

*Direzione Generale, Corso Vittorio Emanuele II n. 68 Cagliari*

*Servizio Gestione Mense e Alloggi*



## SERVIZIO RISTORAZIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI CAGLIARI

(CIG n. 7026424483)

- Mensa universitaria via Premuda
- Mensa universitaria piazza Michelangelo
- Mensa universitaria via Trentino
- Mensa del polo universitario di Monserrato

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### TECNICO-AMMINISTRATIVO

Il Direttore del *Servizio Gestione Mense e Alloggi*  
Ing. Stefania Pusceddu

Assistenti al R.U.P.  
Sig. Lixi Claudio  
Sig.ra Lorena Pilloni

R.U.P.  
Dott. Antonello Carai

Documento firmato da:  
**CARAI ANTONELLO**  
28/03/2017

## INDICE

	Pag.
Introduzione	4
Art.1 - Scopo e campo di applicazione	7
Art.2 - Riferimenti normativi	7
Art.3 - Termini e definizioni	9
Art.4 - Processi e attività del servizio ristorazione	14
Art.5 - Finalità dell'appalto	22
Art.6 - Oggetto dell'appalto	23
Art.7 - Durata dell'appalto	24
Art.8 – Identificazione dei consumatori e degli utenti	24
Art. 9 – Numero totale presunto dei pasti da erogare	25
Art.10 - Locali, macchine, attrezzature e arredi	25
Art.11 – Sopralluogo preliminare	27
Art.12 – Manutenzione	27
Art.13 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti	28
Art. 14- Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature	28
Art.15 – Fornitura di energia elettrica, acqua, rifiuti, reti fonia	29
Art. 16 - Interruzione temporanea del servizio di ristorazione	29
Art.17 – Personale	30
Art. 18 -Prescrizioni sull'igiene del personale, sulle divise da lavoro e sulla dotazione di D.P.I	38
Art. 19 - Segnalazioni antinfortunistiche	39
Art. 20 Gestione delle emergenze	39
Art.21 – Prenotazione dei pasti	40
Art.22 – Modalità di realizzazione del servizio ristorazione	40
Art.23 – Organizzazione delle pulizie di tutte le mense	46
Art.24 – Menù	50
Art. 25 - Specifiche tecniche relative a caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	50
Art.26 – Trasporto del pasto	56
Art.27 – Contenitori	56
Art.28 – Educazione alimentare all'utenza	57
Art. 29 – Rapporti con l'utenza	57
Art. 30 – Attività accessorie, migliorie ed ammodernamenti presso le Mense di via Trentino, via Premuda e piazza Michelangelo	57
Art 31– Rappresentanza dell'Appaltatore- Responsabile dell'esecuzione del contratto (REC)	61
Art.32--Direttore di esecuzione del contratto (DEC)- Attività di controllo	62
Art.33 – Controllo della conformità ai requisiti del capitolato	62
Art.34 – Obblighi e divieti	65
Art.35 – Valutazione del servizio ristorazione	66
Art.36 – Tipologia e contenuti dei controlli	68
Art.37 – Esecuzione del contratto ed esecuzione anticipata	70
Art.38 – Elementi economici	71
Art.39 – Subappalto	74
Art.40 – Divieto di cessione del contratto; cessione del credito.	74
Art.41 – Non conformità	74
Art.42 – Penalità	75
Art. 43 – Risoluzione del contratto per inadempimento	78

Art.44 – Rinegoziazione e Recesso	79
Art. 45 – Disdetta del contratto da parte dell’Impresa	80
Art. 46 – Fallimento e altre procedure concorsuali	80
Art. 47 – Fusioni e conferimenti	81
Art.48 – Sospensione dell’esecuzione del contratto	81
Art.49 – Modifica del contratto nel periodo di efficacia	81
Art.50 – Cambio di affidamento del servizio- Clausola sociale	82
Art. 51 – Garanzia di esecuzione del contratto	82
Art.52 – Responsabilità per infortuni e danni	83
Art.53 – Forma del contratto e spese contrattuali	84
Art.54 – Documenti contrattuali	84
Art.55 – Discordanze contrattuali	85
Art.56 – Patto di integrità	85
Art.57 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici	85
Art.58 – Dati personali e riservatezza	86
Art.59 – Controversie	86
Art. 60– Rinvio Normativo	87
<b>Allegati al Capitolato:</b> (A–B–C–C/bis (file in formato Excel) -D–D/bis (file in formato Excel)-E–F–G–H–I–L	

## INTRODUZIONE

La Regione Autonoma della Sardegna con Legge Regionale n° 37 del 14/09/1987 ha istituito gli enti regionali per il diritto allo studio universitario di Cagliari e Sassari (ERSU) i quali hanno personalità giuridica di diritto pubblico e sono dotati di autonomia amministrativa, contabile e gestionale.

Gli ERSU sostituiscono le vecchie Opere universitarie nate con Regio decreto nel 1933 ed istituite in ogni sede di Ateneo.

Le Opere Universitarie avevano riconosciuta personalità giuridica pubblica e il loro compito principale era quello di promuovere, attuare e coordinare le diverse forme di assistenza materiale, morale e scolastica degli studenti universitari. Successivamente al primo novembre del 1979 il legislatore ha disposto il trasferimento delle funzioni dei beni e del personale delle opere universitarie alla Regione Sardegna in attuazione dell'articolo 33 del DPR n. 348 del 19 giugno 1979.

Gli Ersu in Sardegna attualmente sono:

- L'Ente di Cagliari ha il compito di assistere gli studenti universitari che frequentano i corsi istituiti dall'Ateneo cagliaritano;
- L'Ente di Sassari ha competenze nei confronti degli universitari che fanno capo all'ateneo turritano;

Gli ERSU hanno come fine istituzionale quello di realizzare in armonia con gli indirizzi della programmazione regionale e in collaborazione con le università, interventi per la promozione e l'accesso ai corsi universitari e post universitari e permettere il raggiungimento dei più alti gradi d'istruzione e di preparazione professionale agli studenti più capaci e meritevoli, con incentivi economici, interventi di carattere sociale, orientamento verso Facoltà, istituti di istruzione superiore, corsi post universitari.

I decreti d'attuazione per l'uniformità di trattamento sul diritto allo studio, adottati con cadenza triennale, individuano criteri, parametri di merito e di reddito per l'attribuzione di alloggi e sussidi economici nell'ambito della Legge n. 390 del 1991. Il D.P.C.M. attualmente in vigore è stato emanato il 9 aprile 2001 e ne è stata disposta la proroga della vigenza per l'anno accademico 2014/2015.

Dopo la riforma del titolo V della Costituzione, la Regione Sardegna ha acquisito in materia di interventi per il diritto allo studio universitario competenza legislativa primaria, ma allo stato attuale, in mancanza di una normativa regionale che regoli i criteri e i parametri di merito e reddito in riferimento anche alla specifica situazione della Regione, l'Ersu è tenuto a seguire, nella realizzazione di tali interventi, le indicazioni dettate dal legislatore nazionale.

Per quanto riguarda il regime giuridico del personale e dell'attività dell'Ente, trovano applicazione la L.R. n. 31/1998 "Disciplina del personale regionale e dell'organizzazione degli uffici della Regione", la L.R. n. 14/1995 in materia di "Indirizzo, controllo, vigilanza e tutela sugli Enti, Istituti ed Aziende regionali" e la L.R. n. 20/1995 in materia di "Semplificazione e razionalizzazione dell'ordinamento degli enti strumentali della Regione..."

L'attività istituzionale dell'ERSU è regolata da norme che trovano la loro fonte nella Costituzione la quale, all'art. 34, afferma che gli studenti capaci e meritevoli, anche se privi di mezzi, hanno diritto di raggiungere i gradi più alti degli studi.

Questo diritto viene reso effettivo con l'erogazione di borse di studio, alloggi, assegni alle famiglie ed altre provvidenze attribuite per concorso.

La realizzazione delle condizioni favorevoli affinché gli studenti capaci e meritevoli possano compiere il percorso universitario, soprattutto se sono privi dei mezzi necessari, è dunque il compito principale degli enti per il diritto allo studio e, in parte, degli atenei.

La normativa sul diritto allo studio, è la seguente:

- Legge 390/91;
- DPCM 09/04/2001
- L.R. 37/1987;
- DECRETO LEGISLATIVO 29 marzo 2012, n. 68. Revisione della normativa di principio in materia di diritto allo studio e valorizzazione dei collegi universitari.

All'inizio di ogni anno accademico vengono pubblicati i bandi di concorso per l'erogazione delle borse di studio, i prestiti d'onore, i posti alloggio, la mensa, e i contributi monetari in favore della mobilità, l'orientamento, le integrazioni di esperienze formative, i contributi per i trasporti e i fondi per le attività culturali, attraverso il coordinamento del ministero dell'Istruzione secondo l'indirizzo contenuto nella normativa, in questo caso la Legge 390/91 e il Dpcm del 9 aprile 2001.

L'ERSU di Cagliari è anche uno dei soci fondatori dell'ANDISU ([www.andisu.it](http://www.andisu.it)) che è l'associazione nazionale degli organismi per il diritto allo studio universitario presenti in tutte le Regioni che erogano principalmente servizi a tutti gli studenti universitari e borse di studio a quelli "capaci e meritevoli privi di mezzi economici".

L'Ente dispone di quattro mense dislocate nella città di Cagliari, per complessivi 1.158 posti a sedere, destinati agli studenti universitari che fruiscono del servizio secondo fasce tariffarie stabilite in base a criteri di reddito e merito.

Il Servizio Gestione Mense e Alloggi, attraverso le quattro mense esistenti a Cagliari e con la collaborazione dell'O.E. che si è aggiudicato l'appalto per la gestione delle mense ha erogato nel corso del 2016 n. 546.811 pasti, con un decremento del -2,24% rispetto all'anno precedente.

La buona qualità del servizio reso è stata alla base della decisione del precedente C.d.A. di "esportare" le buone pratiche di via Premuda, nell'attuale appalto, con la gestione diretta (a decorrere dal 2 febbraio 2015 in coincidenza con l'inizio del nuovo appalto "verde") della rinnovata mensa di Via Trentino e l'adozione in tutte le mense del c.d. "Menu unico" sinora erogato solo in via Premuda ed a Monserrato.

ERSU è stata la prima stazione appaltante del comparto Regione ad aver cantierato un capitolato d'appalto (durata 24 mesi) improntato a criteri avanzati di sostenibilità ambientale e sociale, conforme al Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici in Regione Sardegna – PAPERS- adottato con delibera della giunta Regionale n. 37/16 del 30 Luglio 2009, con l'implementazione dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011.

Per affrontare in maniera sistematica l'inserimento di aspetti di sostenibilità ambientale della filiera agroalimentare attraverso gli acquisti pubblici ecologici, è stato istituito un gruppo di lavoro interassessoriale (composto da referenti degli Assessorati Ambiente, Agricoltura e Sanità) e attivato un "Tavolo mense sostenibili" composto da referenti acquisti dei Comuni con popolazione superiore a 25.000 abitanti, delle strutture ospedaliere e delle mense universitarie, i SIAN, l'agenzia LAORE, gli Ecosportelli GPP Provinciali.

Il gruppo ha lavorato, tra l'altro, alla costituzione della "Rete regionale delle mense sostenibili", inteso quale occasione per definire gli aspetti che possono contraddistinguere come sostenibili le mense (scolastiche, universitarie, ospedaliere) e comunicare e valorizzare le esperienze virtuose che si stanno realizzando nell'isola. I partecipanti della rete potranno avvantaggiarsi della collaborazione e scambio di esperienze tra i componenti per migliorare la propria attività e/o risolvere eventuali criticità.

Usando la modalità degli incontri tra i componenti del gruppo di lavoro interassessoriale, il supporto dell'assistenza tecnica dell'ATI Ecosistemi-Poliste e il continuo confronto e condivisione con i componenti del "Tavolo tecnico sulla ristorazione sostenibile", si sono definiti i documenti tecnici che qualificano la "Rete regionale delle mense sostenibili" e condivisi quelli da utilizzare per l'adesione alla Rete.

<http://www.regione.sardegna.it/index.php?xsl=509&s=1&v=9&c=9861&tb=9839&st=15>

Principali punti innovativi del capitolato in scadenza rispetto al precedente:

1. applicazione della clausola sociale ed incremento dei livelli occupativi (ad esempio è stata prevista l'assunzione da parte dell'appaltatore di 6 nuovi aiuto cuoco da impiegare presso la mensa di Via Premuda);
2. garanzia della fornitura di alimenti biologici, integrati, tipici e tradizionali, IGP DOP e STG;
3. applicazione della Legge del Buon Samaritano" (L. n.155/2001) che è stata pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato anche nell'ambito della ristorazione collettiva che altrimenti verrebbe gettato, e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi alimentari, agli indigenti, in modo gratuito;
4. destinazione gli avanzi di cibo all'alimentazione di animali da compagnia al fine di ottemperare a quanto previsto dal d.lgs. 22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2002 – art. 23 su g.u. n° 189 del 13/8/2002 – art. 8.;

Posto che dalla metà degli anni Ottanta la ristorazione collettiva esternalizzata ha sorpassato numericamente la gestione diretta pubblica. È pur vero che i contratti nel privato sono più convenienti, per i costi del personale, ma per saper controllare il privato, il pubblico deve avere una storia e un'esperienza diretta di gestione ed è quello che quotidianamente vien garantito dagli operatori e dalla gestione diretta E.R.S.U., in questo nuovo capitolato d'appalto sono stati pertanto confermati e migliorati i punti qualificanti del precedente capitolato ed in particolare i vari operatori economici sono invitati ad uno sforzo progettuale per offrire un servizio ancora migliore, posto che verrà premiata l'offerta economicamente più vantaggiosa in ottemperanza al Dlgs 50/2016.

	MODALITÀ GESTIONALE	POSTI A SEDERE	2014	2015	2016	VARIAZIONE % 2015/2016	GIORNATE DI APERTURA 2015	GIORNATE DI APERTURA 2016
Premuda	Gestione diretta con presenza di 14 cuochi ERSU	400	198.825	166.310	147.316	-11,42%	229	235
Michelangelo	Esternalizzata	300	147.696	145.213	137.510	-5,30%	237	248
Monserato	Esternalizzata con rinvenimento e distribuzione dei pasti veicolati preparati in via Premuda	260	57.097	61.059	61.483	0,69%	196	183
Trentino	Gestione diretta con presenza di 6 cuochi ERSU	198	116.573	186.758	200.502	7,36%	321	305
<b>TOTALE CAGLIARI</b>		<b>1.158</b>	<b>520.191</b>	<b>559.340</b>	<b>546.811</b>	<b>-2,24%</b>		

Le trattative tecnico-commerciali tra fornitore e committente del servizio ristorazione delle mense universitarie, necessitano di elementi oggettivi, misurabili e di validità generale, nel quadro di principi definiti di economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

L'ERSU di Cagliari, ha anche sentito la necessità di promuovere criteri ispirati alla valorizzazione del lavoro, alla tutela dell'utenza, alla sostenibilità dei processi che costituiscono parte integrante del servizio ristorazione delle mense universitarie.

