

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

MENSA UniStra – PERUGIA

PERIODO 2020-2024

CIG 803774904F

(contratto a ridotto impatto ambientale – CAM DM 25.7.2011)

CAPITOLATO

Capitolo 1 - DISPOSIZIONI GENERALI	3
Art. 1.1 - Finalità e contenuto del capitolato	3
Art. 1.2 - Oggetto dell'appalto	3
Art. 1.3 - Specifiche tecniche dell'appalto	3
Art. 1.4 - Durata e importo dell'appalto	5
Art. 1.5 - Tipologia dell'utenza	8
Art. 1.6 - Orari e calendario di erogazione del servizio	8
Art. 1.7 - Interruzione temporanea del servizio	8
Capitolo 2 - SPECIFICHE DEL MENU'	9
Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni	9
Art. 2.2 - Composizione del menù	9
Art. 2.3 - Articolazione del menù	10
Art. 2.4 - Sistema informativo BuonApp	11
Art. 2.5 - Esposizione dei menù	11
Art. 2.6 - Grammatore	11
Art. 2.7 - Variazioni del menù o delle derrate	14
Capitolo 3 - LE DERRATE ALIMENTARI	14
Art. 3.1 - Caratteristiche delle derrate	14
Art. 3.2 - Standard minimi di qualità	15
Art. 3.3 - Conservazione delle derrate	19
Art. 3.4 - Igiene della produzione	19
Capitolo 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA	20
Art. 4.1 - Operazioni di manipolazione e cottura	20
Art. 4.2 - Divieto di riciclo	21
Art. 4.3 - Donazioni pasti rimasti	21
Art. 4.4 - Pulizia - prescrizioni	22
Art. 4.5 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto	23
Capitolo 5 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI	23
Art. 5.1 - Strutture	23
Art. 5.2 - Consegna dei locali - Inventario	23
Art. 5.3 - Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti	23
Art. 5.4 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature	24
Art. 5.5 - Accessi ai locali e chiavi	24
Art. 5.6 - Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto	25
Capitolo 6 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO	26
Art. 6.1 - Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro	26
Art. 6.2 - Garanzie definitive relative alla fase di esecuzione del contratto	27
Art. 6.3 - Assicurazione RCT/O - Responsabilità verso terzi e per danni	27
Art. 6.4 - Spese e tasse inerenti l'avvio e l'esecuzione del servizio	28

Art. 6.5 - Licenze ed autorizzazioni	29
Art. 6.6 - Manutenzione e verifiche periodiche	29
Art. 6.7 - Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi.....	31
Art. 6.8 - Spazi pubblicitari.....	32
Capitolo 7 - PERSONALE.....	32
Art. 7.1 - Personale	32
Art. 7.2 - Organigramma	33
Art. 7.3 - Il Referente del servizio	33
Art. 7.4 - Vestiario e igiene personale	34
Art. 7.5 - Addestramento, formazione e informazione	34
Art. 7.6 - Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro.....	34
Art. 7.7 - Controllo sulla salute degli addetti	35
Art. 7.8 - Clausola sociale.....	35
Art. 7.9 - Codice di comportamento del personale dell'ADISU.....	36
Capitolo 8 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	36
Art. 8.1 - Diritto di controllo dell'ADISU.....	36
Art. 8.2 - Personale preposto al controllo.....	36
Art. 8.3 - Tipologia di controlli	36
Art. 8.4 - Metodologia dei controlli	38
Art. 8.5 - Blocco delle derrate	38
Art. 8.6 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	38
Art. 8.7 - Piano aziendale di Autocontrollo.....	39
Art. 8.8 - Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction).....	39
Art. 8.9 - Penali	39
Capitolo 9 - PAGAMENTI.....	43
Art. 9.1 - Strumentazione informatica	43
Art. 9.2 - Servizio cassa - incassi.....	44
Art. 9.3 - Fatturazione.....	44
Art. 9.4 - Revisione dei prezzi	45
Capitolo 10 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	45
Art. 10.1 - Obblighi dell'Appaltatore.....	45
Art. 10.2 - Certificazioni di sistemi di gestione	46
Art. 10.3 - Comunicazioni all'utenza	46
Art. 10.4 - Uso dei locali.....	46
Art. 10.5 - Fallimento	47
Art. 10.6 - Cessione del contratto.....	47
Art. 10.7 - Recesso del contratto da parte della ditta appaltatrice	47
Art. 10.8 - Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa	47
Art. 10.9 - Controversie e Foro competente.....	49
Art. 10.10 - Tutela dei dati personali	49
Art. 10.11 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	49
Art. 10.12 - Norme di rinvio e riferimenti normativi	49
Capitolo 11 - Allegati.....	50

Capitolo 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" o "Affidatario"), 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 dell'appalto

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

L'Appaltatore deve eseguire i servizi 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.

Il servizio deve essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente.

Il servizio deve essere erogato presso i locali ubicati in Viale Carlo Manuali (zona Via XIV Settembre) – Perugia (c.d. "Mensa Unistra").

Secondo il sistema di classificazione unico per i contratti, il servizio di cui trattasi è identificabile con codice CPV (Vocabolario comune per gli appalti pubblici) come di seguito riportato:

Descrizione attività	Principale/accessoria	CPV
Servizi di gestione mensa	Principale	55512000-2

Art. 1.3 - Specifiche tecniche dell'appalto.

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

- acquisizione delle materie prime e il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle materie prime;
- preparazione e cottura, esclusivamente in loco, di pasti cucinati al momento, utilizzando cibi freschi: si sottolinea che in nessun caso devono essere forniti pasti completamente preparati o anche parzialmente preparati altrove, preconfezionati, riattivati o comunque conservati;
- distribuzione agli utenti, con modalità *self-service*, dei pasti prodotti nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche e nutritive;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
 - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
 - garantire il servizio con costante efficienza e comunque tale che il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) non sia superiore a 15 minuti;
- e) la sanificazione (pulizia ordinaria e straordinaria, disinfezione, disinfestazione):
- dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali connessi comprese le aree esterne e le pertinenze;
 - dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutto quanto utilizzato per il servizio;
 - di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso, di tutto il materiale di consumo e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- f) la disinfestazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso nonché all'occorrenza, e comunque almeno 3 volte l'anno;
- g) la programmazione e l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- h) il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia degli utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- i) la completa gestione di tutti i rifiuti (compresi oli e grassi) coerentemente con le modalità di raccolta e gestione individuate dall'amministrazione comunale;
- j) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti ecc.; tutto il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti e comunque in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di qualunque tipologia di stoviglia (bicchieri, tazze, tazzine, posate, piatti etc..) in plastica;
- k) la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la pulizia ordinaria e straordinaria, per la sanificazione e disinfestazione;
- l) la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- m) gli interventi di manutenzione delle attrezzature, degli arredi, degli impianti, dei locali e della struttura come meglio specificato nel presente capitolato;
- n) il controllo e la vigilanza sulla sala mensa e sul corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- o) la preparazione, su prenotazione degli utenti, di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia;

- p) il servizio cassa nei termini ed alle condizioni previsti dal presente capitolato;
- q) l'aggiornamento tempestivo e completo del database ADISU contenente le informazioni relative ai servizi di ristorazione;
- r) la pulizia trimestrale della fossa biologica connessa alla cucina e alla lavastoviglie.

Lo spazio messo a disposizione agli studenti ove poter consumare i pasti deve essere esteso al piazzale esterno antistante l'ingresso della struttura almeno nel periodo primaverile-estivo o comunque quando le condizioni climatiche lo consentono. L'Appaltatore dovrà a propria cura e spese attrezzare lo spazio in questione con tavoli, sedie e opportuni ombreggianti.

L'Appaltatore deve altresì svolgere tutte le attività derivanti dall'attuazione delle prescrizioni normative relative ai seguenti ambiti: prevenzione e protezione per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro; raccolta e smaltimento dei rifiuti; ristorazione collettiva ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio negli ambiti di interesse ivi incluso l'Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*" (di seguito "CAM"). L'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta della S.A., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra esibendo la relativa documentazione. In particolare dovrà fornire il rapporto di cui al punto 5.5 dei CAM.

Art. 1.4 - Durata e importo dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 4 (quattro) a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio definita nel contratto.

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.

L'importo complessivo massimo presunto per l'intera durata dell'appalto è di € 697.015,50 (IVA esclusa).

Il suddetto importo comprende anche:

- 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 (art.97 c.10 del Codice);
- i costi di sicurezza di natura interferenziale che ammontano complessivamente ad € 0,00 (IVA esclusa) per tutta la durata dell'appalto. Trattandosi di appalto di servizi presso una struttura attualmente non interessata ad altre attività – oltre a quella in questione -, non sono previsti oneri per la sicurezza per interferenze e quindi non si reputa necessario predisporre il Documento di valutazione dei rischi di interferenza di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Tuttavia gli oneri derivanti da eventuali sovrapposizioni verranno calcolati al momento della sopraggiunta causa mediante apposito verbale sottoscritto dalle parti.

E' in ogni caso onere del datore di lavoro della S.A. dell'edificio oggetto della presente gara, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, comunicare i rischi specifici presenti nei luoghi in cui viene espletato l'appalto.

