

CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN FAVORE POPOLAZIONE STUDENTESCA UNIVERSITARIA FREQUENTANTE LA SEDE DI ORISTANO DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON IL D.M. AMBIENTE DEL 25/07/2011 PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA – SERIE GENERALE N. 220 DEL 21/09/2011.

Due anni (2) CON OPZIONE RINNOVO PER un anno (1) -
IMPORTO ANNUO A BASE D'ASTA € 43.200,00 OLTRE IVA.

Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo e proroga, al netto di IVA è pari a € 145.309,08 (centoquarantacinquemilatrecentonove/08).

Art. 1 - FINALITA' E OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE

Il presente capitolato ha lo scopo di regolare condizioni, termini e modalità di prestazione del servizio di ristorazione in favore degli studenti frequentanti la sede di Oristano dell'Università degli Studi di Sassari. L'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Sassari (di seguito ERSU), non disponendo di mezzi propri e non essendo disponibili convenzioni attive su centrali di committenza, intende affidare questo servizio ad un operatore esterno che risulterà aggiudicatario dell'appalto, di seguito denominato Appaltatore.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001) e ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, modalità e prescrizioni contenute nel presente documento.

Si impegna altresì:

- a garantire una struttura adeguata per la preparazione ed erogazione dei pasti nella sede universitaria di Oristano;
- a garantire l'erogazione dei pasti su due turni di pranzo e cena per tutti i giorni della settimana con eccezione dei festivi;
- a garantire l'erogazione dei pasti secondo l'offerta ed il menù bisettimanale presentati in sede di gara e secondo le prescrizioni del contratto, del presente Capitolato e Condizioni e di legge.
- ad offrire un servizio con personale qualificato, regolarmente assunto ed assicurato nel rispetto della normativa vigente e disponibile alle esigenze espresse dagli studenti.

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata di due anni (2) con opzione di rinnovo per un anno (1) a decorrere dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto o dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016, con la precisazione che il servizio verrà erogato per complessivi 11 mesi all'anno, da ottobre a settembre, con l'esclusione del mese di agosto.

L'Ersu, ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare, nel corso dell'esecuzione del contratto, la durata del medesimo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di mesi quattro (4). In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'ERSU.

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto annuale, posto a base di gara, è pari ad euro € 43.200/00 più IVA (4%). Tale importo è determinato sulla base della media annua dei pasti consumati nel biennio 2016/2017 incrementata del 10%, pari a 3.600 pasti/annui, moltiplicati per il costo del singolo pasto.

L'appalto è a misura e l'importo a base di gara soggetto a ribasso d'asta è fissato in euro 12,00 a pasto, IVA esclusa, di cui euro 4,80 di costo della manodopera indicato ai sensi dell' art. 23 co. 16 del D.Lgs. 50/2016.

Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo e proroga, al netto di IVA, è determinato in euro **€ 145.309.08 (centoquarantacinquemilatrecentonove/08)** al netto dell'IVA.

Non essendoci rischi da interferenza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto non è necessario provvedere alla redazione del DUVRI. Non sono previsti conseguentemente costi aggiuntivi per la sicurezza.

ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'Appaltatore deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica:

la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. La stazione appaltante accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

SPECIFICHE TECNICHE:

4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dalla stazione appaltante, allegati al presente Capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda

l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

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

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse:

distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica:

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.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

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.

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

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

4.2 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).

Verifica:

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

4.3 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

Mezzi di trasporto su ferro;

Veicoli, almeno euro 4;

Veicoli elettrici;

Vetture ibride.

Verifica:

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

4.4 Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;

alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica:

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

4.5 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica:

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

4.6 Requisiti degli imballaggi

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

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica:

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

4.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica:

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

4.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica:

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 5 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE

5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.3 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

Alimentazione e salute;

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

Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

Stagionalità degli alimenti;
 Corretta gestione dei rifiuti;
 Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 Energia, trasporti e mense.

ART.6 PROCEDURA DI SELEZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato mediante procedura aperta ed aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le offerte saranno composte da una parte tecnico-qualitativa, (QL) nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante alla procedura, gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per le esigenze della Stazione Appaltante, nonché di una parte economica, (QT) derivante dal ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con l'attribuzione del punteggio specificato nella tabella che segue:

Criteri di valutazione dell'offerta		Fattori ponderali	
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DI CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (QL)	40	
	a) Ubicazione e descrizione della sala ristorazione, zona cottura e modalità di svolgimento del servizio.	15	
	b) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	15	
	c) Gestione del sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare	10	
B	ALIMENTI E MENU (QL)	20	
	a) Proposta di menù bisettimanale	10	
	b) Menu per ricorrenze particolari	5	
	c) Giornate alimentari a tema	5	
C	SERVIZI AGGIUNTIVI (QL)	10	
	Disponibilità all'erogazione del servizio oltre i termini di capitolato	10	
D	Ribasso percentuale offerto sull'importo a base d'asta (QT)	30	

I criteri motivazionali:

CRITERIO A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DI CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo ai sub criteri del criterio A, verranno valutati i seguenti aspetti:

per il sub criterio Aa) Ubicazione e descrizione della sala ristorazione, zona cottura e modalità di svolgimento del servizio.

a) sarà valutato con riferimento al layout, localizzazione della sede, dimensioni, capienza, comfort, dimensione produttiva e attrezzature utilizzate, rispetto alle esigenze della S.A.. Verranno valutati gli ambienti di preparazione e distribuzione pasti, il numero di posti a sedere oltre il minimo richiesto dal capitolato. Per le modalità di svolgimento del servizio si terrà conto del personale impiegato, dei tempi di preparazione ed erogazione dei pasti, delle modalità di tenuta delle temperature dei pasti.