La gestione di una cucina di una mensa universitaria è la risultante di una serie di fattori fondamentali:

- La preparazione del personale
- La scelta delle derrate alimentari e dei menù
- L'igiene e la cura dell'ambiente
- L'attenzione massima al cliente
- La presentazione dei cibi

La preparazione e la cottura dei pasti vengono effettuate totalmente nelle cucine delle mense, usufruendo di locali, impianti ed attrezzature dell'Ersu ed i pasti vengono prodotti, prevalentemente, con la tecnica del "legame fresco-caldo" tranne che per l'aliquota di pasti veicolati con il legume refrigerato verso la mensa della cittadella universitaria di Monserrato.

## Art.1

### Scopo e campo di applicazione

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra l'Ente per il diritto allo studio universitario (nel seguito per brevità E.R.S.U.) e l'operatore economico risultato aggiudicatario della procedura di gara (nel seguito, per brevità, "Appaltatore"), avente ad oggetto l'affidamento del "Servizio di ristorazione presso le mense universitarie dell'Ersu di Cagliari.

## Art.2

### Riferimenti normativi

**2.1** L'esecuzione del presente capitolato speciale d'appalto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati:

**2.1.1.** dalle disposizioni del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

**2.1.2.** dalle disposizioni della Legge n. 136 del 2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", della Legge n. 217 del 2010 "Conversione in Legge, con modificazioni, del decreto-Legge 12 novembre 2010, n. 187 Misure urgenti in materia di sicurezza", del D. Lgs. n. 159 del 2011 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, della Legge 13 agosto 2010, n. 136" e del D. Lgs. n. 218 del 2012 "Disposizioni integrative e correttive al



decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, recante codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, della Legge 13 agosto 2010, n. 136”;

- 2.1.3. dalle disposizioni della Legge n. 241 del 1990 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e s.m.i.;
- 2.1.4. dalle disposizioni del D. Lgs. n. 81 del 2008 “Attuazione dell’art. 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” e s.m.i.;
- 2.1.5. dalla Legge n. 68 del 1999 “Norme per il diritto al lavoro dei disabili” e di ogni altra disposizione correlata in materia di sicurezza e salute dei lavoratori;
- 2.1.6. dalle disposizioni di cui al D.P.R. n. 445 del 2000 “Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa” e s.m.i.;
- 2.1.7. dalle disposizioni della Legge Regionale n. 5 del 2007, nella parte vigente, recante le “Procedure di aggiudicazione degli Appalti Pubblici di lavori, forniture e servizi in attuazione della Direttiva comunitaria n.2004/18/CE del 31 Marzo 2004 e disposizioni per la disciplina delle fasi del ciclo di appalto”;
- 2.1.8. dalle disposizioni della Legge Regionale n. 31 del 1998 recante “Disciplina del personale regionale e dell’organizzazione degli uffici della Regione”;
- 2.1.9. dalle disposizioni del D. Lgs. n. 196 del 2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e s.m.i.;
- 2.1.10. dalle disposizioni del D. Lgs. n. 231 del 2002 “Attuazione della direttiva 2000/35/CE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali” e dal D. Lgs. n. 192 del 2012 “Modifiche al decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, per l’integrale recepimento della direttiva 2011/7/UE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali, a norma dell’articolo 10, comma 1, della Legge 11 novembre 2011, n. 180”;
- 2.1.11. dalle disposizioni del D.Lgs. n. 104 del 2010 “Attuazione dell'articolo 44 della Legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al governo per il riordino del processo amministrativo" nuovo Codice del Processo Amministrativo e s.m.i.;
- 2.1.12. dalle disposizioni della Legge n. 190/2012 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione" ;
- 2.1.13. dalle disposizioni della Legge n. 2 del 2009 "Conversione in Legge, con modificazioni, del decreto-Legge 29 novembre 2008, n. 185, recante misure urgenti per il sostegno a famiglie, lavoro, occupazione e impresa e per ridisegnare in funzione anti-crisi il quadro strategico nazionale";
- 2.1.14. dalle disposizioni della Legge n. 488 del 1999 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge finanziaria 2000)” e della Legge n. 135 del 2012 “Conversione, con modificazioni, del decreto-Legge 6 luglio 2012, n. 95: Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini, nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario” e s.m.i.;
- 2.1.15. dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate.



## 2.2 Riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto

- 2.2.1. Legge regionale n. 1/2010 -Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla Legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale). Art. 1 Finalità – art 2 Qualificazione dei Servizi di ristorazione collettiva - art. 4 Interventi di educazione alimentare;
- 2.2.2. Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) ;
- 2.2.3. Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici in Regione Sardegna – PAPERS- adottato con delibera della Giunta Regionale n. 37/16 del 30 Luglio 2009 ;
- 2.2.4. "Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate" approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 3/7 del 31 gennaio 2014.
- 2.2.5. Legge 19 agosto 2016, n. 166 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana 30 agosto 2016, n. 202
- 2.2.6. Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare;
- 2.2.7. Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale.

### Art.3

#### Termini e definizioni

Ai fini del presente "CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, si applicano i termini e le definizioni seguenti:

- 3.1 **Appalto:** contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione , verso un corrispettivo in denaro.
- 3.2 **Appaltatore:** con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione, verso un corrispettivo in denaro.
- 3.3 **Azienda di ristorazione:** azienda che fornisce servizi di ristorazione.
- 3.4 **Bando:** documento di sintesi che costituisce l'insieme delle disposizioni riferite all'oggetto dell'appalto ed alle regole della procedura di affidamento, per l'acquisizione del servizio di ristorazione ; tale documento ha lo scopo di rendere pubblica la volontà del committente di affidare un servizio di ristorazione .
- 3.5 **Capitolato di appalto:** insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio ristorazione , definiti dal committente (es. requisiti di prodotto, requisiti di sicurezza, requisiti merceologici, requisiti nutrizionali, requisiti sensoriali, requisiti del contesto produttivo, requisiti di modalità esecutive del servizio).
- 3.6 **Caratteristica:** elemento distintivo oggettivo e misurabile che soddisfa il requisito.

- 3.7 Carta dei servizi:** documento programmatico realizzato al fine di mettere a disposizione del consumatore e/o dell'utente, gli impegni che il committente e/o l'appaltatore si assumono nei loro confronti, per mantenere la qualità del servizio di ristorazione corrispondente ai requisiti prestabiliti.
- 3.8 Committente:** cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto per la fornitura di prodotti e/o acquisizione di servizi.
- 3.9 Confezionamento:** collocazione del pasto in contenitori, mono o pluriporzione, idonei al loro mantenimento, movimentazione e trasporto dal sito di produzione al sito di consumo.
- 3.10 Conformità:** soddisfacimento di un requisito.
- 3.11 Consumatore:** cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione .
- 3.12 Contratto:** accordo che vincola il servizio di ristorazione .
- 3.13 Controllo:** insieme delle attività di verifica della conformità di un prodotto o di un processo.
- 3.14 DEC:** Direttore Esecuzione Contratto
- 3.15 Dieta per motivazioni etico-religiose:** dieta articolata nel menù per motivazioni etico-religiose.
- 3.16 Dieta sanitaria:** dieta articolata nel menù dietetico.
- 3.17 Dieta:** regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono.
- 3.18 Disciplinare:** insieme di disposizioni che regolano nel dettaglio la procedura di gara di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione .
- 3.19 Distribuzione:** attività mediante la quale i pasti sono consegnati al luogo della somministrazione.
- 3.20 Eccedenza:** piatto/pasto non somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato.
- 3.21 Entità:** ogni parte, componente, dispositivo, apparecchiatura, macchina, attrezzatura, impianto che può essere considerata individualmente.
- 3.22 Evidenza oggettiva:** dati che supportano l'esistenza o la veridicità di qualcosa.  
*Nota l'evidenza oggettiva può essere ottenuta mediante osservazioni, misurazioni, prove o altri mezzi.*
- 3.23 Filiera:** sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione e movimentazione del mangime e dell'alimento, dalla produzione primaria al consumo.
- 3.24 Fornitore:** organizzazione o persona che fornisce un prodotto o eroga un servizio.
- 3.25 Gara di appalto:** procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione (da intendersi riferito al procedimento di individuazione di un appaltatore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo in denaro, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio).
- 3.26 Gestione diretta:** il committente, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione.
- 3.27 Gestione in appalto:** l'appaltatore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione , verso un corrispettivo in denaro.

- 3.28 Gestione mista:** l'appaltatore, subordinatamente ad un'attività in presenza di controllo e coordinamento del committente, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione, verso un corrispettivo in denaro.
- 3.29 Grammaturo:** massa del piatto (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi.
- 3.30 Indicatore:** caratteristica che permette di definire e valutare il servizio di ristorazione.
- 3.31 Ispezione:** valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, da misurazioni e prove.
- 3.32 Manutenzione correttiva:** manutenzione eseguita a seguito di un'avaria e volta a riportare l'entità nello stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta.
- 3.33 Manutenzione di urgenza:** manutenzione che è eseguita senza indugio dopo la rilevazione di un guasto in modo da evitare conseguenze inaccettabili.
- 3.34 Manutenzione 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.
- 3.35 Manutenzione programmata:** manutenzione preventiva eseguita in base a un programma temporale o a un numero stabilito di grandezze (es. le tipologie di interventi e la loro frequenza).
- 3.36 Menù base:** piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti nelle situazioni fisiologiche.
- 3.37 Menù dietetico:** piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti nelle situazioni patologiche, croniche e transitorie.
- 3.38 Menù per motivazioni etico-religiose:** piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per soddisfare esigenze etico-religiose.
- 3.39 Menù:** proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare.
- 3.40 Non conformità:** mancato soddisfacimento di un requisito.
- 3.41 Offerente:** Organizzazione o persona che presenta un'offerta.
- 3.42 OGM:** organismo geneticamente modificato.
- 3.43 Pasto a crudo:** prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare destinato alla produzione di un definito numero di pasti.
- 3.44 Pasto a legume caldo:** pasto che è somministrato mantenendo nello spazio e nel tempo le condizioni termiche determinate in fase di produzione, senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici.
- 3.45 Pasto a legume congelato/surgelato:** pasto che dopo la sua produzione è congelato/surgelato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente rinvenuto termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le rispettive condizioni termiche sino alla somministrazione.
- 3.46 Pasto a legume refrigerato:** pasto che dopo la sua produzione è refrigerato mediante abbattimento rapido della temperatura ed è successivamente rinvenuto termicamente mantenendo, nello spazio e nel tempo, le rispettive condizioni termiche sino alla somministrazione.

- 3.47 Pasto sostitutivo:** prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare destinato all'utilizzo in situazioni d'emergenza.
- 3.48 Pasto:** composizione di uno o più piatti destinati al consumo.
- 3.49 Piatto:** singoli prodotti alimentari e/o loro composizioni, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore.
- 3.50 Porzione:** quantità di alimento espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto.
- 3.51 Processo:** insieme di attività correlate e/o interagenti che trasformano elementi di ingresso in elementi di uscita.
- 3.52 Prodotto a indicazione e denominazione d'origine:** prodotto alimentare con indicazione geografica determinata in conformità ai regolamenti CE n. 509/2006, 510/2006, 479/2008.
- 3.53 Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT):** prodotto agroalimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni (D.LGS. 173/98 E dm 350/99).
- 3.54 Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (Reg. CE n. 178/2002).
- 3.55 Prodotto biologico:** prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al regolamento CE 834/07 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3.56 Prodotto convenzionale:** prodotto alimentare ottenuto con metodi che non rientrano nelle definizioni 3.42, 3.43.
- 3.57 Prodotto da filiera corta:** prodotto alimentare proveniente da una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;
- 3.58 Prodotto da produzione integrata:** prodotto alimentare ottenuto con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233.
- 3.59 Prodotto equo e solidale:** prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale cooperativistico.
- 3.60 Prodotto non OGM:** prodotto alimentare non proveniente da OGM.
- 3.61 Prodotto OGM:** prodotto alimentare costituito da OGM o contenente OGM che viene immesso sul mercato (Dir. CE 18/2001).
- 3.62 Prodotto:** risultato di un processo.
- 3.63 Progettazione del menù:** formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti, delle relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta.

- 3.64 Prova:** determinazione di una o più caratteristiche secondo una procedura.
- 3.65 Qualità:** grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti  
*nota 1 il termine "qualità" può essere usato con aggettivi quali scarsa, buona o eccellente;*  
*nota 2 l'aggettivo "intrinseco" come contrario di "assegnato" significa che , è presente in qualcosa, specialmente con caratteristica permanente.*
- 3.66 REC:** Responsabile Esecuzione Contratto
- 3.67 Requisito:** esigenza o aspettativa dell'utente (cliente), che può essere espressa, esplicita o cogente.
- 3.68 Ricettario:** documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature per ogni singolo piatto; le grammature devono riferirsi all'alimento crudo al netto degli scarti di lavorazione.
- 3.69 Ristorazione :** insieme di servizi di ristorazione che non si realizzano nell'ambito domestico.
- 3.70 RUP:** Responsabile Unico Procedimento.
- 3.71 Servizio di ristorazione :** risultato di uno o più processi svolti per soddisfare i requisiti del cliente; tali processi si realizzano tra appaltatore e cliente attraverso la fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi.
- 3.72 Soddisfazione dell'utente e/o del consumatore:** percezione dell'utente e/o del consumatore su quanto i requisiti del servizio ristorazione siano stati soddisfatti. *Nota i reclami del cliente sono un indice comune di scarsa soddisfazione del cliente, ma la loro assenza non implica necessariamente che il cliente sia molto soddisfatto.*
- 3.73 Somministrazione:** attività mediante la quale il pasto e/o il piatto è consegnato al consumatore.
- 3.74 Utente:** consumatore che usufruisce del servizio di ristorazione predeterminato dal committente.
- 3.75 Valutazione del servizio di ristorazione :** insieme delle attività di verifica per rilevare la soddisfazione del cliente.
- 3.76 Verifica:** conferma, sostenuta da evidenze oggettive, del soddisfacimento dei requisiti specificati.
- 3.77 Verifica ispettiva:** è un'ispezione sistematica, documentata e indipendente che ha come scopo quello di verificare la conformità ai requisiti espressi che dovrà essere non casuale ma il prodotto di una cultura dell'organizzazione che determinerà sempre lo stesso risultato. La conformità dovrà essere dimostrata tramite evidenze oggettive che si raccoglieranno per mezzo di colloqui con il personale, analisi di documenti, osservazione di come vengono svolte le attività.
- Nota 1** V.I. parte prima (sono le verifiche interne condotte da personale interno addestrato allo scopo).
- Nota 2** V.I. parte seconda (sono le verifiche dei fornitori e sono condotte dai clienti sui propri fornitori con personale del cliente appositamente addestrato).
- Nota 3** v.i. parte terza (sono le verifiche di certificazione e sono condotte da un organismo di certificazione indipendente ed accreditato).