- l'importo per una eventuale proroga 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;

Il contratto d'appalto verrà stipulato a misura, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera eeeee) 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 medio dei pasti erogati nell'ultimo biennio come di seguito meglio indicato. 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 [a.a. 2016/2017]	Num pasti erogati [a.a. 2017/2018]	Num pasti erogati [a.a. 2018/2019]	Num pasti erogati [valor medio ultimi 3 anni]	
Npasti - tipologia "pasto completo"	16.404	16.447	16.890	16.580	74%
Npasti - tipologia "Prima combinazione"	4.436	3.554	3.810	3.933	17%
Npasti - tipologia "Seconda combinazione"	2.126	1.986	1.986	2.033	9%
Npasti/anno	22.966	21.987	22.686	22.546	
Npasti/gg [valor medio]	95	90	93	93	
					Ngg apertura [stima]
					243

Calcolo BASE D'ASTA e QUADRO ECONOMICO

Tipologia Pasto	Num pasti erogati medi [per anno]	Costo unitario [senza IVA]	Costo Complessivo annuo [senza IVA]	Costo Complessivo annuo [con IVA 4%]
pasto completo	16580	€ 6,50	€ 107.770,00	€ 112.080,80
pasto I° combinazione	3933	€ 5,20	€ 20.451,60	€ 21.269,66
pasto II° combinazione	2033	€ 5,50	€ 11.181,50	€ 11.628,76
	22546		€ 139.403,10	€ 144.979,22

	Durata [anni]	Costo Complessivo [senza IVA]	Costo Complessivo [con IVA 4%]
Valore contratto [durata primi n.4 anni]	4,0	€ 557.612,40	€ 579.916,88
Valore contratto [durata eventuali ulteriori n.12 mesi - proroga tecnica -art. 106 c.11 del DLgs 50/16]	1,0	€ 139.403,10	€ 144.979,22
VALORE COMPLESSIVO GARA	5,0	€ 697.015,50	€ 724.896,10

di cui COSTI MANODOPERA [tutta durata contratto]	€ 321.418,55
di cui MANUTENZIONE EDILE [tutta durata contratto]	€ 10.000,00
di cui MANUTENZIONE IMPIANTI [tutta durata contratto]	€ 13.000,00

Garanzia Provvisoria (2%)	€ 13.940,31
Garanzia Definitiva max (10%)	€ 69.701,55
Spese di Pubblicazione	€ 1.200,00

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 concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso, ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 50/2016, come ad esempio:

- variazioni delle specifiche tecniche relative alle derrate alimentari;
- variazioni delle specifiche tecniche relative alla manipolazione, cottura e pulizia;
- variazioni delle specifiche tecniche relative ai menù con particolare riguardo alle tipologie di combinazioni;
- variazione degli orari di apertura/chiusura;
- erogazione di ulteriori servizi analoghi/ complementari/supplementari;
- revisione dei prezzi secondo quanto stabilito dall'Art. 9.4 - "Revisione dei prezzi".

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

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016 la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti funzionali per economie di mercato e per consentire una unitarietà di gestione, con particolare riferimento al coordinamento fra tutte le prestazioni, al fine di erogare un servizio efficiente ed efficace.

Art. 1.5 - Tipologia dell'utenza

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 del Direttore Generale n. 8 del 03/04/2019).

Art. 1.6 - Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio si deve svolgere secondo il seguente orario minimo:

TIPOLOGIA SERVIZIO	ORARIO
Pranzo	12:00 – 14:45 dal LUNEDÌ al VENERDÌ

L'ADISU si riserva di richiedere all'Appaltatore eventuali variazioni, anche non occasionali, 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.

Art. 1.7 - Interruzione temporanea del servizio

Il servizio può essere sospeso per periodo temporali definiti a completa discrezione dell'ADISU. Di norma il servizio è sospeso in concomitanza di festività infrasettimanali, di Natale (circa 2/3 settimane) e di Pasqua.

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.

Capitolo 2 - SPECIFICHE DEL MENU'

Art. 2.1 - Tipologie di combinazioni

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

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. 2.2 - Composizione del menù

La ditta deve garantire, tassativamente, per ogni pasto:

PRIMO	Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti alternative minime: <ul style="list-style-type: none">• tre piatti a base di pasta/cereali/patate, di cui:<ul style="list-style-type: none">○ almeno uno a base di pasta/cereali di tipo integrale;○ almeno uno con condimenti a base di verdure (idoneo per vegetariani);• una minestra di verdure con eventuali pasta/cereali e/o legumi;
-------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • pizza (n.1 trancio di ¼ di pizza al piatto) [<i>da riportare solo sul ricettario e non nel menù presentato in sede di offerta</i>]; • un piatto di pasta o riso in bianco [<i>da riportare solo sul ricettario e non nel menù presentato in sede di offerta</i>].
SECONDO	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti cinque alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due piatti caldi di proteine animali; • un piatto caldo di proteine vegetali (seitan, tofu, muscolo di grano, tempeh ecc.). Nella lista delle possibilità rientrano anche piatti con legumi purché <i>elaborati</i> (quali ad esempio: polpette, cotolette, sformati ecc.); piatti <i>semplici</i> di legumi lessi conditi sono ammessi, ai fini della presente gara, solo tra i contorni e quindi non tra i secondi; • una insalatona di verdure/ortaggi e/o cereali che contiene come ingredienti anche proteine animali o vegetali; • pizza (n.3 tranci di ¼ di pizza al piatto) [<i>da riportare solo sul ricettario e non nel menù presentato in sede di offerta</i>]. <p>Devono comunque essere sempre disponibili a richiesta dell'utente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piatto di carne ai ferri (cotto al momento) [<i>da riportare solo sul ricettario e non nel menù presentato in sede di offerta</i>]. • un piatto composto da formaggi e/o latticini (minimo due tipi di latticini diversi) e/o salumi affettati e/o due uova sode [<i>da riportare solo sul ricettario e non nel menù presentato in sede di offerta</i>].
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • almeno due caldi appropriati al menù del giorno; • almeno uno di legumi; • almeno uno di verdure fresche di stagione.
FRUTTA	Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due tipi di frutta (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca).
PANE	Una porzione di pane, bianco o integrale, a fette o in panini.
BEVANDE	Acqua naturale (senza limiti).

Art. 2.3 - Articolazione del menù

I menù proposti dall'Appaltatore devono:

- essere articolati su quattro settimane;
- essere distinti in menù invernale (inizia la prima settimana di ottobre e termina l'ultima settimana di aprile) e menù estivo (inizia la prima settimana di maggio e termina l'ultima settimana di

settembre); tali date possono subire delle variazioni preventivamente e formalmente concordate tra ADISU e Appaltatore, in base alle condizioni climatiche riscontrate;

- devono essere articolati favorendo il consumo di alimenti nutritivi salutistici preferibilmente freschi e di stagione nonché la variabilità delle portate;
- prevedere, *anche solo a richiesta*, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio: la celiachia ecc.);

Art. 2.4 - Sistema informativo BuonApp

L'ADISU dispone attualmente del proprio sistema informativo, denominato "BuonApp" (usufruibile dall'utenza con dispositivi dotati di sistema operativo iOS/Android), con cui gestisce tra l'altro le informazioni, pubbliche e riservate, relative al servizio di ristorazione, con particolare riguardo:

- Mense: indirizzo, orari apertura, chiusure straordinarie;
- Menù:
 - Lista pietanze offerte e relative caratteristiche di idoneità per celiaci, vegetariani, vegani, religioni, etc.);
 - Composizione di ciascuna pietanza (lista ingredienti);
 - 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 dovute per legge e alle informazioni pubbliche che hanno impatto su problematiche di salute dell'utenza quale celiachia e/o allergie.

Art. 2.5 - Esposizione dei menù

L'Appaltatore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, attraverso idonei espositori, il menù del giorno, prodotto quotidianamente in automatico dal sistema BuonApp, almeno in prossimità:

- dell'inizio della linea di distribuzione: il riepilogo del menù giornaliero (su foglio di dimensioni minime A3);
- di ciascuna area omogenea di pietanze (area primi, secondi, contorni, etc): il dettaglio del menù giornaliero della relativa area omogenea (su foglio di dimensioni minime A4) contenente la lista degli ingredienti, allergeni, tipologie di conservazione, ulteriori caratteristiche degli ingredienti;

Art. 2.6 - Grammatore

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

<u>PRIMI PIATTI</u>		
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	350	grammi
<u>SECONDI PIATTI</u>		
Fettina (di vitello, scaloppe, <i>roast beef</i> ecc.)	110	grammi
Spezzatino di vitello	160	grammi
<i>Hamburger ferri</i>	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
<u>CONTORNI</u>		
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
<u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc	200	grammi
Cocomero	200-300	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	ml
<u>PANE</u>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	60	Grammi
<u>BEVANDE</u>		
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>

Art. 2.7 - Variazioni del menù o delle derrate

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti secondo quanto indicato nei documenti di gara, rispettando, quindi, i menù e le relative derrate proposti in sede di gara.

All'Appaltatore è consentita la sostituzione di derrate esclusivamente nei seguenti casi:

- avaria delle strutture di conservazione delle derrate deperibili (sostituzione momentanea);
- per causa di forza maggiore (quale interruzione della produzione della derrata stessa).

In ogni caso le sostituzioni devono essere di volta in volta preventivamente concordate con l'ADISU; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte dell'ADISU.

L'ADISU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Appaltatore in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti/ADISU/Commissione controllo studenti.

