essere:

- Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino Romano/Sardo DOP;
- grattugiato in loco e in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati.

## Salse - sughi - condimenti

I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata. Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione.

Non è consentito l'uso di insaporitori, sughi, salse e in generale condimenti già pronti o preparati o con basi surgelati. Unico correttore di acidità ammesso è lo zucchero. Sono vietati fiocchi di patata come addensante.

Per salse, sughi e condimenti, gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati.

- Grassi animali: solo burro proveniente da latte bovino;
- Grassi vegetali:
  - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente di olio extravergine d'oliva;
  - a libero servizio deve essere messo a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva;
  - l'impiego dell'olio di semi di girasole/arachide deve essere impiegato esclusivamente per le frittiture; è vietato tassativamente l'uso di qualsiasi altra tipologia di olio di semi;
- Sale:
  - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo sale marino integrale;
  - l'impiego di sale deve essere contenuto.
- Per la preparazione del sugo di pomodoro:
  - è ammesso solo l'uso di pomodori freschi o pelati prodotti interamente con pomodori dell'ultima stagione di raccolta;
  - è vietato tassativamente l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari.

## Pizza

- È fatto divieto di servire pizza surgelata;
- Deve essere prodotta interamente in loco (impasto, lievitazione, stesura e cottura);
- Condimento con prodotti non surgelati e comunque conformi alle prescrizioni del presente capitolato.

## Bevande

- É fatto divieto di servire bevande in bottiglie, o in contenitori, di plastica;

## Derrate biologiche/DOP/IGP/STG/LOCALI

- Tutti i prodotti BIOLOGICI devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Tutti 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;
- Per prodotti LOCALI, ai fini del presente capitolato, si intendono prodotti la cui produzione delle materie prime e l'intera filiera produttiva ricade completamente entro i limiti della regione Umbria.

## Art 2.7 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere conservate in conformità di tutte le normative del settore e delle seguenti prescrizioni:

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti;
- 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;
- Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);
- I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella al momento della consegna e comunque entro i limiti della normativa *Codex Alimentarius* consultabili accedendo al sito internet: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> e durante la loro conservazione va mantenuta la refrigerazione.

## **Art 2.8 IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e delle seguenti misure minime:

- Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio: non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente, ecc.);
- 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, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e spazi distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superficie e delle attrezzature;
- Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio;
- 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'Appaltatore 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;
- L'ADISU potrà richiedere all'appaltatore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento della modulistica del Piano d'Autocontrollo.

## **Art 2.9 DIVIETO DI RICICLO E DONAZIONI PASTI RIMASTI**

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

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

## **Art 2.10 MIGLIORIE**

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie rispetto a quanto prescritto dal presente capitolato (Es migliorie relative ad aspetti organizzativi, aspetti relativi all'offerta del menù, aspetti della qualità delle derrate, etc).

Le predette migliori costituiscono esclusivamente manifestazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico, e la realizzazione delle stesse è compresa nell'importo contrattuale offerto dall'operatore economico stesso in sede di gara e non comporterà oneri economici aggiuntivi – ad alcun titolo – a carico di ADISU.

## Cap 3 PAGAMENTI

### Art 3.1 STRUMENTAZIONE HARDWARE E SOFTWARE

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei pasti consumati dai soggetti autorizzati e muniti dell'apposito tesserino mensa (smart card o altro dispositivo distribuito dall'ADISU) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce ed esegue la manutenzione della strumentazione hardware e software necessaria per lo svolgimento del servizio cassa. In particolare fornisce i registratori di cassa e il servizio di connessione ad internet. Il registratore di cassa è composto da un PC opportunamente accessorizzato con lettore di tesserini di identificazione dell'utente (smart card o altro dispositivo specifico distribuito dall'ADISU) e specifico software che permette di registrare il numero di pasti erogati ed informazioni relative a ciascun pasto erogato, quali ad esempio:

- utente a cui è stato erogato il pasto;
- la tipologia di ciascun pasto erogato (pasto completo, prima combinazione, seconda combinazione);
- l'importo che ciascun utente deve corrispondere all'ADISU (tenuto conto di regole, stabilite dall'ADISU con specifico regolamento, relative di norma a valori ISEE/ISEU, curriculum dell'utente e della composizione del pasto scelta);
- l'operatore di cassa che ha eseguito l'operazione.