#### Art. 4

### Processi e attività del servizio ristorazione PROSPETTO PER SINGOLA MENSA

*Nell'ambito di ogni processo individuato si esplicitano le competenze per i processi e le relative attività che costituiscono il servizio di ristorazione.*

#### 4.1 Mensa universitaria via Premuda

PROCESSO	ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
<b>Produzione, trasporto ed erogazione dei pasti</b>	1. Progettazione dei menù		X
	2. Selezione e validazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	3. Selezione e validazione dei fornitori	X	
	4. Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	5. Ricevimento accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	6. Prenotazione dei pasti		X
	7. Preparazione dei pasti	X <b>(n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)</b>	X
	8. Confezionamento dei pasti	X <b>(n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)</b>	X

	9. Distribuzione dei pasti	X	
	10. Somministrazione dei pasti	X	
	11. Valutazione e gestione delle eccedenze		X
	12. Valutazione del residuo		X
	13. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	X	
	14. Rilevazione pasti da fatturare		X
	15. controllo degli accessi e dei tornelli	X ( n.b. il tornello della pizzeria sarà controllato da personale dell'appaltatore)	X (n.b. sarà operativo un tornello non presidiato dal personale ERSU, il personale dell'appaltatore dovrà erogare il pasto <u>esclusivamente</u> agli utenti in possesso dello scontrino rilasciato da tale postazione automatica Il personale ERSU eserciterà la sola attività di supervisione)
	16. gestione della cassa ed incasso della vendita dei pasti	X (N.B. l'appaltatore dovrà gestire la cassa negli orari non presidiati dal personale ERSU e/o, eccezionalmente, in caso di assenza del personale ERSU)	X



	17. Emissione del titolo di pagamento e incasso	X ( n.b. la fattura viene emessa e poi incassata dall'appaltatore)	
	18. Formazione e addestramento del personale	X	X
	19. Educazione al consumatore e/o al cliente	X <b>( attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)</b>	X
	20. Comunicazione al consumatore e/o al cliente		X
	21. Valutazione del servizio di ristorazione	X	X

PROCESSO	ATTIVITA'	COMPETENZA DEL APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
<b>Produzione e veicolazione dei pasti verso la mensa di Monserrato</b>	1. Produzione dei pasti	X <b>(n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)</b>	X
	2. consegna dei pasti		X
	3. ritiro e trasporto dei pasti verso la mensa di Monserrato	X	
	4. rientro dei pasti non distribuiti e/o avanzati nella mensa di Monserrato verso la mensa di via Premuda	X	
	5. Pulizia e sanificazione di mezzi e attrezzature	X	

	6. Rilevazione di prodotti da fatturare		X
	7. Emissione del titolo di pagamento e incasso	X ( n.b. la fattura viene emessa e poi incassata dall'appaltatore)	
	8. Formazione e addestramento del personale	X	X
	9. Valutazione del servizio ristorazione	X	X

#### 4.2 Mensa universitaria Piazza Michelangelo

PROCESSO	ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Produzione, trasporto ed erogazione dei pasti	1. Progettazione dei menù		X ( n.b. il menù posto a base di gara, nel capitolato speciale d'appalto è predisposto dal committente, le sue eventuali modifiche sono sottoposte ad approvazione da parte dello stesso committente)
	2. Selezione e validazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	3. Selezione e validazione dei fornitori	X	
	4. Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	5. Ricevimento accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	

	6. Prenotazione dei pasti	X	X
	7. Preparazione dei pasti	X	
	8. Confezionamento dei pasti	X	
	9. Distribuzione dei pasti	X	
	10. Somministrazione dei pasti	X	
	11. Valutazione e gestione delle eccedenze	X	
	12. Valutazione del residuo	X	
	13. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	X	
	14. Rilevazione pasti da fatturare	X	X
	15. controllo degli accessi e dei tornelli	X ( in caso di assenza del nostro personale)	X
	16. gestione della cassa ed incasso della vendita dei pasti	X	
	17. Emissione del titolo di pagamento e incasso	X ( n.b. la fattura viene emessa e poi incassata dall'appaltatore)	
	18. Formazione e addestramento del personale	X	X
	19. Educazione al consumatore e/o al cliente	X <b>(attività da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)</b>	X
	20. Comunicazione al consumatore e/o al cliente	X (ogni comunicazione deve essere sottoposta ad	X

		approvazione da parte del committente)	
	21. Valutazione del servizio di ristorazione	X	X

#### 4.3 Mensa universitaria via Trentino

PROCESSO	ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE
Produzione, trasporto ed erogazione dei pasti	1. Progettazione dei menù		X
	2. Selezione e validazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	3. Selezione e validazione dei fornitori	X	
	4. Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	5. Ricevimento accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X	
	6. Prenotazione dei pasti		X
	7. Preparazione dei pasti	X <b>(n.b. nei giorni feriali, mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente, nei giorni festivi, in assenza del personale E.R.S.U., diretta</b>	X

		<b>responsabilità dell'appaltatore nella produzione dei pasti)</b>	
	8. Confezionamento dei pasti	X	X
	9. Distribuzione dei pasti	X	
	10. Somministrazione dei pasti	X	
	11. Valutazione e gestione delle eccedenze		X
	12. Valutazione del residuo		X
	13. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	X	
	14. Rilevazione pasti da fatturare	X	X
	15. controllo degli accessi e dei tornelli	X	
	16. gestione della cassa ed incasso della vendita dei pasti	X	
	17. Emissione del titolo di pagamento e incasso	X ( n.b. la fattura viene emessa e poi incassata dall'appaltatore)	
	18. Formazione e addestramento del personale	X	X
	19. Educazione al consumatore e/o al cliente	X <b>(attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)</b>	X
	20. Comunicazione al consumatore e/o al cliente		X
	21. Valutazione del servizio di ristorazione	X	X

#### 4.4 Mensa del polo universitario di Monserrato

PROCESSO	ATTIVITA'	COMPETENZA DELL'APPALTATORE	COMPETENZA DEL COMMITTENTE	
Produzione, trasporto ed erogazione dei pasti	1. Progettazione dei menù		X	
	2. Selezione e validazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X		
	3. Selezione e validazione dei fornitori	X		
	4. Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	X		
	5. Ricevimento accettazione e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari	X		
	6. Prenotazione dei pasti		X	
	7. Preparazione dei pasti	X	X	
	8. Confezionamento dei pasti	X	X	
	9. Distribuzione dei pasti	X		
	10. Somministrazione dei pasti	X		
	11. Valutazione e gestione delle eccedenze			X
	12. Valutazione del residuo	X		
	13. Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	X		
	14. Rilevazione pasti da fatturare	X		X

	15. controllo degli accessi e dei tornelli	X ( in caso di assenza del nostro personale)	X
	16. gestione della cassa ed incasso della vendita dei pasti	X	
	17. Emissione del titolo di pagamento e incasso	X ( n.b. la fattura viene emessa e poi incassata dall'appaltatore)	X
	18. Formazione e addestramento del personale	X	X
	19. Educazione al consumatore e/o al cliente	X <b>(attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)</b>	X
	20. Comunicazione al consumatore e/o al cliente		X
	21. Valutazione del servizio di ristorazione	X	X

### Art. 5

#### Finalità dell'appalto

5.1 Promozione della salute dell'utenza, tenendo in considerazione le loro esigenze sociali, con riferimento alle linee guida dell'INRAN.

5.2 Promozione del consumo sostenibile con particolare attenzione ad eccedenze e residui.

5.2.1. L'appaltatore ha l'obbligo di impegnarsi, in collaborazione con l'E.R.S.U., a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la 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.

5.2.2. A tal fine verrà richiesta una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra



l'appaltatore, l'E.R.S.U. e le Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale (O.N.L.U.S.) che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

5.2.3. L'appaltatore dovrà devolvere gli avanzi di cibo da destinare all'alimentazione di animali da compagnia al fine di ottemperare a quanto previsto dalla citata Legge 19 agosto 2016, n. 166 .

**5.3 promozione della sostenibilità ambientale con particolare riferimento all'identificazione dei prodotti** alimentari, in ottemperanza alla alla Legge n. 221 del 28 dicembre 2015 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", cosiddetto "Collegato Ambientale alla Legge di Stabilità 2016", dal 02/02/2016 è in vigore la disposizione – art. 18 - che prevede l'obbligo di applicare i Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.). Il presente Capitolato pertanto, aderisce ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) (di seguito, per brevità "CAM Ristorazione collettiva") e facenti parte integrate del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)".

**5.3 promozione della sostenibilità ambientale con la prescrizione di interventi mirati volti al risparmio idrico ed energetico presso le mense presso le quali si svolgerà l'appalto in oggetto.**

## Art.6

### Oggetto dell'Appalto

Il servizio oggetto dell'appalto comprende:

- 6.1. fornitura dei generi alimentari e bevande necessarie per la preparazione dei pasti presso tutte le mense ed il loro immagazzinamento, stoccaggio e conservazione;
- 6.2. preparazione e distribuzione dei pasti agli studenti Universitari c/o la mensa universitaria di piazza Michelangelo;
- 6.3. distribuzione dei pasti agli studenti universitari c/o le mense di via Premuda e Via Trentino e ausilio alla preparazione dei pasti, gestita direttamente dall'Ente presso le stesse mense;
- 6.4. prelievo e trasporto dei pasti dalla mensa di via Premuda e loro rinvenimento e distribuzione c/o il polo di Monserrato;
- 6.5. confezionamento in busta di plastica delle posate d'acciaio e fornitura di tutto il materiale monouso occorrente quale tovagliette coprivassoi, tovaglioli, bicchieri, stuzzicadenti, olio e aceto, sale e pepe;
- 6.6. fornitura di materiale di consumo per gli sportelli cassa ed i tornelli d'accesso gestiti dall'appaltatore (carta, toner, inchiostro, cancelleria, stampati etc.);
- 6.7. lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio presso tutte le mense;
- 6.8. riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
- 6.9. smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
- 6.10. manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio (con esclusione di parte delle manutenzioni di Mensa Via Trentino e Mensa Via Premuda che sono a carico Ersu, rif. Allegato "H" – Manutenzioni);

- 6.11. gestione del servizio di bar presso la mensa di via Trentino (All E Nuovo Listino Prezzi).
- 6.12. **esecuzione delle opere accessorie descritte all'art. 30 e relativi allegati.**
- 6.13. fornitura incrementale di nuove attrezzature ed arredi rispetto alla dotazione iniziale che verrà data in consegna, dotazione ed uso all'appaltatore.
- 6.14. opere di miglioria inerenti i locali e le attrezzature delle altre mense universitarie proposte in sede di offerta tecnica;

## Art. 7

### Durata dell'appalto

7.1 La durata dell'appalto è stabilita in 36 mesi decorrenti dalla data dalla data di attivazione del servizio oggetto dell'appalto, indicata in un apposito verbale di inizio delle attività predisposto e controfirmato dalle parti.

7.2 L'ERSU si riserva la facoltà di sospendere o interrompere anticipatamente l'esecuzione del contratto qualora, intervenissero cause di forza maggiore quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

7.2.1 interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria che non possano essere eseguiti in presenza di utenza;

7.2.2 dismissione di alcune strutture presso le quali è svolto il servizio.

In dette ipotesi, nulla è dovuto all'appaltatore.

## Art. 8

### Identificazione dei consumatori e degli utenti

#### 8.1 Tessera E.R.S.U. - Uso e validità

Per accedere ai servizi dell'Ente occorre munirsi della tessera E.R.S.U. che contiene la fotografia di riconoscimento e una banda magnetica sulla quale è riportato il codice personale dello studente.

La tessera ha validità annuale e consente l'accesso alle mense universitarie, alle sale lettura dell'Ente, ai servizi culturali, sportivi, ricreativi e del tempo libero e alle varie attività in convenzione rivolte agli utenti E.R.S.U.

#### 8.2 Beneficiari

Possono usufruire del servizio gli studenti, in possesso della tessera E.R.S.U., regolarmente iscritti per l'A.A.2016/17 e successive annualità:

- A. all'Università degli Studi di Cagliari, ai corsi di diploma, di laurea, di laurea specialistica e magistrale a ciclo unico, di laurea specialistica e magistrale, di specializzazione, di dottorato di ricerca;
- B. alla Pontificia Facoltà Teologica della Sardegna;
- C. all'Istituto Superiore di Scienze Religiose sede di Cagliari;
- D. al Conservatorio Statale di Musica di Cagliari, per il triennio superiore di primo livello e il biennio superiore di secondo livello;
- E. alla Scuola Superiore per Mediatori Linguistici "Verbum";
- F. altre utenze, come specificato all'art.7 del regolamento "Servizio Ristorazione" anno accademico 2016/2017.

## Art. 9

### Numero totale presunto dei pasti da erogare

9.1. Preso atto della media aritmetica dei pasti erogati nell'ultimo triennio che risulta pari a 542.114, come risulta da tabella di seguito riportata, si stima però, prudenzialmente, che verrà erogato nel triennio relativo all'appalto (2017-2020) un numero di pasti pari a n. 1.450.00, in considerazione del fatto che sono programmati, nel corso della vigenza del prossimo appalto alcuni importanti lavori di riqualificazione che interesseranno, in primis, la mensa via Premuda e che potranno ridurre il numero dei pasti erogati.