Capitolo 3 - LE DERRATE ALIMENTARI

Art. 3.1 - Caratteristiche delle derrate

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 ed in particolare le "specifiche tecniche di base" di cui al punto 5.3.1 dei CAM), 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 conformi al punto 5.3.6 dei CAM;
- 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 conformi al punto 5.3.3 dei CAM;
- 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 devono 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. 3.2 - Standard minimi di qualità

Le derrate proposte dall'Appaltatore devono 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 devono 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 spapolate 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 devono essere fresche o fresche sottovuoto;
- Le carni bovine devono essere, come risultante da specifica certificazione, allevate e macellate in Italia; non è obbligatoria, seppur auspicabile, anche la certificazione di animale nato in Italia;
- Le carni suine devono essere, come risultante da scheda tecnica del produttore, allevate e macellate in Italia; non è obbligatorio, seppur auspicabile, che l'animale sia anche nato in Italia;
- La carne macinata deve essere prodotta solo all'interno della sede della mensa;
- In fase di offerta, nella tabella descrittiva delle derrate, deve essere indicato il taglio utilizzato;

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 limitatamente per tonno o sardine o sgombro o salmone;
- È consentito l'uso di pesce secco limitatamente per 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 la certificazione di prodotto da agricoltura biologica.

Verdure/ortaggi

- Le verdure/ortaggi devono essere freschi e di stagione;
- E' consentito, quando non sono disponibili prodotti freschi di stagione e solo se previsto in specifiche ricette, l'uso di verdure/ortaggi congelati;
- 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, di 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 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, sughii, 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, sughii 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;
 - a libero servizio deve essere messo a disposizione dell'utenza sale del tipo sale marino integrale;
- 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, coltivati e confezionati in Italia;
 - è vietato tassativamente l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti similari.

Pizza

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

Bevande

- È fatto divieto di servire bevande 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. 3.3 - Conservazione delle derrate

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono 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 devono 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. 3.4 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

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

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni s'indicano di seguito le misure minime che devono essere adottate dall'Appaltatore e che devono essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- 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 devono rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria deve 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.

Capitolo 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE, COTTURA e PULIZIA

Art. 4.1 - Operazioni di manipolazione e cottura

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

Le pietanze devono essere preparate con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche e modalità di preparazione, tra cui quelle di seguito descritte:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0°C e 4°C ad eccezione delle verdure a foglia e dei pronti a cuocere (se consentiti dal presente capitolato); è vietato scongelare mediante immersione in acqua;
- b) la lavorazione delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui sarà consumata o nel giorno precedente il consumo;
- c) la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;

- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata; è vietato l'uso di formaggi grattugiati preconfezionati;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- f) è da evitare la preparazione troppo anticipata dei pasti rispetto al momento del consumo; i cibi cotti devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a 65°C; l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e la fine del loro consumo non deve essere superiore a 3 ore;
- g) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- h) le frittiture saranno realizzate nelle friggitrici o apposite pentole/padelle, in questo caso l'olio di frittura andrà cambiato di frequente nella stessa giornata e comunque prima che raggiunga il punto di fumo;
- i) le vivande devono essere cotte in giornata;
- j) le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti a distribuzione;
- k) i legumi secchi devono stare in ammollo in acqua fredda, in base al tipo di legume, per 12-24 ore con almeno due ricambi di acqua, e nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo la prima ebollizione;
- l) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve avvenire in modo tale che al cuore del prodotto si raggiunga la temperatura di almeno +75°C per almeno due minuti al cuore del prodotto; una volta completata la cottura delle carni, le stesse devono essere immediatamente consumate, salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, abbattute e riportate a temperatura di consumo;
- m) I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura;
- n) I piatti freddi devono essere allestiti nelle ore immediatamente precedenti il consumo e conservati ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C in conformità alle leggi vigenti, e tra 5°C e 8°C se trattasi di latticini e salumi.

Art. 4.2 - Divieto di riciclo

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. 4.3 - Donazioni pasti rimasti

L'Appaltatore deve donare pasti non distribuiti ad organizzazioni *non-profit* che si occupano della distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166, recante *Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*.

L'Appaltatore deve:

- prima della stipula del contratto, individuare l'organizzazione destinataria della donazione e produrre il relativo accordo con la stessa recante anche le modalità operative;

- durante l'esecuzione del contratto, rendicontare, con frequenza e modalità indicate dalla stazione appaltante, il numero di pasti/derrate donati.

Art. 4.4 - Pulizia - prescrizioni

Le operazioni ordinarie e straordinarie di pulizia devono essere eseguite secondo le normative in materia e seguendo anche le seguenti prescrizioni:

- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti;
- Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti;
- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo nonché attivare le operazioni di pulizia ordinarie;
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi;
- I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale devono essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori;
- Tutte le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, devono essere sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne devono interessare, in particolare, le vie di accesso, le zone di parcheggio e le aree di scarico delle merci;
- La pulizia e il riassetto dei locali, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie deve avvenire entro due ore dal termine della distribuzione dei pasti, in nessun caso deve essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto.
- Deve essere effettuato un monitoraggio continuo volto ad individuare la presenza di animali infestanti. In caso di presenza di animali infestanti l'appaltatore è tenuto ad attivare la soluzione più efficace per la bonifica tempestiva dell'ambiente. Gli interventi di disinfestazione devono essere svolti da soggetti autorizzati. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata deve essere trasmessa in copia all'ADISU.
- Prima degli interventi di disinfestazione dei locali, gli utensili e tutto il materiale in uso, compresi i macchinari di sala, devono essere conservati in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; in ogni caso successivamente agli interventi si deve curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili.
- È facoltà dell'ADISU richiedere all'Appaltatore interventi aggiuntivi ordinari e straordinari di pulizia;
- Devono essere utilizzati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o

disinfestanti, conformi al Dlgs 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Art. 4.5 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

Capitolo 5 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 5.1 - Strutture

L'ADISU, per l'espletamento del servizio, concederà all'Appaltatore, con le modalità e limiti definiti dal presente Capitolato, l'uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Ai fini della partecipazione alla gara, ciascun concorrente deve prendere visione, mediante apposito sopralluogo obbligatorio, dello stato della struttura, dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

L'Appaltatore ha la responsabilità della conservazione e della custodia dell'area, della struttura, 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'Appaltatore.

Art. 5.2 - Consegna dei locali - Inventario

Con la sottoscrizione del contratto verrà contestualmente sottoscritto il verbale di consegna contenente l'elenco dei beni consegnati, con indicazione dello stato d'uso in cui si trovano. Una commissione composta da un rappresentante dell'Appaltatore e un rappresentante dell'ADISU redigerà preventivamente il suddetto elenco.

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

Art. 5.3 - Verifica periodica dei beni mobili, degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ADISU – ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio nonché in occasione della scadenza del contratto – le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Appaltatore provvederà al ripristino entro i successivi 10 giorni dal riscontro.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di mancato funzionamento o danneggiamento o di furto sono a totale carico dell'Appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro

10 giorni dalla data del riscontro. Le eventuali sostituzioni o reintegri devono essere effettuati con beni che abbiano un livello di qualità e funzionalità almeno uguale a quelli preesistenti.

Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, l'ADISU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art. 5.4 - Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla **cessazione del contratto** l'Appaltatore s'impegna a riconsegnare all'ADISU, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi – e, comunque, tutto ciò che è stato offerto in sede di gara oppure successivamente realizzato o fornito dall'Appaltatore – nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto fatto salvo il normale deperimento d'uso.

Alla scadenza del contratto – oppure in caso di interruzione anticipata dello stesso, dovuta a qualsiasi causa – le attrezzature, gli arredi, gli impianti sostituiti o integrati e in generale qualunque intervento realizzato dall'Appaltatore resteranno di proprietà dell'ADISU.

È a carico dell'Appaltatore l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ADISU riterrà di non dover conservare.

Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU .

I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Appaltatore, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ADISU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, a tale rimozione provvederà l'ADISU, addebitando all'Appaltatore le spese a tal fine sostenute, oltre al 25% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Nel caso di **recesso dal contratto** in data anteriore alla sua scadenza naturale **da parte dell'ADISU** – ovvero in ipotesi che non derivino da responsabilità dell'Appaltatore, ma da motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget – l'Agenzia si riserva, fatte salve le conseguenze di legge, la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dall'Appaltatore relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna. In tal caso l'ADISU corrisponderà all'Appaltatore un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- nel corso del primo anno di appalto: 60% del valore documentato;
- nel corso del secondo anno di appalto: 40% del valore documentato;
- nel corso del terzo anno di appalto: 20% del valore documentato;
- nel corso del quarto anno di appalto: 0% del valore documentato;

Art. 5.5 - Accessi ai locali e chiavi

L'Appaltatore deve sempre garantire e consentire l'accesso agli incaricati dell'ADISU, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, durante le ore di esecuzione del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla predetta preparazione, se non espressamente autorizzato dall'ADISU.

Per consentire l'accesso anche in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ADISU a ciò incaricato.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Appaltatore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, lo stesso è tenuto a comunicarlo preventivamente e per iscritto all'ADISU, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ADISU incaricato. Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Appaltatore.

Art. 5.6 - Migliorie – Modalità e tempi di esecuzione del contratto

Al fine di accrescere il livello di servizio, l'operatore economico può offrire, all'interno dell'offerta tecnica, migliorie relative ad aspetti materiali e immateriali del servizio volti a migliorare la qualità del servizio offerto all'utenza e migliorare il comfort della struttura.