Il software di gestione del servizio cassa consente all'Appaltatore di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti erogati ed all'incasso raccolto.

L'Appaltatore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ADISU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico (strumentazione hardware, software, connettività).

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU, pena il mancato conteggio dei pasti così registrati, ai fini della fatturazione.

Il materiale di consumo delle postazioni di cassa, quale rotoli di carta termica, è a carico dell'Appaltatore.

### Art 3.2 SERVIZIO CASSA - INCASSI

Il servizio cassa per l'attività di ristorazione rientra tra le attività richieste all'Appaltatore.

Il personale addetto dell'Appaltatore deve:

- richiedere all'utente il tesserino di identificazione personale (smart card o altro dispositivo specifico distribuito dall'ADISU) e inserirlo nello specifico lettore; nel caso in cui un utente non sia in possesso del tesserino di identificazione personale o sia in possesso di un tesserino non valido, il pasto non deve essere erogato;

- verificare con estrema attenzione l'identità dell'utente di norma tramite la foto ed i dati anagrafici riportati sia nel tesserino di identificazione personale (smart card) sia nelle schermate offerte dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU; l'identità dell'utente deve essere verificata, con controlli a campione, anche tramite l'esibizione di un documento d'identità;
- individuare con estrema attenzione la combinazione di pasto scelto dall'utente (pasto completo, prima combinazione, seconda combinazione);
- autorizzare l'erogazione del pasto, secondo l'importo determinato e indicato dallo specifico software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU;
- incassare l'eventuale importo dovuto dall'utente nei confronti dell'ADISU determinato e indicato dal software di gestione del servizio cassa fornito dall'ADISU.

Gli incassi degli importi dovuti dall'utente nei confronti dell'ADISU e raccolti dall'Appaltatore devono essere versati all'ADISU tramite bonifico bancario sul conto corrente IBAN IT28E0200803043000000853695 con le modalità che verranno impartite dall'ADISU durante l'esecuzione del contratto e comunque entro e non oltre il giorno 5 del mese successivo a quello di incasso.

### **Art 3.3 FATTURAZIONE**

Alla fine di ciascun mese l'Appaltatore emetterà nei confronti dell'ADISU 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.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60gg dal ricevimento, previo:

- esito positivo della verifica di conformità, diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle vigenti normative e delle eventuali leggi di settore;
- esito positivo della verifica contabile, diretta a verificare che gli importi fatturati siano rispondenti alla prestazioni erogate;
- esito positivo della verifica di regolarità contributiva (DURC);
- *(in caso di subappalto)* certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore al subAppaltatore (anche secondo le disposizioni della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010); resta ferma quanto previsto dall'art.105 del D.Lgs n.50/2016;
- *(in caso di avalimento)* certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore all'impresa ausiliaria secondo quanto previsto dal relativo contratto di avalimento;
- avvenuto versamento dell'incasso versato dagli utenti e raccolto dall'Appaltatore per conto dell'ADISU;
- subordinatamente ad ulteriori eventuali obblighi normativi.