Tabella: trend pasti erogati

PASTI EROGATI 2009/2016					
	Posti a sedere	2014	2015	2016	giornate di apertura 2016
Premuda	400	198.825	166.310	147.316	235
Michelangelo	300	147.696	145.213	137.510	248
Monserrato	260	57.097	61.059	61.483	183
Trentino	192	116.573	186.758	200.502	305
<b>TOTALE CAGLIARI</b>		<b>520.191</b>	<b>559.340</b>	<b>546.811</b>	
				MEDIA ARITMETICA 2014/2016	<b>542.114</b>
				STIMA PRUDENZIALE NEL TRIENNIO 2017/2020	<b>1.450.000</b>

9.2. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti erogati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

9.3. La fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni del contratto principale.

## Art. 10

### Locali, macchine, attrezzature ed arredi

#### 10.1 Disponibilità da parte del committente

##### 10.1.1 Ubicazione servizio ristorazione

Il servizio di ristorazione sarà erogato dall'Ente tramite le mense di:

- via Premuda n.10, Cagliari (*gestione mista*)
- piazza Michelangelo 24, Cagliari (gestione in appalto)

- cittadella universitaria Monserrato (*gestione mista*)
- via Trentino n. 69, Cagliari (*gestione mista*)
- Area Bar presso mensa di Via Trentino n. 69, Cagliari (gestione in appalto)

**10.1.2** Planimetria dei locali e consistenza dei beni di proprietà del committente concessi in utilizzo a titolo gratuito o a titolo oneroso all'appaltatore:

a) L'Ente cede in comodato l'uso di locali, impianti, macchine, attrezzature, arredi (come da planimetrie, inventario e verbale di consegna da redigersi a cura del DEC e da un rappresentante dell'appaltatore, prima della data di inizio dell'erogazione del servizio), necessari allo svolgimento del servizio.

b) E' possibile prendere visione degli inventari dei beni delle planimetrie dei locali presso il competente Servizio Gestione Mense e Alloggi - Ufficio Ristorazione dell'Ente, da lunedì a venerdì (orari ufficio) ai seguenti recapiti (tel. 070/20191 Fax. 070/272804 Email [ersu.ristorazione@regione.sardegna.it](mailto:ersu.ristorazione@regione.sardegna.it) ).

**10.1.3** modalità di sostituzione e/o integrazione di impianti, macchine, attrezzature ed arredi con eventuale indicazione di particolari requisiti (consumo energetico inferiore a parità di prestazione, caratteristiche dei materiali, oneri e modalità di smaltimento).

a) L'appaltatore è responsabile di eventuali danni che dovessero essere arrecati a tutto quanto descritto nel verbale di consegna;

b) L'appaltatore risponderà del loro deterioramento eccedente la normale usura;

c) Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendano necessari a causa di usura e danneggiamenti o di furti sono a totale carico dell'appaltatore, che deve provvedervi direttamente entro 20 (venti) giorni dalla data del riscontro;

d) In qualsiasi momento, a richiesta dell'Ente ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvedono alla verifica dell'esistenza del buono stato di conservazione di quanto avuto in consegna dall'ERSU, compilando apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti, e se necessario l'appaltatore provvede entro 7 giorni al reintegro della dotazione ottimale di stoviglie, caraffe, posate, piccola attrezzatura di cucina e quant'altro necessario per l'ottimale erogazione del servizio.

**10.1.4** elenco e consistenza di impianti, macchine, attrezzature ed arredi (marca, modello, stato d'uso).

a) Sarà redatto e sottoscritto apposito verbale di consegna per impianti, macchine, attrezzature ed arredi.

b) subordinatamente alla tipologia di impianti, macchine, attrezzature ed arredi, saranno specificate marca, modello e stato d'uso.

**10.1.5** attribuzione al committente o all'appaltatore, dell'onere relativo a sostituzioni e/o integrazioni in base a planimetrie, inventario e verbale di consegna sottoscritto.

a) tutti gli oneri relativi a sostituzioni e/o integrazioni del contenuto dell'inventario sono a carico dell'appaltatore;

b) le proprietà di quanto sostituito e/o integrato dall'appaltatore, diventano di proprietà del committente.

**10.1.6** Capacità produttiva.

a) via Premuda n.10, Cagliari (gestione mista ) 1200 pasti per turno/servizio (400 posti a sedere);

b) piazza Michelangelo 24 , Cagliari (gestione in appalto) 900 pasti per turno/servizio (300 posti a sedere);

c) cittadella universitaria Monserrato (gestione mista) 780 pasti per turno/servizio (260 posti a sedere);

- d) via Trentino n. 69, Cagliari (gestione mista) 552 pasti per turno/servizio (184 posti a sedere).
- e) Area Bar presso mensa di Via Trentino n. 69, Cagliari (gestione in appalto).

#### **10.1.7** documentazione che attesti l' idoneità di locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi

a) Tutta la documentazione che attesti l' idoneità di locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi è visionabile presso il Servizio gestione mense e alloggi - Ufficio ristorazione dell'ERSU.

b) Autorizzazioni per l'esercizio della gestione delle mense:

Le licenze di esercizio e tutte le autorizzazioni e permessi necessari per la gestione delle mense cui il presente appalto si riferisce, dovranno essere in possesso dell'appaltatore all'atto della stipula del contratto. La relativa documentazione dovrà essere fornita in copia all'ERSU.

c) il contratto non verrà stipulato e l'aggiudicazione si intenderà revocata qualora l'Autorità competente, per cause non imputabili al committente, non rilasciasse le licenze di esercizio, le autorizzazioni e i permessi, ovvero, qualora nel corso del contratto, la stessa Autorità ritenesse di non confermare dette licenze ritirandole per qualsiasi motivo.

### **Art. 11**

#### **Sopralluogo preliminare**

L'appaltatore **dovrà** visionare ed esaminare preventivamente locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi in modo da prendere coscienza di tutte le informazioni necessarie alla preparazione dell'offerta, a tal fine può contattare il competente servizio gestione mense e alloggi - ufficio ristorazione dell'Ente, da lunedì a venerdì (orari ufficio) ai seguenti recapiti (tel. 070/20191 Fax. 070/272804 Email [ersu.ristorazione@regione.sardegna.it](mailto:ersu.ristorazione@regione.sardegna.it) ).

### **Art. 12**

#### **Manutenzioni**

- 12.1.** E' attribuito all'appaltatore l'onere della manutenzione preventiva, correttiva, programmata e di urgenza per macchine, attrezzature ed arredi in dotazione, incluso impianti di raffreddamento e celle frigorifere. Vedi All. "H" (punto A - Quadri sinottici per la ripartizione delle competenze).
- 12.2.** Per quanto concerne i locali delle mense, sono a carico dell'appaltatore le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria finalizzate al mantenimento della funzionalità e agibilità delle strutture e secondo le indicazioni riportate nell' All. "H" (punto B – Quadri delle attività oggetto delle manutenzioni).
- 12.3.** Tutte le attività di manutenzione, devono essere registrate nelle modalità di Legge e/o come previsto dal committente (vedi registri di tutte le manutenzioni afferenti alle strutture oggetto dell'appalto).
- 12.4.** Tutti i contratti di manutenzione per le apparecchiature e gli impianti dati in uso, stipulati dall'appaltatore, dovranno essere consegnati in copia al DEC.
- 12.5.** L'appaltatore non potrà apportare modifiche a locali, impianti, macchine, attrezzature ed arredi in dotazione, se non previa autorizzazione scritta da parte del DEC, ne' potrà richiedere alcun compenso per quanto eseguito.

### **Art. 13**

#### **Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

- 13.1.** In qualunque momento, su richiesta della Stazione appaltante ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.
- 13.2.** In caso di danni cagionati direttamente o indirettamente agli immobili/impianti/attrezzature/arredi per qualunque causa procurati, l'Impresa aggiudicataria provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.
- 13.3.** 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 20 (venti) 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.
- 13.4.** Trascorsi tali termini, in caso di inadempienza, la Stazione appaltante 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.
- 13.5.** L'appaltatore si obbliga, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante, a:
  - non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali,
  - non apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti ;
  - non sostituire le attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche che.

### **Art. 14**

#### **Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature**

- 14.1.** Alla cessazione del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante, previa stesura di apposito verbale di riconsegna, l'area, la struttura, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito nel medesimo stato di fatto e di diritto in cui sono stati consegnati alla stipula del contratto e migliorati/adequati con l'esecuzione delle opere accessorie e migliorie previste in contratto.
- 14.2.** I beni e le attrezzature dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- 14.3.** Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati interamente all'appaltatore; in tal caso la Stazione appaltante si riserva di avvalersi della cauzione prestata.
- 14.4.** Alla scadenza del contratto, o in caso di interruzione anticipata dello stesso, per qualsiasi causa, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà della Stazione appaltante.
- 14.5.** È a carico dell'O.E, l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che la Stazione appaltante riterrà di non dover conservare.



- 14.6.** Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dalla Stazione appaltante. .
- 14.7.** Nel caso di revoca o recesso dal contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte della Stazione appaltante., che non derivino da responsabilità dell'appaltatore, ma da motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, fatte salve le conseguenze di Legge, si riserva la facoltà di divenire proprietaria di eventuali migliorie eseguite dall'appaltatore relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi alla consegna

#### **Art. 15**

##### **Fornitura di energia elettrica, acqua, rifiuti, reti fonia**

- 15.1.** Tutte le utenze elettriche ed idriche sono intestate all'ERSU, il quale assume a proprio carico gli oneri relativi alle forniture di energia elettrica e di acqua utilizzate per l'erogazione del servizio. Per coprire una quota parte di tali costi a carico dell'appaltatore è stato previsto un contributo fisso di € 0,30 (eurozerovirgolatrenta) per ogni pasto erogato e fatturato, come da tabella all'art. 28 del CSA.
- 15.2.** Per quanto concerne l'utilizzo delle reti di telefonia, riguardo la sola struttura mensa di via Premuda presso il magazzino situato al piano seminterrato è fruibile una postazione telefonica con numerazione 070 2019225, abilitata al solo traffico urbano.
- 15.3.** Tutti gli oneri e costi afferenti all'attivazione e gestione del servizio POS presso le mense di Monserrato, via Trentino e Piazza Michelangelo sono a carico dell'assuntore.

#### **Art. 16**

##### **Interruzione temporanea del servizio di ristorazione**

- 16.1.** L'appaltatore deve assicurare e garantire l'erogazione delle prestazioni di cui al presente capitolato sempre e in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, assenze non programmate del personale e quant'altro possa inficiare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione collettiva nel rispetto delle vigenti normative;
- 16.2.** L'Ente non esclude la possibilità che alcuni cibi possano essere preparati altrove e trasferiti in mensa per la porzionatura e distribuzione. In tal caso, l'appaltatore, deve farne esplicita richiesta indicando di quali alimenti si tratta, il luogo di preparazione, nonché modalità e strumenti di preparazione e trasporto, al fine di consentire verifiche in fase di produzione e trasporto. Se autorizzato, l'appaltatore resta comunque responsabile dell'osservanza di tutte le normative igienico-sanitarie vigenti in materia.
- 16.3.** L'appaltatore si impegna ad assicurare il servizio ristorazione anche nel caso di astensione dal lavoro del proprio personale, astensione che non potrà essere invocata come causa di forza maggiore. In tal caso, presso la mensa di piazza Michelangelo, qualora non sia possibile provvedere altrimenti, è consentito al gestore, a carattere di emergenza, limitata al massimo a tre giorni, la somministrazione di un pasto di valore equivalente a quello normalmente somministrato.
- 16.4.** Il servizio nelle mense (salvo quella di via Trentino) di norma viene interrotto nei seguenti periodi di chiusura:



**16.4.1.** estiva: dalla fine della seconda settimana di luglio alla fine della seconda settimana di settembre di ciascun anno.

**16.4.2.** natalizia: dal 20 dicembre al 8 gennaio.

**16.4.3.** pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al mercoledì successivo.

**16.5.** Mensa e bar/caffetteria di via Trentino: il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana anche nei giorni festivi per tutto l'arco dell'anno, salvo i periodi di interruzione concordati con l'Ente.

**16.6.** Le eventuali modifiche al calendario di chiusura o riapertura del servizio, sia in rapporto all'effettiva presenza di studenti presso la sede universitaria che per altri motivi, saranno comunicate al gestore con almeno sette giorni di anticipo dal loro verificarsi.

**16.7.** I periodi di chiusura così comunicati non daranno luogo a indennizzi di sorta da parte dell'Ente.

**16.8.** L'Ente ha in programma di eseguire i lavori di riqualificazione della mensa di via Premuda. Nell'eventualità che gli stessi interferiscano con la produzione, l'Ente si riserva, con congruo preavviso, di interrompere temporaneamente il servizio per la durata necessaria. In tal caso l'appaltatore si farà carico della produzione e della veicolazione dei pasti dalla mensa di Piazza Michelangelo verso la mensa di Monserrato senza oneri aggiuntivi. L'Ente compenserà la diminuzione di pasti derivante da tale chiusura con l'autorizzazione all'apertura extra delle altre mense in appalto.

## Art. 17

### Personale

#### 17.1. Personale dell'appaltatore

##### 17.1.1. Richiesta specifiche qualifiche tecnico professionali

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio, deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e regolarmente assunto e retribuito in proprio dall'appaltatore. L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti fissati dalle Leggi e regolamenti vigenti in materia. Nello svolgimento delle attività sopra descritte, gli operatori, al di là del rispetto delle regole di comportamento civile, di riservatezza e di correttezza nel lavoro, dovranno:

- a) possedere idonee capacità psicofisiche e professionali per lo svolgimento delle mansioni assegnate;
- b) garantire adeguata rotazione di tutto il personale tra le varie strutture gestite nel rispetto del CCNL (rif. CCNL comparto Turismo Pubblici esercizi-Ristorazione collettiva- sottoscritto dalle OO.SS Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil e per la parte datoriale Fipe – Angem Confcommercio);
- c) godere del pieno gradimento da parte dell'Ente che, con idonea motivazione, si riserverà il diritto di esigere l'allontanamento degli operatori che ritiene inadeguati;
- d) non divulgare notizie in merito a dati e informazioni di cui sono venuti a conoscenza in relazione allo svolgimento dell'attività;

- e) utilizzare le apparecchiature telefoniche e informatiche solo per attività inerenti l'espletamento del servizio in appalto;
- f) avere cura dei beni ricevuti in custodia;
- g) essere stati adeguatamente informati, formati ed addestrati in base alle vigenti normative cogenti.

**17.1.2.** Numero di personale impiegato per unità di tempo; organico del personale; livelli di inquadramento; anzianità di servizio; monte ore settimanale del personale dell'appaltatore uscente, dallo stesso impiegato per il servizio di ristorazione collettiva; Personale aggiuntivo dell'appaltatore.