Le predette migliorie devono essere:

- realizzate dall'Appaltatore, a propria cura e spese – *includendo l'ottenimento delle necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente che sono a completo carico dell'Appaltatore* - e quindi senza oneri aggiuntivi a carico dell'ADISU in quanto la completa realizzazione delle stesse è compresa nell'importo contrattuale offerto dall'Appaltatore stesso in sede di gara;
- operative entro 30 gg naturali e consecutivi dalla data di consegna dei locali (a meno di proroga autorizzata dall'ADISU o di diverse decisioni prese dall'ADISU dettate da esigenze tecniche e/o amministrative e/o per garantire la continuità del servizio);
- documentate già **in fase d'offerta, su supporto informatico**, con:
 - relazione tecnica descrittiva dettagliata degli interventi da realizzare;
 - elaborati grafici descrittivi degli interventi;
 - cronoprogramma;
 - *(nell'Offerta Tecnica)* computo dettagliato di tutti gli elementi offerti **(SENZA indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo)**;
 - *(nell'Offerta Economica)* computo dettagliato di tutti gli elementi offerti **(CON indicazione dei prezzi unitari e/o del costo complessivo)**;
- documentati e comprovati **in fase di fine interventi**, su supporto cartaceo e informatico, con modalità e livello di dettaglio indicati dall'ADISU. In particolare sarà necessaria la seguente documentazione che permette di verificare la conformità della realizzazione agli interventi proposti in fase di offerta:
 - relazione tecnica descrittiva dettagliata degli interventi realizzati;
 - elaborati grafici descrittivi degli interventi realizzati;
 - computo dettagliato di tutti gli elementi offerti e delle effettuate;

- rendicontazione contabile degli interventi effettuati.

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

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

Capitolo 6 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 6.1 - Obblighi in materia di prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro

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

L'Appaltatore, fra l'altro, deve, pertanto:

1. redigere il DVR-Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro
2. ove necessario, redigere, congiuntamente alla stazione appaltante, il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze -;
3. individuare le figure previste dal D.Lgs. 81/2008, quali il RSPP, medico competente, il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari), etc. Tali figure devono operare in coordinamento con il personale incaricato dall'ADISU sia per il proprio personale che per l'utenza ADISU (studenti, lavoratori, utenza esterna) presenti all'interno della struttura. Tutte le predette figure devono essere individuate nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi devono essere comunicati all'ADISU;
4. predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;
5. effettuare con il proprio personale, le esercitazioni di emergenza simulata secondo quanto prescritto dalla normativa e dai piani di sicurezza dell'ADISU;
6. controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo;
7. dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.);
8. predisporre e far affiggere a proprie spese gli opportuni cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
9. fornire al personale i cartellini di identificazione riportanti la denominazione dell'impresa (appaltatore/subappaltatore/impresa ausiliaria), e gli elementi identificativi dell'operatore (nome, cognome, matricola, mansione, fotografia del dipendente, data assunzione, e quant'altro previsto dalla normativa in vigore); nonché vigilare che il proprio personale tenga costantemente in mostra i suddetti cartellini apponendoli sulla divisa;

10. comunicare all'ADISU ogni evento infortunistico.

Art. 6.2 - 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. 6.3 - Assicurazione RCT/O - 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 della mensa 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 5.000.000,00 unico per sinistro/anno
- Massimale RCO 5.000.000,00 per sinistro/anno con sotto-limite di Euro 2.000.000,00 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'Art. 10.8 - *"Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa"*, 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. 6.4 - Spese e tasse inerenti l'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, necessari per la registrazione del contratto, l'avvio e l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, senza alcuna eccezione, sono interamente a carico dell'Appaltatore. L'ADISU resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

In particolare le utenze saranno regolate come di seguito indicato.

- Energia elettrica, acqua, gas: sarà a cura dell'Appaltatore provvedere alla voltura a proprio nome dei relativi contratti di fornitura attivi;
- Tassa raccolta rifiuti: sarà a cura dell'Appaltatore attivarsi verso la società incaricata della riscossione per il subentro nella posizione di gestore e per il pagamento della tassa.

L'Appaltatore, alla scadenza del contratto, deve garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

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

Art. 6.5 - Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio e l'esecuzione di eventuali interventi l'Appaltatore deve autonomamente acquisire presso le autorità preposte tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare previste dalla normativa vigente, qualora le stesse non siano state già rilasciate (provvedendo, se del caso, a volturarle a proprio nome). Tali licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare devono essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'esecuzione dell'appalto. Se la predetta documentazione deve essere presentata a nome dell'ADISU, l'Appaltatore ha l'obbligo della predisposizione e seguire l'iter amministrativo.

Tutta la documentazione di cui sopra deve essere trasmessa all'ADISU e permanere presso i locali della mensa in questione ed essere sempre disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi competenti e dei tecnici incaricati dall'ADISU.

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

Art. 6.6 - Manutenzione e verifiche periodiche

L'Appaltatore deve attuare una costante attività di manutenzione della struttura, dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi seguendo i seguenti principali obiettivi:

- conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento del bene stesso;
- ridurre i costi di gestione evitando disservizi;
- mantenere un alto livello di sicurezza;
- rispettare le disposizioni di legge.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri della manutenzione della struttura, per locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi di tipo:

- preventiva (manutenzione eseguita a intervalli predeterminati o in base a criteri prescritti e volta a ridurre la probabilità di guasto o il degrado del funzionamento di un'entità);
- programmata (manutenzione eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze - es. le ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, etc...);
- correttiva (manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta);
- di urgenza (manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili).

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri relativi alla:

1. manutenzione ordinaria e straordinaria per le attrezzature, arredi e impianti;

2. manutenzione ordinaria della struttura e dei locali; la manutenzione straordinaria per i locali limitatamente a quanto di seguito riportato.

Si riporta di seguito la lista, esemplificativa e non esaustiva, delle attività a carico dell'Appaltatore:

- a) la gestione e la manutenzione di tutti gli impianti (a titolo esemplificativo:
 1. impianto elettrico;
 2. impianto di riscaldamento;
 3. impianto trattamento aria;
 4. impianto TV;
 5. impianto trasmissione dati;
 6. impianti di sollevamento: montacarichi;
 7. impianti speciali, apparati e dotazioni relativi alla sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas ecc, porte tagliafuoco, cartellonistica, estintori, manichette, idranti, etc..);
 8. etc..
- b) tutte le attività, compresa la sostituzione e ripristino, necessarie per mantenere i locali -ed eventualmente la struttura - nelle condizioni di consegna o comunque necessarie per l'erogazione del servizio in efficienza, quali:
 1. tinteggiature di pareti, soffitti e rivestimenti – per mantenere e/o ripristinare il decoro degli ambienti;
 2. manutenzione di infissi, porte e serramenti, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.; manutenzione delle pavimentazioni, delle controsoffittature e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
 3. manutenzione di rubinetterie e delle apparecchiature igienico-sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.),
 4. la sostituzione dei corpi illuminanti, comprese le lampade autoalimentate di sicurezza, inefficienti o non funzionanti con altri di maggiore efficienza energetica;
 5. la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
 6. la manutenzione di qualunque elemento modificato o introdotto dall'Appaltatore all'interno dei propri interventi di miglioria proposti in fase di offerta;
- c) la manutenzione e la pulizia del piazzale esterno;
- d) eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- e) l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro; l'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- f) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/2001), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- g) il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dall'Appaltatore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- h) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle migliorie realizzate dall'Appaltatore e di tutto ciò che è connesso con esse;

- i) e ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio mensa.

L'Appaltatore si obbliga, senza previa autorizzazione dell'ADISU, a non apportare modificazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti nonché sostituire attrezzature e arredi.

L'Appaltatore è tenuto a dare tempestiva notizia all'ADISU, l'ADISU, come indicato all'Art. 6.7 - "Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi." del verificarsi di guasti di qualsiasi natura e/o della necessità di provvedere ad interventi di qualsiasi tipo. L'Appaltatore è tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi di sua competenza, che devono essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con il bene esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali del bene stesso. Del completamento di tale procedura d'intervento deve esserne data notizia all'ADISU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ADISU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'Art. 8.9 - "Penali".

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Appaltatore devono essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura.

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

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

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

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

Art. 6.7 - Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare all'ADISU i seguenti eventi che avranno luogo presso la struttura in questione e di trasmettere, al termine degli stessi, al RUP il relativo report/verbale rilasciato, inerente:

- a) qualunque attività di manutenzione (locali, impianti, attrezzature e arredi) sia ordinaria che straordinaria [il report dovrà riportare le almeno le seguenti informazioni principali: attività eseguita, quale attrezzatura/bene è stato oggetto di manutenzione, problema riscontrato, soluzione adottata,...];
- b) l'inizio di qualunque attività ispettiva svolta dalle Autorità competenti (Es: ASL, NAS) [il report dovrà essere una copia della documentazione originaria prodotta dall'ente ispettivo];
- c) qualunque attività di disinfestazione sia ordinaria che straordinaria [il report dovrà riportare le almeno le seguenti informazioni principali: attività eseguita, problema riscontrato, prodotti utilizzati, soluzione adottata,...];

- d) l'esecuzione di tutti i controlli analitici (su campioni alimentari, superfici, acqua, distributori bevande, etc) [il report dovrà essere una copia della documentazione originaria prodotta dal laboratorio];
- e) l'esecuzione di tutte le visite ispettive nell'ambito delle certificazioni di gestione aziendale (ISO 9001, ISO 14000, etc) [il report dovrà essere una copia della documentazione originaria prodotta dall'ente certificazione].