Per il sub criterio Ab) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori

- sarà valutato con riguardo alle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, della selezione dei fornitori con riguardo ai sistemi di controllo adottate, alle garanzie prodotte.

Per il sub criterio Ac) Gestione del sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare.

- sarà valutato con riguardo alla dotazione di un piano di autocontrollo (HACCP), ai suoi contenuti, al possesso di specifiche certificazioni di garanzia della qualità e sicurezza alimentare.

CRITERIO B – ALIMENTI E MENU

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo ai sub criteri del criterio B, verranno valutati i seguenti aspetti:

per il sub criterio Ba) Proposta di menù bisettimanale.

sarà valutato il menù bisettimanale proposto con riferimento alla qualità e varietà delle pietanze ed all'eventuale fornitura oltre lo standard minimo previsto in capitolato, di prodotti di produzione controllata: biologica, a marchio IGP-DOP, rintracciabilità di filiera agroalimentare.

Per il sub criterio Bb) Menu per ricorrenze particolari

- sarà valutato con riguardo alla proposta contenente un menu dedicato ad un evento di rilevanza (in occasione di festività e/o eventi locali).

Per il sub criterio Bc) Giornate alimentari a tema

- sarà valutato con riguardo alla proposta di menu regionali o etnici.

CRITERIO C – SERVIZI AGGIUNTIVI.

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo al criterio C, verranno valutati i seguenti aspetti:

Disponibilità all'erogazione del servizio oltre i termini di capitolato:

- sarà valutato con riguardo alla proposta di disponibilità ad erogare il servizio anche in giorni festivi, come per esempio le domeniche, a pranzo e/o a cena o nel mese di agosto.

ART. 7 – LOCALI

Il servizio deve essere erogato in locali nella piena disponibilità dell'Appaltatore siti nel Comune di Oristano, nelle vicinanze della sede dell'Università degli Studi di Sassari e agevolmente raggiungibili con percorso pedonale o con i mezzi pubblici. Il locale in cui è erogato il servizio di cui trattasi deve avere una capienza non inferiore a 35 posti a sedere dedicati all'utenza studentesca.

I locali, i macchinari e le attrezzature tutti impiegati per la prestazione del servizio di ristorazione devono rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa in materia di igiene edilizia, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi e di sicurezza degli impianti.

L'Appaltatore in qualunque momento, a semplice richiesta dell'ERSU, è tenuto a dimostrare di aver adempiuto agli obblighi di cui alla normativa sopra citata.

ART. 8 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED ALTRI OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve essere in possesso, per tutta la durata del rapporto contrattuale, delle autorizzazioni igienico-sanitarie e di ogni altra licenza, autorizzazione e nulla osta per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di adeguamento alle nuove disposizioni di legge che dovessero essere emanate in corso di esecuzione. Tutte le licenze ed autorizzazioni dovranno essere fornite, se richiesto, in copia all'ERSU.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ad ogni altra disposizione vigente o sopravvenuta in corso del contratto, riguardante la tutela dei lavoratori.

L'Appaltatore in qualunque momento, a semplice richiesta dell'ERSU, è tenuto a dimostrare di aver adempiuto agli obblighi di legge di cui sopra.

L'Appaltatore è inoltre tenuto alla più stretta osservanza di tutte le norme vigenti in materia di tutela igienica e sanitaria degli alimenti nonché di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

ART. 9 – UTENTI AUTORIZZATI ALLA FRUIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto oggetto del presente Capitolato consiste nella prestazione del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari appositamente autorizzati e muniti di tesserino-badge di identificazione rilasciato dall'ERSU o da altri soggetti espressamente autorizzati dall'Ersu.

E' esclusa la possibilità di erogare il pasto convenzionato a persone diverse da quelle autorizzate dall'Ente.

E' fatto obbligo all'Appaltatore di accertare l'identità degli studenti che usufruiscono del pasto convenzionato e, in caso di inadempienza, saranno applicate le penali previste al successivo art. 28.

Il servizio deve essere garantito tutti i giorni della settimana con esclusione della domenica, dei festivi, del mese di agosto e di eventuali altri periodi di interruzione programmata.

I pasti devono essere consumati nei locali dell'Appaltatore e, pertanto, non è consentito l'asporto degli stessi.

L'erogazione del pasto deve essere garantita dalle ore 12,30 alle ore 14,30 per il pranzo e dalle ore 19,30 alle ore 21,00 per la cena.

L'Appaltatore si obbliga ad accettare eventuali variazioni di apertura e di funzionamento di orario in base alle disposizioni che l'ERSU può stabilire in relazione alle proprie esigenze e necessità.

L'Appaltatore deve garantire lo spazio necessario per il collegamento di un personal computer con monitor, stampante e lettore di badge di proprietà dell'ERSU, necessario per la verifica e contabilizzazione dei passaggi dell'utenza. Il personal computer è collegato in rete con la sede centrale tramite linea di trasmissione dati fornita dall'ERSU.