MENSA- VIA PREMUDA						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansioni	Data Assunzione	%. Presenza in Serv.	Ore settimanali	Note
1	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/01/2005	75,00	30,00	
2	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	75,00	30,00	
3	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	50,00	20,00	
4	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	100,00	40,00	attualmente in distacco sindacale completo
5	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
6	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	100,00	40,00	attualmente in distacco sindacale completo
7	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
8	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	17/07/1992	45,00	18,00	
9	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
10	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
11	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	90,00	36,00	
12	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	45,00	18,00	
13	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	45,00	18,00	
14	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	100,00	40,00	
15	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	90,00	36,00	
16	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
17	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	45,00	18,00	
18	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
19	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	90,00	36,00	
20	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	05/10/2011	45,00	18,00	
21	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	19/01/2015	45,00	18,00	
22	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	03/10/2016	45,00	18,00	
23	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	03/10/2016	45,00	18,00	

24	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
25	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
26	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
27	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
28	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
29	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
30	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
31	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
32	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
33	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
34	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
35	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
36	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
37	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	5 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
38	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/03/2005	90,00	36,00	
39	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/03/2005	90,00	36,00	
40	5	MAGAZZINIERE	01/03/2005	97,50	39,00	
41	5	MAGAZZINIERE	01/03/2005	100,00	40,00	
42	5	PIZZAIOLO	01/03/2005	82,50	33,00	
43	5	PIZZAIOLO	01/03/2005	82,50	33,00	
					1137,00	Totale
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI SVOLTE ATTUALMENTE (LIMITE MINIMO INDEROGABILE)</b>					<b>1057,00</b>	<b>Totale al netto dei distacchi sindacali</b>
<b>ERSU - via Premuda - Personale aggiuntivo</b>						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	% Part-time.	Ore settimanali	
1	4	CUOCO	Inizio nuovo appalto	82,50	33,00	5:30 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
2	4	CUOCO	Inizio nuovo appalto	82,50	33,00	5:30 ore die per 6 giorni settimanali per 240 giornate di apertura
3	5	CASSIERE	Inizio nuovo appalto	41,00	16,40	Vendita dei pasti durante il turno serale, dal lunedì al sabato, dalle ore 19,00 alle ore 21,00 ed il sabato dalle ore 12,00 alle ore 14,30.
<b>ERSU - via Premuda - TOTALE ORE SETTIMANALI NUOVE ASSUNZIONI</b>					<b>82,40</b>	
<b>ERSU - via Premuda - TOTALE ORE SETTIMANALI A REGIME CON IL NUOVO APPALTO</b>					<b>1139,40</b>	

MENSA-VIA TRENINO						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	% Presenza in Serv.	Ore settimanali	Note
1	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/12/2005	50,00	20,00	
2	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/12/2005	50,00	20,00	
3	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/12/2005	50,00	20,00	
4	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/01/2005	50,00	20,00	
5	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	08/04/2014	45,00	18,00	
6	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	08/04/2014	45,00	18,00	
7	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	03/10/2016	45,00	18,00	
8	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/03/2005	60,00	24,00	
9	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
10	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
11	5	AIUTO CUOCO	01/03/2005	100,00	40,00	
12	5	AIUTO CUOCO	03/06/2014	90,00	36,00	
13	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/03/2005	97,50	39,00	
14	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/03/2005	80,00	32,00	
15	4	CUOCO	01/04/2005	90,00	36,00	
16	4	CUOCO CAPO PARTITA	02/08/1985	100,00	40,00	
17	5	PIZZAIOLO	01/03/2005	90,00	36,00	
18	5	PIZZAIOLO	01/03/2005	90,00	36,00	
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI SVOLTE ATTUALMENTE (LIMITE MINIMO INDEROGABILE)</b>					<b>489,00</b>	
<b>ERSU -VIA TRENINO- ADEGUAMENTO ORARIO DI LAVORO</b>						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	ATTUALE ORARIO	NUOVO ORARIO	DIFFERENZA
1	5	AIUTO CUOCO	03/06/2014	36,00	40,00	4,00
2	4	CUOCO	01/04/2005	36,00	40,00	4,00
<b>ERSU -VIA TRENINO - TOTALE ORE SETTIMANALI</b>				<b>72,00</b>	<b>80,00</b>	<b>8,00</b>
<b>ERSU -VIA TRENINO- TOTALE ORE SETTIMANALI A REGIME CON IL NUOVO APPALTO</b>					<b>497,00</b>	

MENZA- PIAZZA MICHELANGELO						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	% Presenza in Serv.	Ore settimanali	Note
1	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
2	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	27/06/1989	37,50	15,00	
3	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/01/2005	50,00	20,00	
4	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	45,00	18,00	
5	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	75,00	30,00	
6	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
7	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	52,50	21,00	
8	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	37,50	15,00	
9	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
10	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	75,00	30,00	
11	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	52,50	21,00	
12	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	52,50	21,00	
13	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
14	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
15	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
16	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	45,00	18,00	
17	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	60,00	24,00	
18	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	19/01/2015	45,00	18,00	
19	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	03/10/2016	45,00	18,00	
20	6	ADDETTO SERVIZI MENSA		45,00	18,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
21	5	AIUTO CUOCO		67,50	27,00	ore di lavoro attualmente svolte dal personale in servizio e da svolgere obbligatoriamente
22	5	AIUTO CUOCO	01/04/2005	67,50	27,00	
23	5	AIUTO CUOCO	14/09/2015	75,00	30,00	
24	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/03/2005	100,00	40,00	
25	4	CAPO GRUPPO MENSA	01/04/2005	90,00	36,00	
26	5	CASSIERE	01/04/2005	75,00	30,00	
27	4	CUOCO	01/04/2005	60,00	24,00	

28	4	CUOCO CAPO PARTITA	01/04/2005	75,00	30,00	
29	4	CUOCO CAPO PARTITA	01/04/2005	90,00	36,00	
30	4	PIZZAIOLO	01/04/2005	67,50	27,00	
31	4	PIZZAIOLO	01/04/2005	75,00	30,00	
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI SVOLTE ATTUALMENTE (LIMITE MINIMO INDEROGABILE)</b>					<b>768,00</b>	
<b>ERSU -PIAZZA MICHELANGELO ADEGUAMENTO ORARIO DI LAVORO</b>						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	ATTUALE ORARIO	NUOVO ORARIO	DIFFERENZA
1	4	CUOCO CAPO PARTITA	01/04/2005	30,00	36,00	6,00
2	4	CUOCO	01/04/2005	24,00	36,00	12,00
3	4	PIZZAIOLO	01/04/2005	27,00	30,00	3,00
4	5	AIUTO CUOCO	01/04/2005	27,00	30,00	3,00
<b>ERSU -PIAZZA MICHELANGELO - TOTALE ORE SETTIMANALI</b>				<b>108,00</b>	<b>132,00</b>	<b>24,00</b>
<b>ERSU -PIAZZA MICHELANGELO- TOTALE ORE SETTIMANALI A REGIME CON IL NUOVO APPALTO</b>					<b>792,00</b>	
<b>MENSA- MONSERRATO</b>						
N.	LIVELLO	Descrizione Mansione	Data Assunzione	% Presenza in Serv.	Ore settimanali	Note
1	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	43,75	17,50	
2	5	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	50,00	20,00	
3	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	37,50	15,00	
4	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	52,50	21,00	
5	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	37,50	15,00	
6	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	37,50	15,00	
7	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	01/04/2005	37,50	15,00	
8	5	AIUTO CUOCO	01/04/2005	43,75	17,50	
9	5	AIUTO CUOCO	01/04/2005	42,50	17,00	
10	5	ALLIEVO CAPO GRUPPO MENSA	01/04/2005	56,25	22,50	
11	5	AUTISTA	09/10/2000	62,50	25,00	
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI SVOLTE ATTUALMENTE (LIMITE MINIMO INDEROGABILE)</b>					<b>200,50</b>	

## 17.2. Personale del committente addetto alla preparazione dei pasti (ERSU di Cagliari)

Mensa via PREMUDA: 12 cuochi

Mensa via TRENINO: 6 cuochi

### 17.2.1. modalità operative di utilizzo:

Il personale del committente svolgerà esclusivamente mansioni di preparazioni alimentari (escludendo quindi qualsiasi attività di sanificazione, distribuzione, lavori di pizzeria, bar, ecc.): per le mense di via

Premuda (saranno presenti 2 capocuochi responsabile del servizio per turno) e Via Trentino (sarà presente un capocuoco responsabile del servizio per turno).

**17.2.2.** monte ore settimanale: 36 ore su 6 giorni su due turni.

### **17.3. Sostituzione personale assente**

**17.3.1.** L'appaltatore dovrà garantire all'E.R.S.U. la piena "*continuità operativa*", dovrà quindi organizzarsi in modo tale da gestire i periodi di assenza del personale addetto, allo scopo di garantire sempre e comunque un nucleo operativo di lavoratori in grado di adempiere alle prestazioni pianificate da erogare, nel rispetto del livello qualitativo richiesto;

**17.3.2.** assicurare e garantire l'erogazione delle prestazioni di cui al presente capitolato sempre e in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, ecc. nella misura prevista da eventuali accordi in applicazione della normativa sui servizi definiti come essenziali;

### **17.4. Condizioni contrattuali del personale**

**17.4.1.** La consistenza numerica ed il monte ore individuale e collettivo (giornaliero e settimanale) prestato dal personale, che non potrà essere inferiore a quanto richiesto dalle effettive necessità del servizio in tutte le mense (vedi tabelle punto. 17.1.2), con le relative qualifiche individuali, dovrà essere sempre garantita.

**17.4.2.** Qualora i turni delle maestranze siano difformi rispetto a quanto indicato al punto precedente, l'Appaltatore è tenuto, a proprio carico, ad adeguarli qualitativamente e/o quantitativamente, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

**17.4.3.** L'E.R.S.U. potrà richiedere la rotazione periodica del personale.

**17.4.4.** L'Appaltatore si impegna, a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento del servizio e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'Ente da oneri di istruzione del personale incaricato.

**17.4.5.** L'E.R.S.U. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione delle risorse umane qualora fossero ritenute dal medesimo non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto. L'esercizio da parte dell'Ente di tale facoltà non comporterà alcun onere per la stessa.

**17.4.6.** L'appaltatore deve attuare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente Capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro vigenti e applicabili, stipulati con le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e territoriale, (rif. CCNL comparto Turismo Pubblici esercizi-Ristorazione collettiva- sottoscritto dalle OO.SS Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil e per la parte datoriale Fipe – Angem Confcommercio) alla data di inizio del servizio, alla categoria e nella località in cui si svolgono le suddette attività.

**17.4.7.** L'appaltatore deve inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato per la categoria e che siano applicabili nella suddetta località. L'appaltatore deve altresì continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione od al rinnovo degli stessi. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui egli non aderisca alle associazioni sindacali di categoria o abbia receduto da esse.



- 17.4.8.** L'appaltatore è altresì sempre e direttamente responsabile relativamente alle prestazioni di lavoro subordinato comunque prestate nell'ambito dell'espletamento del servizio. L'appaltatore dovrà dotare tutto il personale di apposito tesserino di riconoscimento da tenersi esposto durante l'espletamento del servizio.
- 17.4.9.** Tutto il personale adibito all'esecuzione del servizio deve essere assicurato presso l'I.N.A.I.L. a norma di Legge secondo quanto stabilito dai TU. di cui al D.P.R. n. 1124 del 30/06/1965 e successive modifiche e aggiornamenti nonché alle eventuali ulteriori norme esistenti per il territorio del Comune di Cagliari e Monserrato.
- 17.4.10.** L'ERSU è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e/o responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dall'appaltatore all'esecuzione delle attività relative al funzionamento del servizio affidato in gestione.
- 17.4.11.** L'appaltatore, alla consegna del servizio, dovrà allegare al verbale di inizio delle attività predisposto dal DEC l'elenco nominativo completo dei dipendenti adibiti all'esecuzione del servizio, con l'indicazione delle rispettive posizioni previdenziali, assistenziali ed assicurativi per gli infortuni previste dalla Legge (I.N.P.S., I.N.A.I.L., etc.) e di mansioni, orari e sedi di lavoro, comunicando tempestivamente ogni variazione.
- 17.4.12.** Ogni attività relativa al funzionamento del servizio deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e regolarmente assunto dall'appaltatore, in possesso dei requisiti di Legge per il particolare servizio da svolgere.
- 17.4.13.** L'appaltatore dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato.
- 17.4.14.** L'appaltatore dovrà altresì indicare il nominativo del tecnico incaricato dei controlli di qualità.
- 17.4.15.** L'appaltatore, anche su segnalazione del DEC, interverrà disciplinarmente nei confronti del proprio personale dipendente che dovesse comportarsi in maniera non corretta verso gli utenti delle mense ed il personale dell'Ente.
- 17.4.16.** Presso tutte le mense, per motivi di sicurezza (antincendio, sicurezza sul luogo di lavoro, D. Lgs. 81/08 s.m.i.), dovrà essere garantito il controllo condiviso delle presenze dei lavoratori dell'appaltatore. A tal fine i lavoratori dovranno essere dotati di apposito badge magnetico e dovrà essere consentito all'Ente l'accesso in tempo reale al programma gestionale informatico dell'appaltatore per la rilevazione delle presenze, anche al fine di individuare con certezza, in caso di emergenza, il numero delle persone presenti sul luogo di lavoro.

## **17.5. Formazione e addestramento del personale**

- 17.5.1.** L'appaltatore dovrà garantire che, nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti rivolte al proprio personale, siano affrontate in aggiunta anche le seguenti tematiche:
- a. sicurezza alimentare;
  - b. qualità alimentare;
  - c. customer satisfaction;
  - d. alimentazione e salute;



- e. stagionalità degli alimenti;
- f. gestione dei rifiuti;
- g. energia e impatto ambientale.

N.B.: a tali momenti formativi potrà partecipare anche il personale dell'ERSU; dell'avvenuta formazione dovrà essere predisposto apposito report da trasmettere al DEC.