L'ADISU, in fase di liquidazione delle prestazioni contrattuali, opererà le ritenute obbligatorie per legge sull'importo netto delle prestazioni secondo quanto previsto dalle normative vigenti o che entreranno in vigore durante l'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore ha l'obbligo di inserire sulla fattura i dati preventivamente comunicati dall'ADISU (codice CIG, capitolo di Bilancio,etc....), 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 di cui alla L. 136/2010.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente intestato all'Appaltatore. Eventuali spese sono a carico dell'Appaltatore.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel contratto; qualora l'Appaltatore 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 3.4 REVISIONE DEI PREZZI**

Non è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi e nei modi di cui all'art.106 c.1. lett. a) del D.Lgs 50/2016

#### **Art 3.5 GARANZIE DEFINITIVE RELATIVE ALLA FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.**

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, ivi compreso il pagamento delle penali e il risarcimento di tutti i danni derivanti dall'eventuale inadempimento, l'Appaltatore costituirà un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo complessivo presunto, ai sensi c.1., c. 2, c. 3 e c. 4 dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 in una delle forme previste dalla vigente normativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve 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'escussione della cauzione per il pagamento di penali;
- l'escussione della cauzione per il mancato pagamento verso il personale delle retribuzioni e tutti i relativi oneri quali ad esempio contributi previdenziali, trattamento di fine rapporto, etc;
- di aver preso visione di tutti i documenti di gara compreso lo schema di contratto e di accettare tutte le obbligazioni in essi contenute.

L'ADISU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale, con apposita comunicazione formale, 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 dell'Appaltatore, l'ADISU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida né procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle predette inadempienze. Resta salvo per l'ADISU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'ADISU abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La predetta garanzia deve essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'ADISU e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

### **Art 3.6 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero all'ADISU o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne l'ADISU e gli utenti ADISU 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.

A tal fine, l'affidatario, con effetti dalla data di decorrenza di avvio del servizio, si obbliga a stipulare con primario assicuratore, una polizza assicurativa RCT/O rispondente ai seguenti requisiti:

- Massimale RCT 2.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 2.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di Euro 1.000.000,00 per persona

Che comprende le seguenti garanzie minime:

- RC committenza di lavori e/o servizi;
- Danni a cose in consegna e/o custodia (tra cui incendio, scoppio, allagamento);
- Danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Appaltatore, che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo (tra cui tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti);
- Danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con il l'Appaltatore - che partecipino all'attività oggetto del contratto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- Interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
- Malattie professionali;
- Danno Biologico;
- Buona fede INAIL.

La copertura assicurativa RCT/O deve essere mantenuta in vigore per tutta la durata del servizio con obbligo in capo all'affidatario di dimostrare ad ogni scadenza annuale il rinnovo della polizza mediante regolare quietanza firmata o presentazione di nuova polizza con le medesime caratteristiche.

L'ADISU deve essere in ogni caso tenuta indenne dall'affidatario per i danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze assicurative stipulate dall'affidatario.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'ADISU e pertanto, qualora l'Affidatario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'**Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**, con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La predetta polizza deve essere sottoposta in bozza a preventiva approvazione dall'ADISU e deve essere fornita, attiva e valida, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

### **Art 3.7 SPESE E TASSE INERENTI IL CONTRATTO**

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto restano interamente a carico dell'Appaltatore.

Sono pertanto a carico dell'Appaltatore, in via esemplificativa e non esaustiva, 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.

## Cap 4 CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

### Art 4.1 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, del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e in genere alle normative vigenti.

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

### Art 4.2 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 di cui all'Art 4.3) per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

### Art 4.3 COMMISSIONE DI CONTROLLO DEGLI STUDENTI

La Commissione di Controllo degli studenti può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi previsti dal presente Capitolato e dalle disposizioni applicabili in materia;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

La Commissione di Controllo degli studenti non potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Le contestazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente all'ADISU.

### Art 4.4 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 2.4 "GRAMMATURE";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Appaltatore;
- 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 2.2 - rispetto del menù del giorno;

**c) 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 4.5 METODOLOGIA DEI CONTROLLI**

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

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

#### **Art 4.6 CONTESTAZIONI**

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ADISU farà pervenire all'Appaltatore 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'appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ADISU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

#### **Art 4.7 PENALI**

L'appaltatore, 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, l'appaltatore è tenuto al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza così come previsto all'Art 4.6.