Lo studente avente titolo, previo accertamento a cura dell'Appaltatore, può accedere al servizio mensa convenzionato solo se munito di proprio tesserino-badge, rilasciato dall'ERSU, con credito di pasti. L'Appaltatore provvede al caricamento dei pasti nel tesserino-badge attraverso il software fornito dall'ERSU, riscuotendo le somme dovute dallo studente in relazione al numero di pasti acquistati ed alla fascia tariffaria applicata. Per gli studenti in possesso di tessera mensa provvista di credito di pasti, gratuiti o precedentemente acquistati, l'Appaltatore provvede a scalare il pasto al momento del consumo tramite l'utilizzo dello stesso software. Prima dell'avvio del servizio è fornita adeguata formazione, da parte di personale tecnico, sul corretto utilizzo del software di gestione messo a disposizione. Nell'eventualità in cui l'Appaltatore per qualsiasi motivo non si trovasse nelle condizioni di poter svolgere il servizio secondo le modalità concordate si impegna a garantire continuità allo stesso con modalità alternative da concordare con l'ERSU.

Qualora tale impossibilità si dovesse protrarre per più di sette (7) giorni l'ERSU ha facoltà di risolvere unilateralmente il contratto affidando il servizio al concorrente che segue in graduatoria, senza necessità di messa in mora o diffida.

In questo caso l'ERSU procede alla escussione della cauzione definitiva a titolo di risarcimento del danno.

ART. 10 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore è tenuto a darne avviso con anticipo di almeno quarantotto (48) ore e a garantire, comunque, i servizi essenziali comunicati dall'ERSU.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, inevitabile con l'esercizio della normale diligenza.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi non rientranti tra le cause di forza maggiore, l'ERSU si riserva di chiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti e l'applicazione delle penali previste.

ART. 11 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto completo deve avere la seguente composizione minima inderogabile:

- a) un primo piatto;
- b) un secondo piatto;
- c) un contorno;
- d) pane (sempre di giornata, di sfarinato 00 o integrale ed in confezioni igienicamente perfette);
- e) acqua;
- f) eventuali alternative di scelta sul primo piatto, sul secondo piatto, sul contorno;
- g) frutta o dolce.

Dovrà essere inoltre garantita la presenza di pesce almeno tre volte a settimana e dovrà essere garantita quotidianamente la presenza di carne non suina.

Relativamente alla composizione qualitativa e quantitativa di ogni singolo piatto, preparato nel rispetto delle norme igienico sanitarie in vigore, si fa riferimento in via esemplificativa alle tabelle merceologiche e dietetiche minimali "Grammature e menù tipo" allegate al presente Capitolato.

In caso di accertato mancato rispetto di quanto previsto nel presente articolo circa la composizione del pasto si provvederà all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 28

I pasti dovranno rispondere, per quanto possibile, alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei *Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti (LARN)* nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e disponibili sul sito internet <http://www.inran.it/>.

ART. 12 - MENU', INFORMAZIONI AI COMMENSALI E SERVIZIO

Il menù proposto all'utenza non dovrà essere diverso (né in più, né in meno in tipo e qualità) da quello proposto dall'Appaltatore in sede di gara ed approvato dall'ERSU. E' tuttavia consentita, in accordo con l'ERSU, la variazione migliorativa del menù giornaliero.

Il menù bisettimanale proposto dall'Appaltatore in sede di gara costituisce, per tutti gli effetti che derivano, parte integrante del presente Capitolato.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per categoria alimentare, qualità, tipo di cottura e grammatura a quelli indicati nel menù proposto e nel presente documento.

E' richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione al dosaggio degli ingredienti ed alle modalità di lavorazione.

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno con l' indicazione degli allergeni contenuti nelle pietanze preparate.

Deve essere inoltre riportata la specie animale di provenienza delle carni, accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (es: filetto bovino, lonza suina, scaloppa vitello, ecc.), nonché delle specie ittiche (es: filetto di cernia, platessa, ecc.).

L'Appaltatore, altresì, è tenuto ad affiggere in punti visibili la cartellonistica, che sarà predisposta e fornita dall'ERSU, nella quale saranno indicati: la tipologia del servizio svolto (ERSU Sassari - Servizio di ristorazione, ecc.), i giorni, gli orari e le modalità di erogazione del servizio.

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù del giorno nelle grammature stabilite per tutta la durata del turno di erogazione del servizio.

E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione del servizio per le cause indicate all'art. 5 del presente Capitolato;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione, seguita da conferma, all'ERSU.

Eventuali variazioni per motivi diversi da quelli indicati daranno luogo all'applicazione di penali nei confronti dell'Appaltatore, secondo quanto previsto dall'art. 22 del presente Capitolato.

Il personale preposto alla distribuzione dovrà avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso l' utenza. Per gli utenti portatori di handicap il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Appaltatore.

ART. 13 - DIETE SPECIALI

L'Appaltatore, previa presentazione di certificato medico, provvede a garantire la somministrazione di pasti *gluten free* per gli utenti affetti da celiachia nonché a soddisfare le esigenze legate ad altre forme di disturbi alimentari. L' Appaltatore dovrà inoltre assecondare esigenze alimentari dettate da scelte di tipo etico o religioso.

Gli utenti interessati alla fruizione delle diete speciali sono tenuti a prenotare il pasto della giornata entro le ore 10,00 mediante posta elettronica o telefonicamente ai contatti allo scopo resi noti dall'Appaltatore.

L'Appaltatore è obbligato a somministrare i pasti speciali allo stesso prezzo offerto in sede di gara senza alcuna maggiorazione.