### **Art. 18**

#### **Prescrizioni sull'igiene del personale, sulle divise da lavoro e sulla dotazione di D.P.I.**

- 18.1.** Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
- 18.2.** Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice colore chiaro e cuffia per contenere la capigliatura. Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.
- 18.3.** Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare), inoltre in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.
- 18.4.** L'appaltatore fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copri capi, cuffie guanti monouso ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio, sempre in condizioni di irreprensibile pulizia (D.Lgs. 81/08 – artt. 74 e seguenti).
- 18.5.** Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, compresa la loro somministrazione, dovrà prestare servizio indossando una idonea divisa di lavoro adeguata ai compiti da svolgere che dovrà essere dotata di etichetta recante il logo della ditta appaltatrice, riportare il nome del dipendente ed essere dotata di microchip.
- 18.6.** La divisa dovrà essere lavata e sanificata regolarmente presso una lavanderia che dimostri la disponibilità di un sistema di tracciabilità certificato, anche con utilizzo di microchip, a garanzia dell'assoluta igienicità del processo di pulizia/sanificazione, degli indumenti da lavoro forniti in noleggio, tale sistema dovrà essere accessibile anche in remoto da parte della stazione appaltante.
- 18.7.** La lavanderia prescelta dall'appaltatore dovrà dimostrare di possedere capacità per procedere alle attività di lavaggio degli indumenti mediante sanificazione secondo procedure stabilite nei piani HACCP, in particolare dovrà essere rilasciata da parte dell'esecutore del servizio lavanderia una certificazione che garantisca la sanificazione dei capi nel rispetto delle procedure HACCP, attraverso l'uso dei detergenti contenenti disinfettanti ad alte temperature. Vista la stretta attinenza del servizio richiesto, con il pieno rispetto della metodica H.A.C.C.P. prevista dal regolamento CE 852/2004, ampiamente richiamata nel capitolato, considerata la necessità di evitare la contaminazione microbiologica in ogni fase del trattamento, dovrà essere posseduta la certificazione UNI EN 14065 in corso di validità e/o idonea e similare certificazione, la quale può essere assimilata alla analisi dei punti critici di controllo (HACCP). essa si fonda sulla

valutazione del sistema di analisi dei rischi e controllo della biocontaminazione (RISK ANALYSIS AND BIOCONTAMINATION CONTROL – RABC), basata essenzialmente su principi di carattere preventivo, finalizzati a garantire continuamente la qualità microbiologica dei tessili trattati. il sistema RABC, è applicabile ai tessuti trattati in lavanderia e riguarda l'intero processo, dalla raccolta degli articoli sporchi fino alla consegna dei prodotti pronti all'uso;

- 18.8.** L'appaltatore dovrà inoltre, fornire a tutto il personale Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui all'art. 4 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione;
- 18.9.** Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i D.P.I. dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti. L'appaltatore dovrà eventualmente integrare a proprie spese il quantitativo di armadietti ottenuti in consegna dalla Stazione Appaltante affinché ne sia dotato ciascun dipendente in servizio presso le cucine. Gli armadietti, dovranno rispondere alle prescrizioni di Legge che prevedono la presenza di due vani per armadietto, uno per la tenuta del vestiario civile e camice impiegato per le operazioni di pulizia, l'altro per custodire camice bianco/divisa utilizzata durante le operazioni di preparazione o distribuzione dei pasti.

#### **Art. 19**

##### **Segnalazioni antinfortunistiche**

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

#### **Art. 20**

##### **Gestione delle emergenze**

- 20.1.** Spetta all'appaltatore la gestione diretta delle emergenze presso le strutture di piazza Michelangelo e Monserrato per tutti i presenti tramite i propri lavoratori appositamente formati e dovrà cooperare per lo scopo con il personale dell'ERSU presso le mense di Via Premuda e via Trentino.
- 20.2.** L'avvenuta formazione sarà comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dagli art. 45 e 46 del D. Lgs 81/2008 nonché i relativi aggiornamenti periodici di Legge.
- 20.3.** L'appaltatore tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:
- a. evitare l'insorgere di un incendio e limitarne le conseguenze qualora esso si verifici;
  - b. adottare misure precauzionali di esercizio;
  - c. provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte disponibili presso l'ufficio tecnico dell'ERSU e forniti e/o visionabili all'occorrenza;
  - d. adottare i criteri per la gestione delle emergenze indicati nei Piani di gestione trasmessi da ERSU nonché eventuali criteri connessi alla specifica attività svolta dalla ditta e come tali da essa individuati e inseriti nel Piano di sicurezza.
- 20.4.** L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dell'appaltatore utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso,

in caso di eventi che coinvolgano studenti o altri utenti (studenti, dipendenti ERSU, esterni) presenti nella mensa.

- 20.5.** Spetta alla ditta verificare le scadenze dei prodotti contenuti nel kit e provvedere all'integrazione. Si precisa che resta a carico della ditta l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso per i propri dipendenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

## **Art. 21**

### **Prenotazione dei pasti**

Al fine di garantire il corretto approvvigionamento delle derrate alimentari, il DEC trasmette all'appaltatore con cadenza mensile una proiezione di massima sull'utenza prevista per la ristorazione universitaria basata su dati storici e sul trend dell'anno in corso.

## **Art. 22**

### **Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione**

#### **22.1 Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione c/o Mensa piazza Michelangelo**

**22.1.1.** Il servizio consiste in sintesi nella preparazione e nella distribuzione di pasti caldi con cucina tradizionale presso le linee self-service agli studenti universitari o altri utenti appositamente autorizzati, muniti di tesserino di riconoscimento e abbonamento.

**22.1.2.** L'accesso alla mensa potrà essere controllato sia da personale dell'Ente che da personale dell'appaltatore. E' in ogni caso esclusa la possibilità di erogare il pasto a persone diverse da quelle autorizzate dall'ERSU.

**22.1.3.** Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana (di norma 240 giornate annue), con esclusione della domenica e dei giorni festivi e dei periodi di interruzione di cui all'art. 14. Sono previsti due turni giornalieri di erogazione pasti, uno antimeridiano, con orario 12,00/14,30 uno pomeridiano, con orario 19,00/21,00 (ora solare) e 19,15/21,15 (ora legale).

**22.1.4.** L'appaltatore effettuerà il servizio di mensa e somministrazione dei pasti in nome e per conto proprio con organizzazione dei mezzi necessari ed assumerà esclusivamente in proprio tutte le obbligazioni inerenti la gestione del medesimo.

**22.1.5.** L'appaltatore si impegna a far funzionare le linee di distribuzione "self-service", con un numero di addetti sufficiente a garantire un ritmo di erogazione dei pasti indicativamente di circa 8 pasti al minuto per self, al fine di evitare code di attesa all'ingresso delle linee. In ogni caso dovrà essere garantito il pasto a quanti si trovassero ancora nella fila dopo gli orari di distribuzione.

**22.1.6.** E' obbligo dell'appaltatore affiggere all'ingresso di ciascuna linea self una copia del menù del giorno, con le grammature dei singoli piatti, e conservarne copia che dovrà essere esibita, a richiesta, al rappresentante dell'E.R.S.U. per il dovuto controllo.

#### **22.2. Organizzazione della produzione dei pasti mensa piazza Michelangelo.**

**22.2.1.** Il pasto erogato dovrà essere prodotto dall'appaltatore nel pieno rispetto dei menù quindicinali e sulla base dei ricettari che si forniscono in allegato. **(All.ti C-D).**

**22.2.2.** Sulla base delle suddette indicazioni, l'Appaltatore provvede alla esecuzione del menù quindicinale. Qualora l'Appaltatore intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta al DEC e

presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, entro il settimo giorno lavorativo precedente l'inizio della quindicina del mese cui è riferito il menù stesso.

**22.2.3.** Le parti controfirmeranno il menù approvato in duplice copia, una per l'E.R.S.U. l'altra per l'appaltatore. Il menù proposto per ciascun turno deve prevedere, a richiesta del commensale e sempre nel rispetto delle citate tabelle merceologiche e dietetiche minimali, le alternative seguenti:

a. alternative al primo piatto:

- ◆ salumi con almeno tre possibilità di scelta, una delle quali deve essere il prosciutto crudo sempre disponibile;
- ◆ formaggi con almeno tre possibilità di scelta;
- ◆ contorno
- ◆ n.1 yogurt o dessert, oppure frutta;

b. alternative al secondo piatto:

- ◆ salumi come in a);
- ◆ formaggi come in a);
- ◆ primo piatto più contorno

c. alternative al contorno:

- ◆ primo piatto
- ◆ n.1 yogurt o dessert, oppure frutta;

d. alternative alla frutta:

- ◆ n.1 yogurt o dessert o succo di frutta.
- ◆ primo piatto
- ◆ contorno

**22.2.4.** Non meno di un terzo dei pasti previsti si baserà sulla "pizza", questa di dimensioni e caratteristiche indicate all'all. "D", dovrà essere offerta in almeno tre diversi tipi, in tal caso la composizione del pasto sarà la seguente: una pizza, una bibita in lattina o bottiglia da almeno 33 centilitri (sempre disponibili birra, birra analcolica, aranciata, Cola), un dolce, oppure a seconda della stagione un gelato.

**22.2.5.** In luogo della pizza potrà essere autorizzata l'erogazione di focacce e "paninoni" a base di kebab di carni rosse di peso e valore equivalente alla stessa pizza.

**22.2.6.** È tassativamente vietata l'erogazione di kebab confezionato con carni bianche.

**22.2.7.** Sono vietate alternative diverse da quelle previste se non esplicitamente autorizzate; in particolare è tassativamente vietato mercificare il pasto con la fornitura di frutta, bevande, generi extra e derrate varie, oppure corrispondere denaro contante a fronte di parte del valore convenzionale del pasto non utilizzato dall'utente che rinuncia eventualmente a ritirare uno o più elementi che compongono un pasto completo.

- 22.2.8.** L'Appaltatore dovrà garantire a semplice richiesta menù speciali per erogare i pasti a studenti affetti da particolari patologie, quali celiachia e/o diabete e/o richiedenti diete speciali come da tabelle all. "G".
- 22.2.9.** Dovrà altresì garantire l'erogazione di pietanze composte unicamente da prodotti che non contemplino carni e pesci, a richiesta di quegli studenti che per motivi personali non possono consumare i suddetti cibi.
- 22.2.10.** Resta inteso che l'indicato menù deve essere sempre nella sua interezza disponibile durante l'orario di servizio. Può essere accettabile la mancanza di un primo o di un secondo negli ultimi 30' minuti del servizio. In caso di accertata violazione sarà applicata la penale di cui all'art. 32. In tal caso gli stessi dovranno essere coperti da alternativa.
- 22.2.11.** Qualsiasi deroga deve essere concordata tra le parti.
- 22.2.12.** Con la dicitura "*cucina tradizionale*" si intende che, di norma, i cibi devono essere preparati, cotti, conservati e distribuiti sul posto in modo tale da mantenere inalterate le loro caratteristiche nutritive ed organolettiche, così da presentarsi sempre appetibili.
- 22.2.13.** L'Ente non esclude la possibilità che alcuni cibi possano essere preparati altrove e trasferiti in mensa per la porzionatura e distribuzione. In tal caso l'appaltatore deve farne esplicita richiesta indicando di quali cibi si tratta, dove verranno preparati, nonché modalità e strumenti di preparazione e trasporto al fine di consentire verifiche in fase di produzione. Se autorizzato, l'appaltatore resta comunque responsabile dell'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia.
- 22.2.14.** Non è permesso il riutilizzo di cibi cotti già posti in distribuzione in turni precedenti.
- 22.2.15.** Le pietanze poste in distribuzione devono essere comprese fra quelle indicate nel menù proposto per ciascun turno antimeridiano o serale; tuttavia è consentita una variazione nei seguenti casi:
- guasto in uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto indicato nel menù;
  - interruzione temporanea della preparazione per cause varie, incidente, interruzione nell'erogazione di energia elettrica o similari,
- N.b. In ogni caso la variazione deve essere sempre concordata preventivamente con il DEC.
- 22.2.16.** L'Appaltatore ha l'obbligo di impegnarsi a recuperare il cibo non somministrato ed a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 19 agosto 2016, n. 166, "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.". A tal fine, semestralmente, l'appaltatore dovrà rendere una dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 con la quale attesta la destinazione del cibo non somministrato ad Organizzazioni non Lucrative di Utilità Sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.
- 22.2.17.** L'Appaltatore dovrà altresì devolvere gli avanzi di cibo e destinarli all'alimentazione di animali da compagnia, per il tramite delle ONLUS presenti sul territorio e/o i servizi Zoiatrici delle amministrazioni comunali di Cagliari e Monserrato, al fine di ottemperare a quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. A tal fine,

semestralmente, l'appaltatore dovrà rendere una dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 con la quale attesta l'ottemperanza a quanto sopra indicato.

**22.2.18.** L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'E.R.S.U. per i controlli di conformità il proprio Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al Piano.

**22.2.19.** Nello spirito dell'ottemperanza alle vigenti normative in materia di somministrazione alimenti e bevande, in riferimento al sistema di corretta prassi igienica H.A.C.C.P., 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:

1.	dovrà essere effettuato il campionamento giornaliero di ogni pietanza prodotta;
2.	tali campioni, con un peso di almeno 150 g., dovranno essere prelevati dal self di distribuzione;
3.	i campioni dovranno essere prelevati con le dovute cautele igieniche, quali l'utilizzo dei guanti sterili monouso;
4.	i campioni dovranno essere conservati in contenitori monouso sterili;
5.	tali campioni, rappresentativi della produzione del turno, dovranno essere numerati e sul registro in <b>corrispondenza del numero</b> dovrà essere riportato sommariamente il nome della pietanza, il giorno ed il turno di produzione, il numero di porzioni prodotte e la sigla del campionatore;
6.	i campioni, raccolti in una busta di plastica debitamente etichettata, dovranno 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°;
7.	tali campioni dovranno essere custoditi per 7 giorni nella cella frigorifera, e, salvo disposizione contraria dell'Ufficio Ristorazione dovranno essere distrutti entro il giorno successivo;
8.	tutte le operazioni dovranno essere riportate in un apposito registro a disposizione del DEC per eventuali controlli.

### 22.3. Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione Mensa di Monserrato

**22.3.1.** Il servizio consiste nel prelievo e trasporto di derrate confezionate dal "centro di cottura" di via Premuda, d'ora in avanti denominato "Centro", rinvenimento, porzionatura, la cottura in loco di paste asciutte (pasta secca e fresca) e di eventuali piatti pronti e la distribuzione dei pasti presso la mensa del Polo Universitario di Monserrato, d'ora in avanti denominata "Mensa".

**22.3.2.** Il Centro cottura provvederà alla cottura delle pietanze che saranno poi sottoposte ad abbattimento della temperatura; quelle trattabili potranno essere confezionate sotto vuoto, quindi verranno etichettate e mantenute in ambiente refrigerato. Una volta ultimata la fase



dell'abbattimento di temperatura il personale dell'appaltatore riporrà i contenitori nelle apposite celle frigorifere.