La comunicazione dei predetti eventi dovrà avvenire:

- f) per gli eventi programmati o programmabili: attraverso una comunicazione, da far pervenire con congruo anticipo rispetto all'evento stesso, via email all'indirizzo fornito dal RUP; la comunicazione dovrà recare la data e ora dell'evento;
- g) per gli eventi urgenti e non programmati e/o non programmabili: attraverso una comunicazione telefonica rivolta direttamente al RUP;

Art. 6.8 - Spazi pubblicitari

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

L'Appaltatore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. L'Appaltatore deve essere preventivamente e formalmente autorizzato dall'ADISU:

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

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

Capitolo 7 - PERSONALE

Art. 7.1 - Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale:

- professionalmente adeguato;
- regolarmente assunto e retribuito dall'Appaltatore (o dal subAppaltatore per i servizi subappaltabili);
- in possesso dei requisiti di legge per il particolare servizio da svolgere;
- in numero adeguato al fine di garantire il servizio con costante efficienza;
- costantemente aggiornato sulle norme e tecniche di:
 - igiene e sicurezza alimentare;
 - sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

- dettagliatamente informato circa le modalità di esecuzione del servizio previste dal contratto e dal presente Capitolato);
- essere in possesso delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente;
- che indossa una divisa, fornita dall'Appaltatore, di foggia e colore tale da rendere identificabili gli operatori;

Art. 7.2 - Organigramma

L'Appaltatore è tenuto a comunicare formalmente all'ADISU in maniera preventiva rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le relative informazioni (anagrafica, CCNL applicato, qualifica, inquadramento, orario settimanale – svolto preso la mensa in questione-, data assunzione, ecc...). L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di comunicare preventivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma. In particolare ogni variazione di personale deve essere comunicata all'Amministrazione prima della presa in servizio dell'operatore.

L'Appaltatore riconosce all'ADISU la facoltà di richiedere la sostituzione del personale addetto allo svolgimento delle prestazioni contrattuali qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del contratto. In tal caso l'Appaltatore si impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di almeno pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 sette giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'ADISU e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'ADISU non comporta alcun onere per l'ADISU stessa.

L'Appaltatore deve garantire per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione. A fronte di eventi straordinari e non previsti, l'Appaltatore si deve impegnare a destinare risorse umane e strumentali aggiuntive al fine di assolvere gli impegni assunti. L'Appaltatore deve provvedere al regolare pagamento di salari e stipendi per il personale impiegato, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL.

L'Amministrazione rimane estranea ad ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Fornitore ed i propri dipendenti collaboratori.

Art. 7.3 - Il Referente del servizio

L'Appaltatore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente del servizio a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare l'Appaltatore stesso e a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ADISU al Referente designato dall'Appaltatore si intendono come fatte direttamente all'Appaltatore. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ADISU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- essere dotato di adeguato titolo di studio, almeno di scuola secondaria di secondo grado, e adeguate competenze professionali in relazione ai servizi da svolgere;

- assicurare la reperibilità continua;
- recarsi presso gli uffici dell'ADISU almeno entro 4 ore dalla richiesta di convocazione.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

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

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

Art. 7.4 - Vestiario e igiene personale

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro in conformità a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome e cognome del dipendente.

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

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante le ore di lavoro non deve avere smalti sulle unghie - che devono essere sempre corte - né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi, al fine di evitare la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 7.5 - Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato, presso la struttura oggetto del presente appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard qualitativi e di igiene previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Appaltatore intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008 (*"Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*) e al D.Lgs. 193/2007 (*"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"*) e al punto 5.5.3 dei CAM. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

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

Art. 7.6 - Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e

vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

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

L'Appaltatore deve inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria (come previsto anche dall'art.36 della L.300/1970).

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

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

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

Art. 7.7 - Controllo sulla salute degli addetti

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

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

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

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

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

Art. 7.8 - Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Appaltatore è tenuto ad applicare i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015. Detta applicazione deve essere intesa nel senso che l'Appaltatore subentrante, qualora per lo svolgimento dei servizi oggetto della presente gara, necessiti di maggior personale rispetto alla sua organizzazione, si impegna ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'Appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'imprenditore subentrante.

Personale attualmente impiegato:

DESC. MANS. CONTR.	LIVELLO	DATA	N. ORE	CCNL APPLICATO
--------------------	---------	------	--------	----------------

		ASSUNZ.		
CUOCO	3	28/08/2004	35	Turismo parte speciale P.E.
ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	11/01/2011	15	Turismo parte speciale P.E.
AIUTO CUOCO	5	28/08/2004	25	Turismo parte speciale P.E.

Art. 7.9 - 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 Decreto n.5 del 30.1.2014. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto.

Capitolo 8 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 8.1 - 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.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'Art. 8.3 - lett c) fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ADISU in qualsiasi ambiente e in qualunque orario, per esercitare il controllo che agli stessi compete.

Art. 8.2 - Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'ADISU e/o a soggetto specializzato di sua fiducia nonché a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ad eccezione del Referente di cui all'Art. 7.3 - "Il Referente del servizio".

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

Art. 8.3 - 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. 2.6 - "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. 2.5 - "Esposizione dei menù"
- rispetto del menù del giorno;

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

I controlli di cui al presente punto valuteranno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Appaltatore ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

c) controlli analitici:

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

Di seguito si riporta un elenco esemplificativo e non esaustivo delle possibili tipologie di analisi:

- igiene delle superficie e delle attrezzature;
- alimenti (analisi microbiologiche, conformità alla definizione di biologico, parametri chimici volti all'individuazione di eventuali contaminanti ecc.);
- acqua se trattata preventivamente;

d) controlli di degustazione

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

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

Art. 8.4 - 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. 8.5 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati dall'ADISU provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ADISU provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le penali previste dall'Art. 8.9 - "Penali".

Art. 8.6 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Nello spirito dell'ottemperanza alle vigenti normative in materia di somministrazione alimenti e bevande, in riferimento al sistema di corretta prassi igienica HACCP, al fine di pervenire alla piena rintracciabilità del prodotto ovvero alla capacità di ricostruire la storia di un prodotto attraverso l'identificazione e la documentazione di tutte le attività, i materiali e le specifiche responsabilità degli operatori che concorrono alla sua produzione, individuando altresì più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve effettuare la campionatura delle produzioni secondo le seguenti modalità:

- a) deve essere effettuato il campionamento giornaliero di ogni pietanza prodotta;
- b) tali campioni, con un peso di almeno 150 g., devono essere prelevati dal self di distribuzione;
- c) i campioni devono essere prelevati con le dovute cautele igieniche, quali l'utilizzo dei guanti sterili monouso;
- d) i campioni devono essere conservati in contenitori monouso sterili;
- e) tali campioni, rappresentativi della produzione del turno, devono essere numerati e sul registro in corrispondenza del numero deve essere riportato il nome della pietanza, il giorno ed il turno di produzione, il numero di porzioni prodotte e la sigla del campionatore;
- f) i campioni, raccolti in una busta di plastica debitamente etichettata, devono essere inseriti nell'abbattitore di temperatura per essere portati ad una temperatura inferiore ai 4° e successivamente custoditi in modo ordinato nella cella frigorifera a -20°;
- g) tali campioni devono essere custoditi per 7 giorni nella cella frigorifera, e, salvo disposizione contraria dell'ADISU devono essere distrutti entro il giorno successivo;

- h) tutte le operazioni devono essere riportate in un apposito registro a disposizione dell'ADISU per eventuali controlli.

Art. 8.7 - Piano aziendale di Autocontrollo

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

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

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

Art. 8.8 - Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction)

Il servizio deve essere svolto in un'ottica di massimizzazione della soddisfazione dell'utente. L'ADISU attiverà un sistema di monitoraggio continuo del livello di qualità percepito dall'utente, e quindi del livello di soddisfazione dell'utente stesso, attraverso la somministrazione di un sondaggio basato sul modello allegato "*Modello di sondaggio di customer satisfaction*". Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'esito negativo del suddetto monitoraggio è oggetto delle penali indicate all'Art. 8.9 - "Penali".

Art. 8.9 - Penali

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 penali saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza. L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dall'ADISU, di massimo 5 gg – termine ridotto in casi di urgenza, in base al caso specifico -, l'Appaltatore non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ADISU applicherà le penali previste dal presente capitolato.

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 2 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento.

In ogni caso per forza maggiore si intende ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere ad uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata.