ART. 14 - MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna a fornire i pasti secondo quanto specificato dal presente capitolato, esclusivamente agli utenti aventi titolo e/o debitamente autorizzati dall'ERSU.

L'ERSU non ha alcun obbligo nei confronti dell'Appaltatore a garantire un numero minimo di pasti giornaliero, settimanale o mensile e corrisponderà all'Appaltatore l'importo dovuto per i pasti legittimamente ed effettivamente erogati dallo stesso nel periodo di riferimento della fattura (mese).

L'ERSU nel corso dell'esecuzione del servizio può ordinare, alle stesse condizioni pattuite, una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni oggetto del contratto fino alla concorrenza di un quinto del valore complessivo presunto dell'appalto indicato in contratto, senza che per questo spetti all'Appaltatore indennità alcuna ma unicamente il pagamento del corrispettivo per le prestazioni rese.

L'ERSU provvede, a proprie spese, a fornire un sistema di rilevazione e controllo degli accessi attraverso il quale saranno riconosciute le liquidazioni spettanti all'Appaltatore per i pasti consumati dagli aventi titolo.

L'accesso al servizio ristorazione deve essere consentito solo agli studenti muniti di tesserino-badge magnetico in corso di validità per l'anno accademico di riferimento, i quali sono tenuti al rispetto delle procedure di validazione previste dal sistema telematico di rilevazione mediante le apparecchiature site presso la struttura adibita al servizio. Una volta validato il consumo del pasto mediante detto sistema telematico, l'Appaltatore restituisce il tesserino-badge all'utente che ha l'obbligo di custodirlo personalmente. E' fatto divieto assoluto l'Appaltatore di trattenere detti tesserini-badge se non per il tempo necessario ad effettuare le procedura di riconoscimento ed accettazione dell'utente e di rilevazione del consumo del pasto. La violazione di detto obbligo è da considerarsi grave motivo di risoluzione del contratto come meglio specificato al successivo art. 25.

Sarà escluso dalla liquidazione il costo fatturato di pasti riconducibili a doppi accessi riscontrati nello stesso turno.

L'Appaltatore si impegna ad accettare il sistema di rilevazione presenze che verrà installato dall'ERSU, a fornire tutte le predisposizioni (collegamenti alla rete elettrica, collegamenti alla linea internet ADSL e quant'altro necessario) che saranno richieste per la funzionalità di detto sistema, nonché a rendere disponibili eventuali aree per l'installazione delle apparecchiature hardware utilizzate per la rilevazione e il controllo degli accessi.

Il sistema di controllo deve essere opportunamente custodito dall'Appaltatore, il quale garantisce il corretto utilizzo e la necessaria sorveglianza affinché non sia oggetto di atti di vandalismo o danneggiamento.

L'Appaltatore è responsabile economicamente dei danni subiti dal sistema di rilevazione a seguito di furto, incendio doloso o colposo e per guasti dovuti a cause non accidentali, con spese di ripristino a suo carico che potranno essere decurtate dal corrispettivo spettante per le prestazioni effettuate.

Nel caso di comprovata avaria degli strumenti telematici rilevatori degli accessi al servizio, l'Appaltatore deve darne segnalazione direttamente all'ERSU con immediatezza, tramite posta elettronica o a mezzo fax agli indirizzi e contatti utili comunicati dall'ERSU che provvederà al ripristino del normale funzionamento degli stessi.

Le modalità di accesso al servizio sono definite dall'ERSU che potrà modificarle o integrarle, previa comunicazione all'Appaltatore, che è tenuto al rispetto delle stesse senza che ciò possa comportare oneri aggiuntivi.

ART. 15 - RESPONSABILITA' E RISARCIMENTO DANNI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'ERSU o a terzi (cose o persone) si intende, senza riserve ed eccezione alcuna, a totale carico dell'Appaltatore senza possibilità di rivalsa sull'ERSU stesso. Pertanto, l'Appaltatore espressamente solleva l'ERSU da responsabilità per tutti i danni, diretti ed indiretti, che dovessero verificarsi nei confronti di chiunque, in dipendenza o in relazione alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'ERSU è inoltre esonerato da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio (danni, infortuni o altro) occorso al personale dipendente dall'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso.

L'Appaltatore prima dell'inizio del servizio contrae adeguata polizza assicurativa a copertura dei danni a persone o cose derivanti dalla prestazione dello stesso e ne consegna copia all'ERSU. Resta comunque ferma l'intera ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore anche per eventuali danni eccedenti i massimali della polizza di cui sopra.

L'Appaltatore assume a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nella predetta polizza.

Ogni documento assicurativo, comprese le quietanze di avvenuto pagamento, deve essere prodotto in copia all'ERSU a semplice richiesta.

ART. 16 - SPESE, IMPOSTE, TASSE

Sono ad esclusivo e totale carico dell'Appaltatore:

- a) tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento delle disposizioni del contratto e del presente Capitolato e dall'applicazione di ognuna delle clausole previste dagli stessi;
- b) tutte le tasse presenti e future inerenti l'appalto (esempio: registrazione del contratto) con la sola esclusione dell'IVA.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le spese idriche, elettriche, di riscaldamento, gas, rimozione e smaltimento rifiuti speciali e non, imposte e tasse, cauzioni, assicurazioni e di altra natura, nessuna esclusa, derivanti dalla o riconducibili alla esecuzione del contratto di appalto.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore le spese di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, la disinfezione, la disinfestazione, la derattizzazione, la manutenzione della rete fognaria (interessata ai servizi), la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi e degli impianti e di quanto non meglio specificato nonché le spese di ordinaria e straordinaria manutenzione dei locali adibiti all'espletamento del servizio.