- 22.3.3.** L'appaltatore effettuerà il prelievo presso i magazzini del Centro, sottoscriverà il buono di prelievo recante il dettaglio delle vivande consegnate, effettuerà il trasporto mantenendo i prodotti in contenitori isotermici all'interno di un veicolo refrigerato, dotato di termografo, la cui temperatura sarà contenuta nel range di +1 °C + 4 °C.
- 22.3.4.** Il mezzo di trasporto, che dovrà essere fornito a cura e spese dell'Appaltatore, dovrà essere abilitato, sulla base della normativa vigente, al trasporto delle derrate alimentari in regime refrigerato (ATP).
- 22.3.5.** Ultimato il trasporto le pietanze saranno scaricate e stoccate a temperatura controllata (legame refrigerato), nel frigo in dotazione alla Mensa, saranno porzionate e rimesse in temperatura negli appositi forni, mano a mano che l'utenza le richiederà.
- 22.3.6.** L'appaltatore è tenuto a ritirare i pasti negli orari e secondo gli accordi raggiunti con il DEC.
- 22.3.7.** L'appaltatore effettuerà il servizio in nome e per conto proprio con organizzazione dei mezzi necessari ed assumerà esclusivamente in proprio tutte le obbligazioni inerenti alla gestione del medesimo, fatta eccezione per la parte del confezionamento delle pietanze fornite dall'ERSU, che ne risponderà, relativamente alla normativa igienica, esclusivamente sino al momento della consegna per il trasporto. L'appaltatore provvederà ad approvvigionare giornalmente la mensa di frutta, verdura e pane fresco.
- 22.3.8.** Il servizio presso la Mensa dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana (di norma 195 giornate annue), con esclusione del sabato, della domenica e dei giorni festivi nonché dei periodi di interruzione di cui all'art. 14. Dovrà essere garantita l'erogazione del pasto in un unico turno antimeridiano, con orario 12,00- 14,30.
- 22.3.9.** L'appaltatore si impegna a far funzionare le linee di distribuzione "self-service", con un numero di addetti sufficiente a garantire un ritmo di erogazione dei pasti indicativamente di circa 8 pasti al minuto per self, al fine di evitare code di attesa all'ingresso delle linee. In ogni caso dovrà essere garantito il pasto a quanti si trovassero ancora nella fila dopo gli orari di distribuzione.
- 22.3.10.** E' obbligo dell'appaltatore affiggere all'ingresso di ciascuna linea self una copia del menù del giorno, con le grammature dei singoli piatti, e conservarne copia che dovrà essere esibita, a richiesta, al rappresentante dell'E.R.S.U. per il dovuto controllo.
- 22.3.11.** L'accesso alla Mensa e la vendita dei pasti sarà gestita dal personale dell'appaltatore.
- 22.3.12.** L'Ente, con la collaborazione dell'Università di Cagliari proprietaria dei locali, ha in programma di eseguire i lavori di riqualificazione della mensa di Monserrato. Tali lavori prevedono l'ampliamento della sala mensa, l'implementazione del lay-out di cucina e la creazione di idonei spazi per lo stoccaggio delle merci al fine di produrre in loco l'intero menù, eliminando la veicolazione dei pasti dal centro di cottura di via Premuda. Nell'eventualità che gli stessi lavori interferiscano con la produzione, l'Ente si riserva, con congruo preavviso, di interrompere temporaneamente il servizio per la durata necessaria. Nell'attesa della realizzazione del citato intervento, l'Ente si riserva di ridurre l'aliquota di pasti attualmente veicolati dal centro cottura con la graduale implementazione delle attrezzature di cucina (ad esempio con l'installazione di un nuovo forno elettronico, di 2 brasiere, di una pentola elettrica). In tal caso l'appaltatore dovrà eventualmente integrare la



dotazione di personale al fine di realizzare il nuovo modello produttivo e, considerata la carenza di locali per lo stoccaggio, dovrà garantire l'approvvigionamento "just in time" delle derrate necessarie per la nuova produzione di pasti in loco.

#### **22.4. Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione Mensa di Via Premuda e Mensa di Via Trentino**

**22.4.1.** Il servizio consiste nella fornitura delle derrate alimentari previste nei menù quindicinali e sulla base dei ricettari che si forniscono in allegato (All. D) e la consegna delle derrate dovrà essere fatta direttamente in cucina, a cura dell'appaltatore con il suo personale.

**22.4.2.** Il servizio consiste, inoltre, nella fornitura di personale ausiliario (cuochi, aiuto cuochi e pizzaioli) alla preparazione dei pasti, gestita direttamente dall'ERSU con il suo personale e nella distribuzione di pasti presso le linee self-service agli studenti universitari o altri utenti appositamente autorizzati, muniti di tesserino di riconoscimento e abbonamento.

**22.4.3.** Le pizzerie di via Premuda e via Trentino saranno condotte da personale -aiuto cuochi e/o pizzaioli qualificati- dipendenti dell'appaltatore sotto la direzione e la responsabilità dei responsabili di cucina dell'ERSU.

**22.4.4.** L'accesso alla mensa di via Premuda sarà controllato dal personale dell'appaltatore. Il personale dell'ERSU che eserciterà la sola attività di supervisione. Nel dettaglio saranno operativi due tornelli-postazioni automatiche per il rilascio di ticket, (pizzeria e self-service) non presidiati dal personale ERSU, il personale dell'appaltatore dovrà erogare il pasto esclusivamente agli utenti in possesso dello scontrino rilasciato da tali postazioni automatiche. L'ERSU si riserva possibilità di effettuare controlli a campione sui fruitori del servizio. L'appaltatore dovrà altresì curare la vendita dei pasti durante il turno serale, dal lunedì al sabato, dalle ore 18,30 alle ore 21,00 ed il sabato dalle ore 12,00 alle ore 14,30.

**22.4.5.** L'accesso alla mensa di via Trentino e la vendita dei pasti sarà gestita dal personale dell'appaltatore.

**22.4.6.** E' in ogni caso esclusa la possibilità di erogare il pasto a persone diverse da quelle autorizzate dall'ERSU.

**22.4.7.** Il personale dell'appaltatore addetto al magazzino dovrà consegnare le derrate alimentari richieste dalla cucina in base al menù del giorno, direttamente in cucina e autonomamente. Il magazzino dovrà essere aperto a disposizione della cucina, con i seguenti orari: mattina 8,30-14,00 sera: 15,30-20,30.

**22.4.8.** Si precisa che l'organizzazione dell'approvvigionamento della cucina sarà concordata con il DEC, sulla base del menù quindicinale stabilito.

**22.4.9.** In fase di esecuzione, il menù stabilito potrà subire alcune limitate variazioni, concordate, solo in seguito a cause di forza maggiore quali assenze del personale E.R.S.U. o guasti ai macchinari.

**22.4.10.** Prima dell'inizio del servizio l'appaltatore dovrà preparare in confezione igienica e sigillata le posate d'acciaio, un kit monouso compreso di un bicchiere, tre salviette, stuzzicadenti, olio, aceto e sale; controllare i self per verificarne la dotazione di stoviglie e attrezzi per il servizio, nonché il perfetto stato di igiene e la funzionalità delle vasche termostatiche che dovranno mantenere una temperatura costante di esercizio di 80 gradi.

**22.4.11.** Durante il servizio l'appaltatore dovrà approvvigionare i self delle vivande, prelevate dalla cucina, negli appositi contenitori, mantenendole alla temperatura utile a garantire il perfetto stato igienico e conservarne i precisi caratteri sino al momento della distribuzione, avendo cura di adottare gli opportuni accorgimenti al fine di presentare le pietanze all'utenza in maniera da esaltarne il gradimento; approvvigionare le apposite tramogge di pane, ed i terminali dei self di frutta o sostitutivi prelevando i prodotti dal magazzino; verificare la perfetta igiene dei piatti, erogare le vivande secondo la tabella di grammature acclusa al capitolato (All. A), con un margine di più/meno il 10%.

#### **22.4.12. Calendario del servizio giornaliero nelle mense:**

##### **Mensa Via Premuda**

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana (di norma 240 giornate annue) , con esclusione della domenica e dei giorni festivi, salvo i periodi di interruzione di cui all'art. 14. Sono previsti due turni giornalieri di erogazione pasti, uno antimeridiano, con orario 12,00 / 14,30 uno pomeridiano, con orario 19,00/21,00 (ora solare) e 19,15 /21,15 (ora legale).

##### **Mensa Via Trentino**

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana anche nei giorni festivi per tutto l'arco dell'anno (di norma 320 giornate annue), salvo i periodi di interruzione di cui all'art. 14. Sono previsti due turni giornalieri di erogazione pasti, uno antimeridiano, con orario 12,00/14,30 uno pomeridiano, con orario 19,00/21,00 (ora solare) e 19,15/21,15 (ora legale).

Il servizio completo (preparazione pasti e relativa somministrazione) nei giorni festivi sarà garantito dall'appaltatore con le sue maestranze.

L'appaltatore si impegna a far funzionare le linee di distribuzione "self-service", con un numero di addetti sufficiente a garantire un ritmo di erogazione dei pasti indicativamente di circa 8 pasti al minuto per self, al fine di evitare code di attesa all'ingresso delle linee. In ogni caso dovrà essere garantito il pasto a quanti si trovassero ancora nella fila dopo gli orari di distribuzione.

#### **Art. 23**

##### **Organizzazione delle pulizie di tutte le mense**

#### **23.1. L'Appaltatore dovrà provvedere sia durante che alla fine del servizio:**

**23.1.1.a** liberare i tavoli eventualmente rimasti ingombri e provvedere al continuo ritiro dei vassoi dal nastro trasportatore ed allo smistamento degli stessi da posate, piatti e residui del pasto;

**23.1.2.a** dotare il reparto lavaggio del personale sufficiente ed esperto, affinché il moto dei nastri non subisca alcuna interruzione o rallentamento;

**23.1.3.a** lavare i piatti, le posate e i vassoi che deve avvenire entro l'arco del turno, in nessun caso dovrà essere lasciato alcunché' di non perfettamente pulito e asciutto. Il personale preposto, oltre al carico ed allo scarico della macchina lavastoviglie dovrà accertare che le stoviglie in uscita siano perfettamente pulite ed asciutte, eliminando quelle che non corrispondono a questi requisiti. Piatti, posate e vassoi una volta puliti ed asciugati dovranno essere riposizionati al self;

**23.1.4.a** compattare i residui del pasto in buste in plastica e/o in materiale biodegradabile, fornite dallo stesso appaltatore, compreso il ritiro dei rifiuti di cucina, quindi collocarle nello spazio a ciò

destinato e da questo nell'apposito cassonetto presente nel cortile interno, ovvero in quelli adiacenti il muro di cinta, per almeno due volte in ciascun turno di lavoro. Il personale effettuerà queste operazioni con la massima cautela, al fine di non creare situazioni incompatibili con l'igiene, concordando gli orari con il Responsabile dell'Ufficio ristorazione e/o con i responsabili di cucina di turno;

- 23.1.5.** nelle tre ore precedenti la fine di ciascun turno, al continuo ritiro dei rifiuti nella cucina e ripristino delle pattumiere, lavaggio e sistemazione di pentolame, carrelli, alla pulizia dei carrelli estraibili dei forni, teglie, vaschette, mestoli e quant'altro utilizzato per la confezione del pasto, detto materiale una volta pulito e asciugato dovrà essere riposto in cucina nelle apposite scaffalature. Dovrà provvedere alla fine di ciascun turno, alle pulizie delle apparecchiature e macchinari di cucina utilizzati per il confezionamento dei pasti, secondo quanto disposto dai Responsabili e/o preposti dell'Ente. Detto personale provvederà, al termine delle suddette operazioni di lavaggio, alla pulizia dei pavimenti e delle superfici placcate e vetrate della cucina, avendo cura di proteggere quanto già nettato, dei locali annessi nonché della zona magazzino. Su richiesta dei responsabili della cucina, dovrà inoltre provvedere, nel periodo di tempo suddetto, alla pulizia del pavimento, quando ciò venga ritenuto necessario dal personale responsabile;
- 23.1.6.** nei giorni fissati per la disinfestazione dei locali, a conservare gli utensili e tutto il materiale in uso, compresi i macchinari di sala, in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti; successivamente agli interventi dovrà curare in modo particolare le pulizie, con prodotti appropriati, di tutte le superfici dei locali trattati, delle macchine e degli utensili. Detto lavoro dovrà essere effettuato il giorno di riapertura della mensa all'utenza prima dell'inizio del turno antimeridiano;
- 23.1.7.** alla pulizia delle attrezzature disassemblate, per la pulizia straordinaria, in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva. I dettagli delle suddette pulizie saranno convenuti con il Responsabile dell'Ufficio Ristorazione e/o con i suoi delegati;
- 23.1.8.** alla riapertura della mensa, più precisamente nel giorno antecedente la ripresa del servizio, dopo i periodi di chiusura programmata, si dovranno effettuare pulizie particolarmente accurate per rendere perfettamente idonei i locali e le apparecchiature in uso, detta incombenza dovrà essere assoluta anche in occasione di eventuali chiusure straordinarie.
- 23.1.9.** Il personale preposto a questo servizio dovrà effettuare la pulizia ordinariamente:
- dei servizi igienici del personale e degli studenti, due volte per turno;
  - degli spogliatoi, una volta per turno;
  - pulizia giornaliera della cella frigorifera c/o locale macelleria di via Premuda, dei vetri e di tutte le superfici placcate poste nei locali adibiti alla preparazione e cottura dei cibi presso tutte le mense.
  - degli uffici annessi alla mensa, una volta al giorno;
  - dei montacarichi e scale di servizio, una volta per turno;
  - delle superfici vetrate perimetrali della struttura, interne ed esterne, una volta la settimana;

- g. degli anditi dei magazzini, degli uffici magazzino, locali adibiti a stoccaggio merci, anticelle, celle frigo, comprese le pareti interne ed esterne, una volta al giorno, ciò con i necessari sanificanti antimicotici;
- h. dei nastri per il trasporto vassoi, compresi i vani interni e laterali nonché le parti di protezione e quelle motrici, una volta per turno e manutenzione bisettimanale;
- i. dei pannelli del controsoffitto aspirante, una volta al trimestre, di sabato sera e dopo le ore 21,00. Detta operazione, comprendente lo smontaggio e il riposizionamento dei pannelli successivo all'accurata pulizia, dovrà essere preventivamente concordata con l'Ufficio Ristorazione.
- j. fornire ed approvvigionare a suo totale carico, secondo le necessità, i servizi igienici del personale e degli studenti, di sapone liquido e di carta igienica in rotoloni di buona qualità;

**23.1.10.** Per l'espletamento di specifiche e particolari operazioni di pulizia l'Appaltatore dovrà, autonomamente, dotarsi di appositi ed idonei prodotti, materiali ed attrezzature.