In caso di recidiva, nel corso della durata del contratto, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Per gli inadempimenti di seguito elencati, l'ADISU potrà applicare, anche in maniera additiva, le seguenti penali:

Euro 300,00

- a) per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto dall'Appaltatore in sede di offerta;
- b) per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale (Art. 7.4 - "Vestiario e igiene personale");
- c) per ogni ritardo, imputabile all'Appaltatore, di minimo 10 minuti rispetto all'orario previsto per l'inizio dell'erogazione del servizio;
- d) per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- e) 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;
- f) per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- g) per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione presentato in fase di offerta relativo a locali, impianti, attrezzature e arredi;
- h) per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione necessaria degli impianti, dei locali, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati;
- i) per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione di qualsiasi tipo non previsto dai piani di manutenzione presentati dall'Appaltatore in sede di offerta o dal presente Capitolato;
- j) per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione della pietanza e l'inizio della distribuzione della stessa sia superiore a 2 ore;
- k) per ogni giorno in cui l'Appaltatore non rispetta gli obblighi previsti all'Art. 10.2 - (certificazione ISO scaduta);
- l) ogni 5 casi, anche non consecutivi all'interno di uno stesso servizio, in cui il tempo di attesa dell'utente (intervallo di tempo tra il momento in cui l'utente arriva – e quindi si dispone nella fila d'attesa interna e/o esterna alla struttura - e il momento in cui paga) sia superiore a 15 minuti;

- m) per ogni rilevamento di non conformità rispetto alle prescrizioni relative all'esposizione dei menù specificate all'Art. 2.5 - "*Esposizione dei menù*"
- n) per ogni caso di mancato aggiornamento completo e/o tempestivo, secondo le modalità indicate dall'ADISU, del sistema informativo "BuonApp" (Art. 2.4 -);
- o) per ogni caso di inadempienza del Referente rispetto a ciascuna richiesta di convocazione da parte dell'ADISU prevista all'Art. 7.3 - "*Il Referente del servizio*";
- p) per ogni caso di non ottemperanza, entro 5 giorni –termine ridotto, in casi di urgenza, in base al caso specifico-, alle prescrizione dell'ADISU in conseguenza dei rilievi effettuati dall'ADISU stessa;
- q) per ogni mancata o tardiva comunicazione di cui all'Art. 6.7 - "*Comunicazioni inerenti manutenzioni, visite ispettive e analisi.*";
- r) per ogni caso di utilizzo di posate e/o piatti e/o bicchieri in plastica o altro materiale non consentito dal presente capitolato;

Euro 500,00

- s) per la mancata – anche parziale - redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ecc...;
- t) per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- u) per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- v) per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ADISU;
- w) per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nei piani di pulizia;
- x) per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- y) per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondente alle norme vigenti in materia di alimenti;
- z) per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- aa) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- bb) per ogni caso di pietanza la cui quantità preparata non risulti sufficiente rispetto al numero delle richieste (calcolate come il 30% del numero dei pasti erogati nel servizio di riferimento);
- cc) per ogni quadrimestre in cui si verifichi il mancato rispetto degli adempimenti previsti all'Art. 4.3 - "*Donazioni pasti rimasti*";
- dd) per ogni giorno in cui l'Appaltatore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ADISU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa;
- ee) per ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica;

- ff) per ogni caso in cui non è stata verificata l'identità dell'utente di cui all'Art. 9.2 - "Servizio cassa - incassi"
- gg) per ogni caso di errata individuazione e imputazione della combinazione di pasto scelto dall'utente di cui all'Art. 9.2 - "Servizio cassa - incassi"
- hh) per ogni tesserino mensa (smart card) rinvenuto dall'Appaltatore e di cui l'Appaltatore stesso non ha comunicato (tramite l'email ristorazione@adisu.umbria.it o altra modalità indicata dal RUP/DEC del contratto) il relativo ADICOD entro 2 ore dal ritrovamento dello stesso.

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

- ii) per ogni sostituzione di derrate alimentari, non preventivamente autorizzate dall'ADISU, anche se con derrate analoghe;
- jj) per ogni sostituzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, di una o più pietanze/ricette con altre non previste dal menù;
- kk) per ogni caso di mancata produzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, di una o più pietanze/ricette previste dal menù o comunque mancato rispetto del menù;
- ll) per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di derrate scadute o non previste dal contratto;
- mm) per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- nn) per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);

Variabile

- oo) in caso di realizzazione di interventi/migliorie di valore economico inferiore rispetto a quelli dichiarati dall'Appaltatore in fase di gara nell'Offerta, potrà addebitata una penale pari al doppio della differenza del valore economico;
- pp) **in caso di mancata soddisfazione dell'utente**, potrà essere applicata una penale pari **all'1,0% sull'importo fatturato** dell'anno di riferimento.

Per *mancata soddisfazione dell'utente*, ai fini della presente penale, si intenderà l'esito dell'indagine di customer satisfaction previsto all'Art. 8.8 - "Verifica della soddisfazione dell'utente (customer satisfaction)" che riporterà le seguenti valutazioni medie, fra i quesiti oggetto di valutazione (A1...A6): "perfetto"<30% e "perfetto"+"buono"<70%; la penale potrà essere applicata se almeno n.50 utenti risponderanno al predetto sondaggio;

- qq) 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 compreso tra €300,00 ed €4.000,00 per ogni inadempimento. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ADISU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

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

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'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 maggiorati del 25%.

Capitolo 9 - PAGAMENTI

Art. 9.1 - Strumentazione informatica

L'ADISU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento all'Appaltatore dei soli pasti erogati agli utenti autorizzati dall'ADISU. Gli utenti autorizzati sono muniti di apposita attestazione (smart card o altro dispositivo distribuito dall'ADISU) fornito dall'ADISU stessa.

L'ADISU fornisce e gestisce la strumentazione informatica per il servizio di cassa:

- hardware composto da computer con opportune periferiche;
- servizio di connessione ad Internet;
- 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 consente di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti consumati (suddivisi per fascia e importo) ed all'incasso effettuato.

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

Una registrazione dei pasti erogati diversa da quella elettronica, può essere impiegata se e solo se preventivamente autorizzata dall'ADISU. I pasti erogati in mancanza della predetta autorizzazione non saranno contabilizzati ai fini della fatturazione e quindi non pagati.

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

Art. 9.2 - 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.

L'ADISU si riserva comunque la possibilità assumere direttamente il servizio cassa attraverso proprio personale o indirettamente attraverso un terzo soggetto. In tal caso all'imponibile mensile ottenuto come indicato all'Art. 9.3 - "Fatturazione" verrà sottratto il costo mensile di:

- n.1 unità di personale ciascuna part-time 18h settimanali con inquadramento retributivo al V livello previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende esercenti attività del settore "TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI"- comparto pubblici esercizi "RISTORAZIONE COLLETTIVA";

Art. 9.3 - 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 della fattura, 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 si 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 si avvalimento)* certificazione dell'avvenuto pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore all'impresa ausiliaria secondo quanto previsto dal relativo contratto di avvalimento;
- 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. 9.4 - Revisione dei prezzi

E' ammessa la revisione dei prezzi ai sensi e nei modi di cui all'art.106 c.1. lett. a) del D.Lgs 50/2016 solo a decorrere dal terzo anno in misura pari al 75% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei Prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - nella versione che esclude il calcolo dei tabacchi), verificatesi nell'anno precedente. A tal fine si prenderanno in considerazione le variazioni percentuali del mese di dicembre rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

Capitolo 10 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 10.1 - Obblighi dell'Appaltatore.

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'Appaltatore deve eseguire il servizio con cura e diligenza, organizzare e dirigere lo svolgimento del servizio impartendo, al proprio personale, tutte le direttive necessarie ed adottando tutti i necessari accorgimenti al fine di garantire, in ogni caso, il risultato ottimale delle singole prestazioni e del servizio in generale.

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

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

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

Art. 10.2 - Certificazioni di sistemi di gestione

L'Appaltatore deve:

- entro 6 mesi dalla sottoscrizione del contratto estendere l'ambito di applicazione delle seguenti certificazioni al nuovo sito produttivo relativo alla mensa in questione:
 - Sistema di gestione in Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001;
 - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo le norme UNI EN ISO 22000;
 - Sistema di gestione ambientale secondo le norme UNI EN ISO 140001;
- mantenere il possesso delle suddette certificazioni per tutta la durata del contratto, con ambito di applicazione che comprende anche il sito produttivo della mensa in questione.

Art. 10.3 - Comunicazioni all'utenza

La comunicazione con l'utenza – anche interna ai locali - è interamente a carico della Stazione Appaltante. L'Appaltatore veicherà la comunicazione definita dalla Stazione Appaltante su richiesta del RUP/DEC e secondo le specifiche disposizioni impartite dal RUP/DEC.

Art. 10.4 - Uso dei locali

È tassativamente vietato, a pena di risoluzione del contratto, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato e non autorizzato dall'ADISU, compresa l'esecuzione di qualunque attività commerciale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: vendita di bevande, vendita di alimenti, vending machine, slot machine/videogiochi ecc.).

Art. 10.5 - 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. 10.6 - 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 incameramento totale della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ADISU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 10.7 - Recesso del contratto da parte della ditta appaltatrice

Qualora l'Appaltatore 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 all'Appaltatore.

Art. 10.8 - 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) in caso di non rispetto della normativa in materia di subappalto;
- d) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (ai sensi dell'art.3 c. 9bis della L.136/2010);
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettature, confezionamento e trasporto;
- f) utilizzo per cinque volte, anche non consecutive, di derrate non previste dal contratto e non preventivamente autorizzate dall'ADISU;
- g) verificarsi di un caso di intossicazione alimentare;
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) gravi danni prodotti ad impianti, alla struttura, agli spazi aperti, agli arredi ed attrezzature;

- j) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal Capitolato e autorizzato dall'ADISU (Art. 10.4 - "Uso dei locali");
- k) gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ADISU . Per tali effetti sono considerate gravi negligenze, 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;
- l) ripetute difformità (oltre n.10 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto previsto dal Capitolato;
- m) ripetute difformità (oltre n.3 nel corso del periodo contrattuale) nell'esecuzione del servizio rispetto a quanto proposto dall'Appaltatore in fase di offerta e accettato dall'ADISU;
- n) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) mancata stipulazione o rinnovo delle polizze assicurative previste dal presente capitolato;
- p) ritardo di oltre 3 mesi del versamento degli importi raccolti dall'Appaltatore per conto dell'ADISU nell'esecuzione del servizio cassa e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ADISU;
- q) interruzione, non preventivamente autorizzata dall'ADISU, del servizio per oltre 5 gg, anche non consecutivi, durante l'intero periodo di esecuzione del contratto;
- r) mancato rispetto dei termini previsti dal contratto, per oltre 5 gg, relativi all'inizio dell'erogazione dei pasti in maniera completamente conforme al presente Capitolato;
- s) mancato rispetto degli obblighi di condotta previsti dal "*Codice di comportamento del personale dell'ADISU*" approvato con Decreto n. 5 del 30.1.2014 (Art. 7.9 -);
- t) mancato adempimento di quanto previsto dall'Art. 10.2 - "*Certificazioni di sistemi di gestione*" in relazione alle certificazioni dei sistemi di gestione;
- u) aver accumulato, nel corso del contratto, penali per un importo pari o superiore alla misura massima del 10% del valore del contratto.
- v) 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 tra cui l'addebito delle maggiori spese derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico.