ART. 17 - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

Gli obblighi cui l'Appaltatore è sottoposto nei confronti del personale assunto ai fini della prestazione del servizio di cui al presente Capitolato sono quelli risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali con particolare riferimento agli obblighi previsti:

- in materia di parità di trattamento tra uomini e donne sul lavoro;
- in materia di igiene e sanità con particolare riferimento al "pacchetto igiene";
- dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per il personale dipendente da Imprese esercenti servizi di ristorazione. In particolare, l'Appaltatore deve applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro del settore, applicabili dalla data di decorrenza del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgeranno i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. L'Appaltatore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui lo stesso non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse;
- dal D. Lgs n. 81/2008 in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e dalle norme derivanti dalle vigenti disposizioni di legge relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

L'ERSU potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto di tali adempimenti.

L'Appaltatore fornisce a semplice richiesta dell'ERSU ed in qualsivoglia momento di esecuzione dell'appalto un elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative qualifiche, con comprova della regolare assunzione e dei pagamenti delle retribuzioni nonché dei contributi previdenziali ed assistenziali e di quant'altro dovuto in dipendenza del rapporto di lavoro.

Detto elenco deve essere aggiornato in caso di nuovi inserimenti anche a carattere temporaneo e/o sostitutivo non appena tale necessità si verifichi.

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire e far indossare al personale addetto all'appalto gli indumenti, le calzature e gli accessori protettivi previsti da norme di legge o accordo sindacale ai fini della tutela antinfortunistica e dell'igiene e sicurezza sul lavoro ed a dotarlo di apposita targhetta di riconoscimento.

ART. 18 - CONTROLLI SULLA SALUTE ED IGIENE PERSONALE

Lo svolgimento del servizio oggetto di appalto dovrà conformarsi alle disposizioni relative alla tutela dell'igiene del personale sul lavoro, nonché a quelle in materia igienico-sanitaria degli alimenti e sull'esercizio della attività di ristorazione collettiva.

L'ERSU 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 risultati positivi devono essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiuti di sottoporsi ai prescritti controlli ed accertamenti sanitari e clinici deve essere allontanato immediatamente dal servizio.

L'ERSU si riserva inoltre la facoltà di richiedere all'Appaltatore l'effettuazione di altri accertamenti clinici (non esclusi dalla normativa vigente) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Il personale che presenti ferite alle mani e/o agli avambracci deve essere tempestivamente allontanato dal servizio per motivi igienico-sanitari.

ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità sotto il profilo nutrizionale, organolettico ed igienico.

Le derrate alimentari e le bevande presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti, che qui si intendono tutte richiamate, e a quanto eventualmente previsto dal presente Capitolato.

Secondo quanto previsto dalle norme di carattere generale:

- 1) le forniture devono essere munite di regolare documento di accompagnamento;
- 2) le carni devono presentarsi in ottime condizioni di conservazione;
- 3) i prodotti biologici, tradizionali e a denominazione protetta, devono essere certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento;
- 4) tutte le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura (es. tipo di prodotto, elenco degli ingredienti utilizzati, degli additivi ammessi, peso netto e/o lordo, ditta produttrice e/o distributrice, luogo di provenienza, data di scadenza, ecc.); non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- 5) tutte le confezioni utilizzate per le diverse tipologie degli alimenti devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata contenuta;
- 6) gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie quali rigonfiamenti, ruggine, ammaccature, corrosioni, insudiciamenti, rotture, presenza di umidità, ecc. e risultare gradevoli all'esame organolettico;
- 7) qualunque modificazione del normale stato di confezionamento del prodotto e qualunque alterazione delle normali caratteristiche dell'alimento deve costituire motivo di non accettazione e restituzione dell'intera partita di merce all'impresa fornitrice;
- 8) nel rifornimento delle derrate non deperibili si devono evitare stoccaggi prolungati della merce; per i prodotti deperibili si devono pianificare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- 9) le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti devono avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente;

Nel caso in cui qualche prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'ERSU, il gusto degli utenti, l'Appaltatore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro dello stesso tipo da concordare tra le parti.

ART. 20 - GARANZIA DI QUALITA'

Il servizio deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente, dal manuale adottato dall'Appaltatore in conformità al REG CE 852/2004 ed ispirato al sistema HACCP ed alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.), nonché quanto previsto dal presente Capitolato.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati, nonché le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati).

I documenti suindicati, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'ERSU o del personale da questo incaricato, nonché delle Autorità Competenti che ne facciano richiesta.

ART. 21 - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

L'Appaltatore deve garantire ed attuare con la massima cura ed attenzione un'attività di sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili non solo per raggiungere un livello qualitativo ottimale.

Il personale addetto alla pulizia dei locali e delle attrezzature deve condurre con la massima accuratezza e professionalità le varie operazioni di pulitura, al fine di evitare che gli alimenti trattati possano essere contaminati da microorganismi (batteri, virus, funghi, etc.) attraverso varie fonti come la polvere, gli insetti, ecc.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire i trattamenti igienico-sanitari con prodotti detergenti e disinfettanti su stoviglie, pentole ed utensili da cucina, apparecchiature utilizzate per la manipolazione e cottura di alimenti (es. lavaverdure, pelapatate, tritacarni, forni, friggitrice, piastre, celle e frigoriferi, piani di lavoro, tavoli dei commensali, banchi self-service, pareti, ambiente) nonché nei servizi igienici. I trattamenti devono essere tali da eliminare tutte le tracce di contaminazione, siano esse organiche, inorganiche o microbiche.