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'Appaltatore sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Appaltatore 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.

L'ADISU potrà applicare le penali, anche in maniera additiva, per gli importi e le inadempienze di seguito elencate:

##### **Euro 100,00**

- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'appaltatore;
- 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;

- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 3 ore;
- per 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 caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);
- per ogni caso in cui l'appaltatore non ha tempestivamente aggiornato o completamente aggiornato il database ADISU, che gestisce le informazioni relative al menù, secondo le modalità indicate dall'ADISU (BuonApp).

### **Euro 200,00**

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente (prevista dall'Art 3.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 5.2;
- per ogni caso di errata individuazione ed imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente (prevista dell'Art 3.2). Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Agenzia, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 5.2;
- per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'appaltatore e non comunicato all'ADISU entro 2 ore dal ritrovamento. Il ripetersi della suddetta inosservanza, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre giorni anche non consecutivi nel corso del periodo contrattuale sarà causa di risoluzione contrattuale ai sensi dell'Art 5.2;

### **Variabile**

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Appaltatore, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'ADISU si riserva l'applicazione di una penale di un valore minimo di euro 200,00 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'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'Appaltatore 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 d'inadempienza dell'Appaltatore, resta ferma la facoltà dell'ADISU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Appaltatore i relativi costi sostenuti.

## Cap 5 OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### Art 5.1 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

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

L'appaltatore 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.

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

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

### Art 5.2 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 fallimento o altra procedura concorsuale a carico dell'appaltatore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- b) messa in liquidazione, cessione illegittima del contratto o ogni diversa ipotesi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'appaltatore, 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) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- f) mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 5gg di ritardo;
- g) non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- h) 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, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ADISU e/o da organi statali o comunali come ASL, Vigili Urbani, NAS;
- i) difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ADISU;

- j) mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'ADISU, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- k) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- m) interruzione del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- n) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "*Codice di comportamento del personale dell'ADISU*" approvato con DAU 5 del 30.1.2014 (Art 5.3);
- o) nei casi previsti dall'Art 4.7;
- p) in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'ADISU di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi all'appaltatore o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'ADISU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni procurati all'ADISU.

Sono fatte salve in favore della stazione appaltante le ipotesi di revoca o recesso ai sensi degli articoli 21 quinquies (*Revoca del provvedimento*) e 21 sexies (*Recesso dai contratti*) della legge n. 241 del 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

### **Art 5.3 CODICE DI COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELL'ADISU**

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "*Codice di comportamento del personale dell'ADISU*" approvato con DAU 5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

### **Art 5.4 SUBAPPALTO**

E' vietato il subappalto, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

### **Art 5.5 FALLIMENTO**

In caso di fallimento o di altra procedura concorsuale che non determini continuità aziendale dell'Appaltatore, l'appalto si intende senz'altro risolto e l'ADISU provvederà nei termini di legge.

## **Art 5.6 CESSIONE DEL CONTRATTO**

Salvo i casi espressamente previsti per legge dal vigente codice dei contratti è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

## **Art 5.7 RECESSO DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'ADISU si riserva di trattenere il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice.

## **Art 5.8 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Le eventuali controversie tra l'ADISU e l'appaltatore, 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. È escluso il ricorso all'arbitrato.

## **Art 5.9 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 dell'eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e Reg EU 679/2016 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'ADISU 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 art.53 del D.Lgs. 50/2016;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

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

## **Art 5.10 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore 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 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 5.11      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:

- Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (tra cui D.Lgs. 81/08,...);
- Normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare (tra cui DPR 327/80, Reg CE 178/2002, Reg CE 852/2004, Reg CE 1169/2011, Direttiva CE 41/2004, D.Lgs. 193/2007, ...);
- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (L. 123/2005);
- Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano (D.M. 7 febbraio 2012, n. 25 );
- Linee guida sui dispositivi di trattamento delle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25;
- Criteri ambientali minimi ristorazione collettiva e derrate alimentari, adottati con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.