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. 10.9 - 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. 10.10 - 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 Reg UE 679/2016 e D.Lgs 196/2003 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.

In considerazione che l'Appaltatore dovrà trattare i dati personali degli utenti ADISU verrà nominato quale "Responsabile del trattamento" ai sensi e per gli effetti dell'art.28 del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR e dovrà quindi mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del predetto regolamento e garantisca la tutela dei diritti degli utenti in materia di riservatezza dei dati.

Art. 10.11 - 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. 10.12 - 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 minimi ambientali applicati al settore della ristorazione (Allegato 1 del DM 25.7.2011 in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*”);
- 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.

Capitolo 11 - Allegati

- Allegato n.1 – Inventario
- Allegato n.2 - Planimetria locali
- Allegato n.3 – Modello di sondaggio per rilevazione di customer satisfaction

Allegato n.1 - Inventario

DESCRIZIONE BENE	ULTERIORE DESCRIZIONE BENE	ANNO INVENTARIO	MATRICOLA	DESCRIZIONE LOCALE	QTA'
AFFETTATRICE	MARCA OMAS	2014	26187	CUCINA	1
FRIGORIFERO-ACCIAIO	2 ANTE	2001	5344	SALA MENSA	1
FRIGORIFERO-ACCIAIO	2 ANTE	2001	5343	RICOGNIZIONE 2011	1
TRITACARNE		2001	2934	CUCINA	1
AFFETTATRICE		2001	5189	CUCINA	1
LAVELLO		2001	5280	CUCINA	1
TAVOLO CUCINA	ACCIAIO - CON RIPIANO 70 X 180 X H=87	2011	25256	CUCINA	1
TAVOLO CUCINA	ACCIAIO - CON RIPIANO 70 X 180 X H=87	2011	25257	CUCINA	1
BOLLITORE	ACCIAIO - 2 VASCHE	2011	25258	CUCINA	1
BOLLITORE	ACCIAIO - 2 VASCHE	2011	25259	CUCINA	1
ABBATTITORE	ACCIAIO - 75 X 70 X H=85	2011	25267	CUCINA	1
TAVOLO	ACCIAIO - CON RIPIANO 140 X 70 X H=87	2011	25268	CUCINA	1
TAVOLO	ACCIAIO - CON RIPIANO 140 X 70 X H=87	2011	25269	CUCINA	1

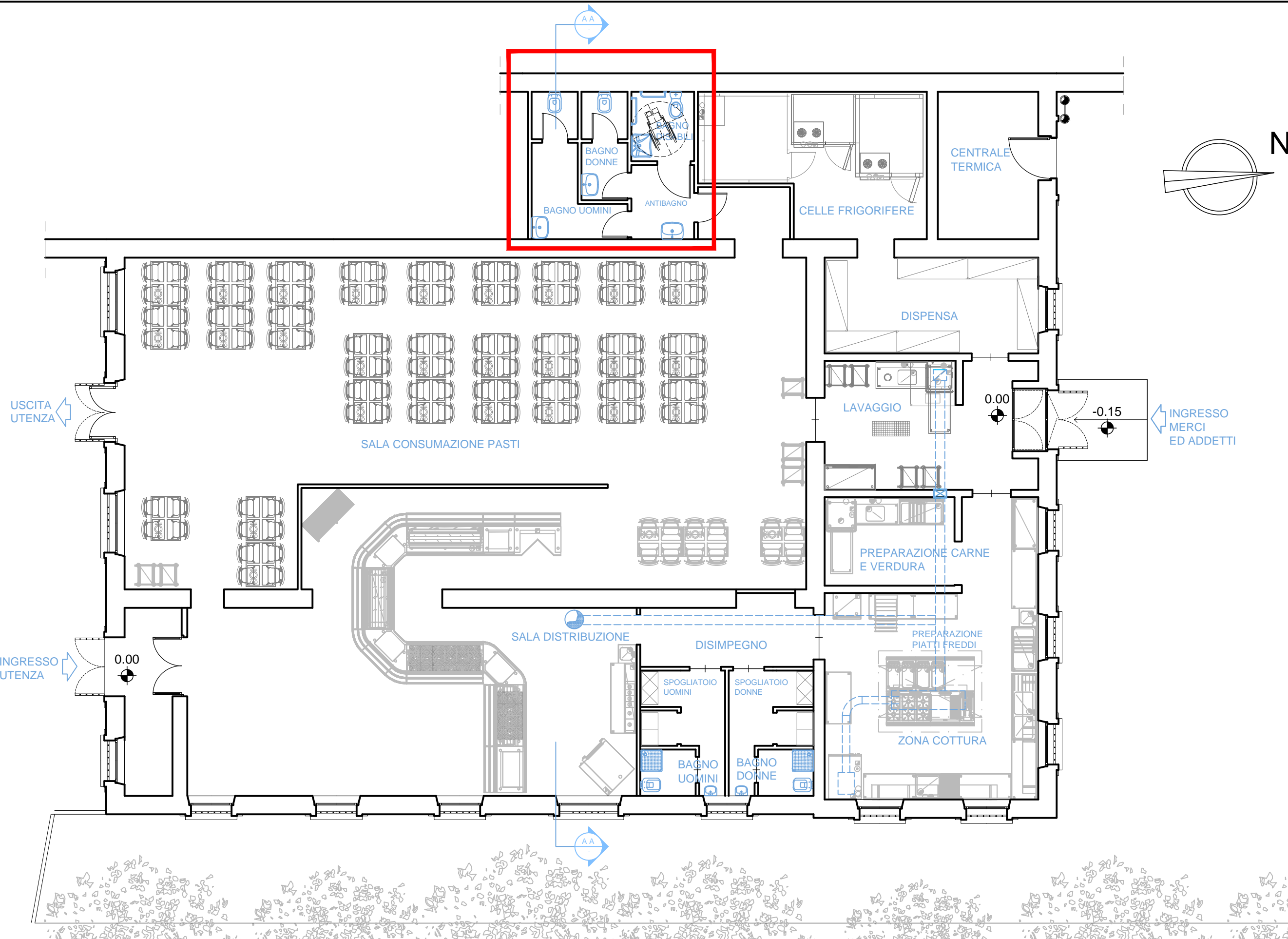
TAVOLO	ACCIAIO - CON RIPIANO 120 X 70 X H=87	2011	25270	CUCINA	1
CAPPA	ACCIAIO -PICCOLA - 120 X 160	2011	25271	CUCINA	1
CAPPA	ACCIAIO - GRANDE - 220 X 280	2011	25272	CUCINA	1
STUFA	ACCIAIO - 6 FORNELLI	2011	25273	CUCINA	1
FRIGGITRICE	ACCIAIO -	2011	25274	CUCINA	1
LAVELLO-ACCIAIO	ACCIAIO - 1 VASCA - 120 X 72 X H=80	2011	25275	CUCINA	1
BISTECCHIERA	ACCIAIO - MARCA ZANUSSI	2011	25276	CUCINA	1
CARELLO	ACCIAIO - PORTA VIVANDE - PER CUCINA	2011	25277	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO	MINICELLA 163X123 -2+8°C UNITA' REMOTA 4.1/6.1 METRI CUBI	2014	26195	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO	MINICELLA 163X123 -2+8° UNITA' REMOTA 4.1/6.1 METRII CUBI	2014	26196	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO	MINICELLA 163X203 -10°-21° UNITA' REMOTA 6.7/8 METRI CUBI	2014	26197	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	MICROPORTA MISURE 20X20X20 MODELLO MO	2014	26198	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	MICROPORTA MISURE 20X20X20 MODELLO MO	2014	26199	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	MICROPORTA MISURE 20X20X20 MODELLO MO	2014	26200	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	REGISTRATORE DI TEMPERATURA GRAFICO MISURE 203X79X193 MODELLO GTRMC	2014	26201	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	REGISTRATORE DI TEMPERATURA GRAFICO MISURE 203X79X193 MODELLO GTRMC	2014	26202	CUCINA	1
CELLA FRIGORIFERO-ACCESSORI	REGISTRATORE DI TEMPERATURA GRAFICO MISURE 203X79X193 MODELLO GTRMC	2014	26203	CUCINA	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE PER CELLA 1225 IN AISI 304 CON 4 RIPIANI FORATI IN AISI 304 MISURE 1125X540 MM	2014	26204	CUCINA	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE PER CELLA 1225 IN AISI 304 CON 4 RIPIANI FORATI IN AISI 304 MISURE 1125X540 MM	2014	26205	CUCINA	1
TAGLIAVERDURE	CUTTER TAGLIAVERDURE 4.5L VELOCITA' VARIABILE MODELLO TRK45-55-70 CON N.4 DISCHI COLTELLI VARIO TAGLIO E N.1 GRIGLIA CUBETTI 10MM PER TAGLIAVERDURE	2014	26209	CUCINA	1