ART. 22 - RISPETTO DELLE NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

L'Appaltatore deve porre in essere tutti i comportamenti e adempimenti prescritti dalla normativa vigente a tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore, in particolare, deve:

- imporre al personale l'osservanza della normativa in tema di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e prevenzione degli infortuni e ai propri preposti di controllare ed esigere tale osservanza;
- dotare il personale delle necessarie protezioni individuali previste dal piano di sicurezza;
- far osservare all'utenza all'interno della struttura ogni norma o prescrizione in materia di prevenzione degli infortuni, tutela della salute e sicurezza.

ART. 23 - CONTROLLI SUL SERVIZIO

E' facoltà dell'ERSU, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, tramite propri incaricati o tramite soggetti all'uopo nominati, effettuare controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio all'offerta presentata in sede di gara (menù bisettimanale compreso), alle prescrizioni contrattuali e del presente Capitolato, al REG CE 852/2004 ed alla normativa vigente.

I controlli, a titolo esemplificativo non esaustivo, possono riguardare:

- mancato rispetto dei menù presentati all'Ente;
- modalità di conduzione del servizio;
- igiene dei locali;
- temperature e modalità di stoccaggio delle derrate alimentari impiegate;
- date di scadenza dei prodotti;
- caratteristiche tecniche delle attrezzature;
- gradevolezza del servizio, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc.

Al momento del sopralluogo un responsabile incaricato dall'Appaltatore deve mettersi a disposizione dei controllori.

L'Appaltatore, durante le operazioni di controllo, è obbligato a fornire al personale incaricato dall'ERSU tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali e ai magazzini e fornendo gli opportuni chiarimenti e l'eventuale documentazione richiesta senza interferire sulle procedure di controllo.

L'ERSU comunica all'ASL di competenza il nominativo dell'Appaltatore del servizio di ristorazione per eventuali controlli che ritenesse di dover effettuare.

ART. 24 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

Sono descritte a seguire più dettagliatamente le tipologie di controlli che l'ERSU può effettuare nel corso dell'appalto:

- a) controlli a vista del servizio riguardanti, a titolo esemplificativo:
- il rispetto dell'offerta e delle prescrizioni di cui al contratto e al presente Capitolato;
 - le modalità di riconoscimento, accettazione dell'utenza e di rilevazione dei pasti effettivamente consumati;
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato per la preparazione dei piatti, anche attraverso i registri di carico/scarico;
 - i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - l'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti detergenti e sanificanti;
 - le modalità e i tempi di conservazione degli alimenti;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto al servizio;
 - i processi tecnologici della produzione e le modalità di lavorazione degli alimenti;
 - la verifica del corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti;
 - le modalità di cottura e di distribuzione dei pasti;
 - lo stato igienico-sanitario degli impianti e dei locali, dei servizi igienici, degli spogliatoi;
 - gli interventi di manutenzione, di disinfestazione e di sanificazione;
 - le operazioni di lavaggio ed impiego dei prodotti sanificanti;
 - la professionalità e la cortesia degli addetti al servizio;
 - la rispondenza delle porzioni alle tabelle dietetiche;
 - la presentazione dei piatti;
 - i tempi di attesa per l'erogazione del servizio;
- b) controlli sulle procedure adottate ai sensi del REG CE 852/2004;
- c) controlli analitici effettuati da tecnici incaricati dall'ERSU attraverso prelievo di campioni alimentari e non, da sottoporre ad analisi di laboratorio presso la ASL o altra idonea struttura individuata dall'ERSU stesso;
- d) controlli di degustazione da effettuare mediante assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di erogazione del servizio.

Tutti i controlli indicati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica necessaria per valutare il rispetto delle norme e la qualità del servizio offerto.

ART. 25 – CONTESTAZIONI

Sulla base delle osservazioni e rilevazioni in ordine all'esecuzione dell'appalto, l'ERSU farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni e/o contestazioni alle quali quest'ultimo dovrà uniformarsi immediatamente e comunque entro sette (7) giorni dalla notifica.

Nel medesimo termine l'Appaltatore potrà fornire giustificazioni che saranno valutate dall'ERSU.

ART. 26–DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E REFERENTE DELL'APPALTATORE

L'Ersu nominerà il direttore dell'esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.

Salvo diverse disposizioni, l'Ersu, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Detto soggetto avrà il compito di controllare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento, di controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Ersu, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e

consuetudini dell'Ersu, nonché di procedere a verifica di conformità in corso di esecuzione rilasciando attestazione di regolare esecuzione, prima del pagamento di ogni fattura.

ART. 27–VERIFICHE IN ORDINE ALLA CONFORMITA' DELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Si assume come riferimento generale per la disciplina delle attività di verifica inerenti l'appalto il quadro normativo definito dal comma 1 dell'art.102 del D.Lgs. 50/2016.

L'esecuzione dell'appalto, ai sensi del comma 2 dell'art. 102, è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

ART. 28 - PENALI PER RITARDO E PER INADEMPIMENTO

In caso di ritardo nell'adempimento delle obbligazioni assunte dall'Appaltatore è applicata una penale per ogni evento negativo stabilita nella misura del 0,2% del valore complessivo presunto del servizio, al netto di IVA, indicato in contratto.

Inoltre, la violazione da parte dell'Appaltatore dell'offerta e del menù presentati in sede di gara nonché del contratto, del presente Foglio Patti e Condizioni e delle disposizioni normative ivi richiamate comporta, previa contestazione, l'applicazione di una penale, da un minimo del 0,3% ad un massimo del 1% del valore complessivo presunto del servizio, al netto di IVA, indicato in contratto, rapportata alla gravità dell'irregolarità o violazione, secondo la valutazione e l'insindacabile giudizio dell'ERSU, oltre ai maggiori danni subiti.

L'ERSU, in particolare, si riserva di applicare per ogni irregolarità e/o violazione di seguito elencata la penalità a margine espressa in misura percentuale rispetto del valore complessivo presunto del servizio al netto di IVA indicato in contratto:

STANDARD MERCEOLOGICI

- Confezionamento non conforme alla vigente normativa: 0,5%;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: 0,5%;

RISPETTO DEL MENU'

- Mancato rispetto del menù minimo (primo, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce, acqua): 0,5%;
- Mancato rispetto del menù come risultante dall'offerta: 0,8%;

ASPETTI IGIENICO – SANITARI (oltre alla risoluzione del contratto e all'eventuale risarcimento del maggior danno subito, se ricorre il caso come meglio specificato al successivo art. 27, in funzione della gravità della violazione)

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: 1%;
- Rinvenimento di parassiti: 1%;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: 1%;
- Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e locali: 1%;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: 1%;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: 1%;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: 1%;
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: 0,3%;
- Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante: 1%;

TEMPISTICA

- Mancato rispetto dell'orario di distribuzione del pasto nei casi imputabili all'Appaltatore: 0,5%;
- Mancata distribuzione di interi pasti nei giorni e nelle ore fissate: 1%;
- Mancata distribuzione di parte dei pasti nei giorni e nelle ore fissate: 0,5%;

PERSONALE

- Mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale: 1%;

Tutte le infrazioni sono contestate all'Appaltatore con nota apposita inviata mediante posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo fornito in sede di gara specificante la natura e l'entità delle stesse.

L'ERSU, decorso inutilmente il termine di cui all'art. 25 oppure ove le giustificazioni addotte non fossero riconosciute in tutto o in parte valide secondo propria insindacabile valutazione, provvede all'applicazione della penale.

L'ERSU procede al recupero della somma dovuta a titolo di penale mediante trattenuta sui mandati di pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore e/o mediante incameramento parziale della cauzione definitiva costituita che, nel caso, l'Appaltatore deve tempestivamente provvedere ad integrare.

Qualora l'Appaltatore incorra ripetutamente in inadempienze così da rendere complessivamente insoddisfacente il servizio e comunque nei casi meglio specificati al successivo art. 35 l'ERSU può risolvere il contratto prima della scadenza, procedendo nei confronti dell'Appaltatore per la determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione definitiva e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti nelle sedi competenti.

ART. 29 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo contrattuale al netto di IVA per ogni singolo pasto, offerto in sede di gara dall'Appaltatore, deve intendersi comprensivo di ogni voce che concorra alla formazione dello stesso (personale, locali, impianti, manutenzione ordinaria e straordinaria, derrate, tasse, spese, oneri contributivi ed assistenziali, assicurazioni, e quanto altro il contratto o il presente Capitolato, o la legge, pone a carico dell'Appaltatore) e resta invariato per tutta la durata del contratto.

ART. 30 – VERBALE DI AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'affidatario non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. L'avvio avverrà con verbale sottoscritto tra il DEC e l'esecutore. Nel verbale sarà indicato il luogo e le caratteristiche degli ambienti in cui si svolgerà il servizio, la dotazione tecnica utilizzata e si darà atto dell'assenza di impedimenti allo svolgimento del servizio, nonché della conformità della struttura all'offerta presentata in sede di gara. Nel verbale si darà inoltre atto delle prestazioni aggiuntive eventualmente derivanti dall'offerta tecnica che l'esecutore dovrà eseguire.

ART. 31 - CORRISPETTIVI E FATTURAZIONE

L'ERSU procede al pagamento dei pasti erogati agli studenti con cadenza mensile, entro trenta (30) giorni dalla presentazione di regolare fattura, liquidando all'Appaltatore la differenza tra l'importo contrattuale del pasto singolo offerto in sede di gara e la "quota parte" riferita alla fascia tariffaria, versata, per conto dell'ERSU, dallo studente prima della consumazione.

Il corrispettivo deve intendersi per i pasti effettivamente e legittimamente erogati nel periodo fatturato dall'Appaltatore.

Le fatture devono indicare tassativamente il mese di svolgimento del servizio cui si riferiscono e il numero totale dei pasti erogati in tale mese. L'ERSU verifica la regolarità delle fatture con riguardo anche al numero dei pasti effettivamente erogati e alla rispondenza della prestazione resa alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e, laddove riscontri irregolarità, liquida all'Appaltatore esclusivamente il corrispettivo dei pasti realmente e legittimamente erogati.

Il pagamento è comunque subordinato al riscontro positivo delle verifiche circa la regolarità del versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali effettuate mediante richiesta d'ufficio del DURC (Documento unico di regolarità contributiva).