AFFETTATRICE	AFFETTATRICE VERT.300MM TRASM.INGRAN.MARCA DITO ELECTROLUX MOD.MSV30G 680X580X480 CM	2014	26212	CUCINA	1
FORNO	FORNO A CONVENZIONE VAPORE PLUS LIV.4-20GN 2/1	2014	26213	CUCINA	1
LAVELLO-ACCIAIO	LAVATOIO PENTOLE AD UNA VASCA 1200X1400 CM MARCA ZANUSSI	2014	26215	CUCINA	1
ARMADIO	ACCIAIO - DA CUCINA 2 SPORTELLI (MANCANTI) - 140 X 70 X H=150	2011	25255	CUCINA	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE PER CELLA 1225 IN AISI 304 CON 4 RIPIANI FORATI IN AISI 304 MISURE 1125X540 MM	2014	26206	CUCINA	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE PER CELLA 1225 IN AISI 304 CON 4 RIPIANI FORATI IN AISI 304 MISURE 1125X540 MM	2014	26207	CUCINA	1
PELAPATATE	PELAPATATE DA 10KG+DISCO ABRASIVO -230/1 MARCA DITO ELECTROLUX MODELLO T10E CON CAVALLETTO E RIPIANO PELAVERDURE 5/10/15 KG1	2014	26208	CUCINA	1
BRASIERA A GAS	FONDO COMPOUND DA 80 LT MARCA ZANUSSI MODELLO NBRG810	2014	26211	CUCINA	1
CEPPO	CEPPO IN POLIETILENE CON PIEDISTALLO IN ACCIAIO INOX SPESSORE 10CM	2014	26214	CUCINA	1
LAVELLO-ACCIAIO	TAVOLO DI PRELAVAGGIO SINISTRI COMPLEMENTI PER LS A CAPOTTINA MARCA ZANUSSI	2014	26216	CUCINA	1
TAVOLO CUCINA	IN ACCIAIO 120X70XH87 MARCA ELETTROLUX	2014	26235	CUCINA	1
TAVOLO CUCINA	IN ACCIAIO 120X70XH87 MARCA ELETTROLUX	2014	26236	CUCINA	1
SCRIVANIA	FERRO GIALLA	2003	9897	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26188	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26189	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26190	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26191	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26192	MAGAZZINO	1

SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26193	MAGAZZINO	1
SCAFFALATURA-ACCIAIO	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI DA 1910 MM	2014	26194	MAGAZZINO	1
ELEMENTI SEPARATORI	COLONNA CON NASTRO ESTRAIBILE, VERNICIATA	2014	26219	MAGAZZINO (LOCALE CON CELLE FRIGO)	1
ELEMENTI SEPARATORI	COLONNA CON NASTRO ESTRAIBILE, VERNICIATA	2014	26220	MAGAZZINO (LOCALE CON CELLE FRIGO)	1
PORTA VASSOI		2001	2772	MENSA SELF SERVICE	1
PORTA VASSOI		2001	2774	MENSA SELF SERVICE	1
PORTA VASSOI		2001	2783	MENSA SELF SERVICE	1
PORTA VASSOI	PER PANE E PASTA	2001	5214	MENSA SELF SERVICE	1
PORTA VASSOI	+CARRELLO	2001	5294	MENSA SELF SERVICE	1
BANCONE SELV SERVICE	ACCIAIO - CON 5 ESPOSITORI - LUNGH.= 1400 CIRCA	2011	25278	MENSA SELF SERVICE	1
SEDIA	METALLO NERO - SEDUTA PLASTICA ROSSA	2011	25294	SALA PRANZO	156
TAVOLO-MENSA	METALLO NERO - PIANO FORMICA BEIJE - 80 X 120 X H=85	2011	25450	SALA PRANZO	40
PORTAPANE E PORTAPOSATE	ACCIAIO	2011	25279	MENSA SELF SERVICE	1
PORTAPANE E PORTAPOSATE	ACCIAIO	2011	25280	MENSA SELF SERVICE	1
FORNO	PER PIZZA	2011	25281	MENSA SELF SERVICE	1
FRIGORIFERO	MOBILE / FRIGO - 193 X 80 X 85 - CON VETRINA REFRIGERANTE - PIANO IN MARMO	2011	25282	MENSA SELF SERVICE	1
LAVELLO	ACCIAIO - 45 X 48	2011	25283	MENSA SELF SERVICE	1
PORTASALVIETTE	MARCA LUCART DI PLASTICA BIANCA E SPORTELLO AZZURRO	2011	25284	MENSA SELF SERVICE	1
ELEMENTI SEPARATORI	PANNELLO CON TELAIO IN TUBO DI ACCIAIO 38MM E GRIGLIATO	2014	26217	MENSA SELF SERVICE	1
ELEMENTI SEPARATORI	PANNELLO CON TELAIO IN TUBO DI ACCIAIO 38MM E GRIGLIATO	2014	26218	MENSA SELF SERVICE	1



Allegato n.2 – Planimetria locali



OGGETTO
 PROGETTO ARCHITETTONICO
 PIANTA PIANO TERRA

TAVOLA
AD01

REV. 0
 DATA 21/03/2016

SCALA: 1:100
 PAGINA: 01

ADISU Umbria- Indagine di customer satisfaction

La presente indagine è finalizzata a raccogliere informazioni per migliorare il servizio di ristorazione offerto agli studenti degli Atenei umbri.

Si chiede gentilmente di rispondere entro DD.MM.YYYY.

*Required

ADICOD - Nome -Cognome *

Your answer

INFORMAZIONI SUL PROFILO DELL'UTENTE



Quale delle seguenti mense ADISU frequenta principalmente? *

- PG - Mensa del collegio di AGRARIA (Via Romana 4/B, PG)
- PG - Mensa dei dipartimenti di INGEGNERIA (Via G. Duranti, PG)
- PG - Mensa CENTRALE (Via Pascoli, PG)
- PG - Mensa dell'UNIVERSITA' PER STRANIERI (Via XIV Settembre, PG)
- TR - Mensa del collegio S.VALENTINO (Via Turati, TR)
- TR - Mensa nel centro storico (P.zza Tacito, TR - presso MET Srl)
- TR - Mensa dell'OSPEDALE
- TR - Mensa presso THYSSENKRUPP (Viale Brin, TR)
- NARNI - Mensa centro storico (Via XX settembre,Narni - presso Allfoods srl)
- FOLIGNO - Mensa centro storico (P.zza S.Francesco, Foligno - presso Beddini Service)

Che modello tariffario è stato a lei applicato nell'a.a. 2015/16? *

- Gratuito (idoneo alla borsa di studio)
- Tariffa agevolata Fascia I (pasto completo da €4,50)
- Tariffa agevolata Fascia II (pasto completo da €5,00)
- Tariffa agevolata Fascia III (pasto completo da €7,50)
- Nessuna agevolazione (pasto completo da € 8,00)



Con che frequenza media usufruisce dei pasti della mensa? *

- Sempre [tutti i giorni di apertura]
- Abbastanza frequentemente [oltre 11 gg/mese ma non sempre]
- Qualche volta a settimana [5-10 gg/mese]
- Saltuariamente [1-3 gg/mese]
- Mai

INFORMAZIONI SULLA STRUTTURA

A1. Come giudica il CONFORT della sala pranzo (in termini di luminosità, rumorosità, temperatura, umidità)?

*

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
Luminosità	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rumorosità	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Temperatura	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Umidità	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO



A2. Come giudica i seguenti elementi? *

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
Pulizia dei TAVOLI e SEDIE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pulizia delle STOVIGLIE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pulizia dei PAVIMENTI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tempi di ATTESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La CORDIALITA' del personale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La PROFESSIONALITA' del personale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

A3. Come giudica la QUALITA' (gusto, temperatura, cottura,...) delle pietanze servite ? *

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
PRIMI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SECONDI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONTORNI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
piatti FREDDI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PIZZA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FRUTTA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BEVANDE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



A4. Come giudica la VARIETA' delle pietanze servite ? *

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
PRIMI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SECONDI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONTORNI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
piatti FREDDI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PIZZA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FRUTTA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BEVANDE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



A5. Come giudica la QUANTITA' (grammatura) delle pietanze servite ? *

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
PRIMI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SECONDI piatti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONTORNI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
piatti FREDDI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PIZZA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FRUTTA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BEVANDE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

A6. Come giudica il livello di COMUNICAZIONE ? *

	perfetto	buono	sufficiente	scarso	pessimo
Cartelli informativi sui MENU'	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cartelli informativi sugli ORARI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cartelli informativi sui COSTI	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

SUGGERIMENTI

Cosa suggerirebbe all'ADISU per migliorare il servizio?

Your answer



In caso l'ADISU avesse necessità di approfondire con lei il livello qualitativo della mensa, sarebbe disponibile ad essere contattato?

In caso di disponibilità indichi semplicemente il numero di telefono nel campo altro/other

NO

Other:

SUBMIT

Never submit passwords through Google Forms.

This content is neither created nor endorsed by Google. [Report Abuse](#) - [Terms of Service](#) - [Additional Terms](#)

Google Forms