Le fatture dovranno altresì indicare il codice C.I.G., il Codice Univoco Ufficio **UFDA55** per la fatturazione elettronica, il cui obbligo decorre dal 31/03/2015 (D.M. 55/2013), ed essere intestate e inviate a:

ERSU Sassari, via Michele Coppino n. 18, 07100 Sassari / Codice fiscale: 80000880908 - Partita Iva: 01047520901

L'Appaltatore si obbliga alla stretta osservanza delle prescrizioni di cui alla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari relativi ai lavori, ai servizi ed alle forniture pubblici.

ART. 32 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

In caso di disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ERSU provvede a trattenere il corrispettivo per le prestazioni rese già fatturate e non ancora liquidate e

ad addebitare all'Appaltatore le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altro Operatore economico, restando impregiudicato, in ogni caso, il risarcimento di ulteriori eventuali danni.

ART. 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti prima della sottoscrizione del contratto si impegneranno a comunicarsi oralmente le informazioni di cui all'articolo 13 del d.lgs. 196/2003 e s.m.i. recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali conferiti per l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che spettano loro in virtù dell'art. 7 della citata normativa.

L'Ersu tratta i dati ad essa forniti per la gestione del contratto e l'esecuzione economica ed amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi nonché per fini di studio e statistici. Con la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore acconsentirà espressamente alla diffusione dei dati conferiti, trattati in forma anonima, tramite il sito internet www.ersusassari.it

Le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dal citato d.lgs. 196/2003, con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.

Le parti in sede di stipula del contratto dichiareranno che i dati personali forniti con il presente appalto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi, reciprocamente, da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei. L'Appaltatore si impegnerà ad accettare la nomina a "Responsabile del trattamento", ai sensi dell'art. 29 del citato d.lgs. 196/2003, a trattare i dati personali conferiti in linea con le istruzioni impartite dal titolare del trattamento e comunque conformemente al disposto del Codice di cui sopra, tra cui l'adozione delle misure minime di sicurezza ivi previste.

L'Appaltatore si obbliga a:

- assicurare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi -oltre al citato Codice privacy -anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità garante per la protezione dei dati personali (nel seguito "Garante");
- eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti;
- attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;
- verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al d.lgs. 196/03 così da ridurre al minimo i rischi di perdita e di distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
- implementare le misure di cui al Provvedimento generale del Garante del 27.11.2008 sugli amministratori di sistema, tra l'altro, ricorrendone le condizioni, conservando direttamente e specificamente, per ogni eventuale evenienza e per conto del titolare del trattamento, una lista aggiornata recante gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema che il titolare del trattamento si riserva di richiedere.

ART. 34 – RECESSO

L'Ersu ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore con PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Ersu.23

In caso di recesso dell'Ersu, l'Appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle forniture non eseguite. Tale decimo è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle forniture eseguite.

ART. 35 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

L'Ersu si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, (per ogni lotto) ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore. In tal caso l'Ersu ha la facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In ogni caso l'Ersu, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC., nei seguenti casi e violazioni:

- a. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escusse, entro il termine di dieci giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Ersu;
 - b. obblighi derivanti dal rapporto di lavoro;
 - c. responsabilità per infortuni e danni;
 - d. subappalto non autorizzato,
 - e. abbandono dell'appalto, od interruzione non motivata del servizio;
 - f. un solo caso di intossicazione o tossinfezione alimentare imputabile all'Aggiudicatario;
 - g. ripetuto mancato adeguamento alle prescrizioni dell'autorità competente in caso di non conformità a quanto previsto nel Manuale di Qualità e/o Manuale di Autocontrollo del fornitore;
 - h. inadempimenti che determinino l'applicazione di numero 5 (cinque) penali per differenti segnalazioni, nell'arco di tre mesi;
 - i. infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione della fornitura anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite;
 - l. applicazione reiterata per tre volte in assoluto della penalità per lo stesso tipo di infrazione, indipendentemente dall'importo della stessa;
 - m. totale o parziale cessione del contratto;
 - n. fallimento, liquidazione, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942 n. 267;
 - o inosservanza delle leggi in materia di rapporti di lavoro, di contributi previdenziali e assistenziali e di sicurezza;
- Costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, co. 9bis, della l. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore si impegnerà a fornire all'Ersu tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 l'Ersu interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

ART. 36 - RISOLUZIONE PER DECADENZA DEI REQUISITI MORALI

L'Ersu ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.

In ogni caso, l'Ersu potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.

L'Ersu può risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 co.1 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 37 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

Si applicano le disposizioni dell'art 48 commi 17 e 18 del D.Lgs.n. 50/2016 in caso di ipotesi di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero altra procedura concorsuale a carico del mandatario o del mandante o di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento di imprenditore individuale.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto o di recesso ai sensi dell'art 88 comma 4-ter del D.Lgs. n. 159/2011, ovvero di dichiarazione di inefficacia del contratto, l'Ersu provvederà ad interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà ad interpellare i partecipanti a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 38 – FORO DI COMPETENZA.

Per tutte le controversie dipendenti dal contatto è competente il Foro di Sassari.

Allegati al presente Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale:

- 1) Foglio grammature e menù tipo, bisettimanale
- 2) calendario delle stagionalità

Il Direttore del Servizio Utenze
Dott. Mauro Deidda

S.U./Settore Mensa, magazzino e CQ
Il funzionario dott.ssa G. Demonte