**23.1.11.** L'Appaltatore dovrà altresì garantire eventuali pulizie extra, senza oneri aggiuntivi, che si rendano necessarie nel caso che presso le mense siano state organizzate eventuali attività ricreative-culturali di interesse dell'Ente quali le "Cene speciali".

**23.1.12.** Dovrà inoltre ottemperare a quanto previsto nel manuale di corretta prassi igienica (Piano di Autocontrollo – sistema HACCP) di cui si è dotato l'Ente.

**23.2. Ulteriori specifiche riguardanti le pulizie c/o Mensa Piazza Michelangelo, Polo Universitario di Monserrato, Mensa di via Trentino, mensa di via Premuda:**

**23.2.1.** sono a totale carico dell'appaltatore la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e delle stoviglie, dei servizi igienici, compresi i materiali occorrenti a detto servizio. Più specificatamente:

- a. Pulizia dei locali: tutti i locali della mensa (refettori, sale, atri, cucine, magazzini, celle frigorifere, servizi vari, etc.) devono essere tenuti costantemente puliti e devono essere rispettate le norme stabilite tramite ordinanze municipali e provinciali riguardanti la lotta contro gli insetti .
- b. In particolare l'appaltatore si impegna a far disinfettare, disinfestare o derattizzare ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno cinque volte all'anno tutti i locali delle mense facendo ricorso a ditte specializzate.
- c. Devono inoltre essere puliti i vetri ed i davanzali di tutti i locali in uso almeno una volta al mese, parte interna e parte esterna, ed a qualunque altezza si trovino.
- d. E' altresì a carico dell'appaltatore la pulizia delle zone di ingresso degli utenti, del locale di scarico per i rifornitori e delle zone circostanti di pertinenza alle strutture di mensa.
- e. L'Ente si riserva la facoltà di intervenire richiedendo interventi ordinari e straordinari nel caso durante un controllo si riscontrino carenze igieniche.
- f. Pulizia delle attrezzature, del mezzo di trasporto pasti e degli impianti di trasporto: al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, tutte le attrezzature devono essere pulite da ogni residuo.

- g. Pulizia delle stoviglie e degli attrezzi da cucina: deve essere particolarmente curata la pulizia delle stoviglie e degli attrezzi da cucina (mestoli, pentolame, etc.) e dei vassoi, da effettuare con detersivi idonei che non lascino tracce ne' odori residui; analogamente per le stoviglie destinate agli utenti.
- h. I banchi, i carrelli ed i contenitori devono essere tenuti costantemente puliti.
- i. Pulizia degli arredi: l'appaltatore deve provvedere alla pulizia dei tavoli e delle sedie dei refettori alla fine di ogni servizio.
- j. La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle mense, compreso il tetto della mensa di Piazza Michelangelo, é a carico dell'Appaltatore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.
- k. Pulizia generale delle Mense in occasione di tutti i periodi di chiusura, calendarizzati e/o, eventualmente straordinari, a seguito di manutenzioni o altri eventi imprevedibili al fine di avere la garanzia del rispetto dell'igiene e pulizia anche a mensa chiusa.
- l. Per tutte le pulizie richieste in genere, nonché per i particolari punti di intervento, i prodotti chimici da utilizzare dovranno essere conformi alle prevenzioni antinfortunistiche e di sicurezza e idonei per ogni tipo di superficie e ambiente e devono essere conformi alle vigenti norme di Legge in materia.

### **23.3. Utilizzo detergenti e prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta»**

**23.3.1.** Devono essere utilizzati 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. I prodotti detergenti devono rispettare i requisiti previsti dalla Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel o equivalente.

**23.3.2.** L'appaltatore dovrà utilizzare prodotti che si presumono conformi al suddetto requisito quali prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I con requisiti conformi. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel o di altra etichetta ecologica di Tipo I, dovrà essere presentata documentazione equivalente attestante il rispetto dei requisiti previsti.

**23.3.3.** 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 appaltatore 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) relativa all'assegnazione del marchio comunitario Ecolabel.

**23.3.4.** L'appaltatore dovrà utilizzare prodotti conformi al suddetto requisito. Su richiesta dell'ERSU dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 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.

### **23.4. Smaltimento Rifiuti**

**23.4.1.** L'Appaltatore è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di produzione dei rifiuti in genere nonché di quelli speciali e particolari che dovessero derivare dall'attività del servizio oggetto

del presente Capitolato d'appalto. Lo smaltimento dei rifiuti solidi e dei rifiuti speciali, anche tossici e nocivi, deve realizzarsi nel rispetto delle norme di cui al D.lgs. del 3 Aprile 2006 n. 152, nonché delle disposizioni regionali vigenti e dei regolamenti comunali.

#### **23.4.2. Gestione dei rifiuti:**

- a. i rifiuti devono essere raccolti negli appositi contenitori con coperchio i sacchi a perdere opportunamente dislocati nelle varie zone di preparazione dei pasti; la loro rimozione deve avvenire prima dell'allestimento finale dei pasti, convogliandoli nei cassonetti N.U. collocati all'esterno della mensa; analoga operazione deve essere attuata per i rifiuti provenienti dalle zone di ritiro e lavaggio vassoi.
- b. I rifiuti urbani provenienti dalla cucina e dalle mense, opportunamente differenziati, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
- c. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del d.lgs. n. 22/97 e s.m.i., oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.
- d. L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Cagliari e di Monserrato in materia di raccolta differenziata.
- e. E' tassativamente vietato versare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
- f. L'Ente si riserva di addebitare all'appaltatore, il costo di eventuali interventi straordinari di spurgo e di ripristino degli impianti fognari resisi necessari in seguito all'eventuale imperizia degli addetti dello stesso appaltatore.
- g. l'Appaltatore curerà la pulizia e la sanificazione con vapore e appositi detergenti dei bidoni e cassonetti destinati alla raccolta della frazione organica dei rifiuti posti all'esterno delle mense.

#### **Art. 24**

##### **Menù**

La progettazione del menù per tutte le mense è a totale carico dell'ERSU.

#### **Art. 25**

##### **Specifiche tecniche relative a caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

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

##### **25.2.** Caratteristiche generali

Le derrate alimentari e le bevande devono avere le principali caratteristiche di seguito riportate:

- a. conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 e dal presente Capitolato;



- b. identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;
- c. accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d. 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..
- e. termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- f. 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, etc.;
- g. 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.;
- h. trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i. riconosciuta e comprovata serietà professionale del produttore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- j. modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate;
- k. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- 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;
- m. devono essere di gradimento per l'utenza e per l'ERSU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ERSU, queste a semplice richiesta dell'ERSU dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;
- n. approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- 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 dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.



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

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

**25.2.3.** Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

**25.3.** Standard minimi di qualità delle derrate alimentari e di Identificazione dei prodotti alimentari.

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

- a) 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;
- b) 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);
- c) per almeno il **10%** da prodotti tipici e tradizionali, secondo l'Elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99.
- d) le carni devono 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 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) e da prodotti tipici e tradizionali, secondo l'Elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99.
- e) L'olio extravergine d'oliva per il **25 %** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

**25.3.2.** Per l'aliquota di prodotti biologici, da sistemi integrati, tradizionali, ecc. si deroga al requisito della "prima categoria" e si accetta anche la "seconda categoria".

**25.3.3.** 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.

- 25.3.4.** I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, secondo il calendario di stagionalità riportati in allegato (All. F).
- 25.3.5.** 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.
- 25.3.6.** 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.
- 25.3.7.** 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.
- 25.3.8.** 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.
- 25.3.9.** L'Appaltatore dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici e che consegnerà in copia al DEC.
- 25.3.10.** L'appaltatore dovrà produrre un Rapporto Semestrale su tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine ad esempio delle certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Nel medesimo Rapporto dovrà altresì dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- 25.3.11.** 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 e accreditati in conformità delle stesse.
- 25.4.** Caratteristiche e specifiche che dovranno essere possedute dagli alimenti maggiormente utilizzati per la preparazione dei pasti
- 25.4.1.** Paste alimentari.
- Le paste alimentari dovranno essere del tipo secco o fresche confezionate con semola di grano duro di produzione non anteriore ai 6 mesi.
- 25.4.2.** Riso.
- Il riso sarà sempre di prima qualità, immune da corpi estranei o impurità. Dovrà essere del tipo "Superfino" per i risotti e del tipo "Semifino" per le minestre o minestrone.
- 25.4.3.** Alimenti senza glutine.

A richiesta dei responsabili di cucina dovrà essere garantita la disponibilità giornaliera dei seguenti prodotti senza glutine: pasta; farina; pane, nonché di una congrua dotazione di prodotti generici, etichettati "Gluten-Free" in base al numero quotidiano delle richieste.

**25.4.4. Alimenti senza lattosio.** A richiesta dei responsabili di cucina dovrà essere garantita la disponibilità giornaliera di prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina.

#### **25.4.5. Carni**

Le carni, che dovranno essere fresche, o fresche sottovuoto tutte di prima qualità debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provviste di bolli sanitari come previsto dalle vigenti norme. Le carni consentite sono: bovine (vitello, vitellone, manzo), equine, ovine o caprine, avicunicole e suine. E' vietato qualsiasi utilizzo di carni congelate.

#### **25.4.6. Prodotti ittici**

I prodotti ittici dovranno provenire da mercati autorizzati.

- a) E' consentito l'uso del pesce surgelato purché non venga interrotta la catena del freddo.
- b) E' anche consentito l'uso di pesce conservato, esclusivamente sotto olio di oliva purché tonno o sardine.
- c) E' consentito l'uso di pesce secco quale baccalà e stoccafisso.
- d) Non sono ammessi pesci d'acqua dolce come pangasio, persico e tilapia di provenienza extracomunitaria.
- e) Non è consentito l'uso di frutti di mare freschi.
- f) I bastoncini di pesce ed i filetti impanati di pesce dovranno essere preparati con filetti interi di pesce e non da pesce macinato e ricomposto.
- g) Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti ma da filetti interi di pesce.
- h) Per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, il pesce surgelato o conservato deve provenire da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Per dimostrare la provenienza da pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council od equivalenti).

#### **25.4.7. Verdure e legumi**

- a) Saranno utilizzate sempre prevalentemente ortaggi freschi.
- b) I legumi secchi o conservati sono consentiti esclusivamente nei minestrone o, come contorno, nella stagione Invernale.
- c) I legumi saranno sempre di prima qualità, privi di impurità;
- d) Le verdure fresche debbono essere sane, di taglio recente, prive di parti avvizzite e di origine accertabile.
- e) Le patate devono essere di prima qualità e non antecedenti ad una stagione.
- f) L'uso di legumi e verdure surgelati è consentito per la preparazione di minestrone, contorni e salse.

#### 25.4.8. Frutta

La frutta sarà sempre fresca e di stagione, al giusto punto di maturazione, perfettamente integra e sana.

#### 25.4.9. Formaggi

È tassativamente vietato l'utilizzo di "formaggi fusi" in qualunque modo commercialmente denominati, vale a dire dei prodotti ottenuti per fusione a caldo di uno o più formaggi con l'ausilio di additivi emulsionanti, i sali di fusione, e con eventuale aggiunta di acqua o di altri prodotti derivati del latte (latte in polvere, grasso del latte, ecc.) o diversi (grassi vegetali, ecc.), condimenti e altri additivi come conservanti, stabilizzanti, ecc. Formaggio grattugiato: si prescrive una miscela di Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Sardo DOP (minimo 50% di formaggi sardi).

#### 25.4.10. Salse - sughi - condimenti

- a) I sughi, le salse, gli intingoli e i condimenti in generale saranno preparati giornalmente e consumati nella stessa giornata.
- b) Non è consentito il loro uso e la loro conservazione oltre il giorno di preparazione. Gli ingredienti consentiti sono quelli di seguito indicati.
- c) Grassi animali: solo burro proveniente da latte bovino.
- d) Grassi vegetali: solo Olio extra vergine di oliva, olio di semi di arachide, olio di semi di mais, olio di semi di girasole (sono esclusi tassativamente gli oli di semi vari, vinacciolo, colza, palma e soia).

#### 25.4.11. Pomodori

- a) Freschi integri e sani, al giusto grado di maturazione.
- b) Conservati, pelati, inscatolati non prima della precedente stagione (non è consentito l'uso del concentrato di pomodoro o di prodotti simili).

Qualora il DEC accerti la non corrispondenza di un prodotto, materia prima, derrata alimentare con quanto indicato nelle tabelle merceologiche e dietetiche (All. A) o nelle schede prodotto (All. B) oppure nel menù (All. C) o ricettario (All. D), tale prodotto dovrà essere tassativamente sostituito. e inoltre, saranno applicate le penali di cui all'art. 42 del CSA.

#### 25.5. ricettario (Vedi allegato "D")

**25.6.** Variazioni del menù (valevole per P.zza Michelangelo e per quanto compatibile con la condivisione della gestione del servizio, anche per Monserrato e via Trentino) Previsto solo per casi straordinari e sempre dietro approvazione del DEC.

**25.7.** Menù per esigenze dietetiche particolari (valevole per P.zza Michelangelo e per quanto compatibile con la condivisione della gestione del servizio, anche per Monserrato e via Trentino).

**25.8.** Diete prive di alcuni alimenti o loro componenti (valevole per P.zza Michelangelo e per quanto compatibile con la condivisione della gestione del servizio, anche per Monserrato e via Trentino).

**25.9.** Diete senza glutine (valevole per P.zza Michelangelo e per quanto compatibile con la condivisione della gestione del servizio, anche per Monserrato e via Trentino) con richiesta accompagnata certificato medico).

- 25.10.** L'appaltatore per la mensa di piazza Michelangelo, a sua gestione, a sua totale responsabilità, garantirà alle autorità competenti il possesso di attrezzature, di locali idonei e di adeguata formazione del personale per la preparazione di pasti privi di glutine.
- 25.11.** Diete per motivazioni etico-religiose (vedi all. "G") (valevole per P.zza Michelangelo e per quanto compatibile con la condivisione della gestione del servizio, anche per Monserrato e via Trentino).

#### **Art. 26**

##### **Trasporto del pasto**

- 26.1.** Per il trasporto degli alimenti veicolati verso la mensa di Monserrato, in ottemperanza ai "Criteri Ambientali Minimi per la Ristorazione collettiva e le forniture di derrate alimentari adottati con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), dovranno essere utilizzati mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, ovvero almeno EURO 5, ibridi o elettrici.
- 26.2.** L'appaltatore dovrà 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, il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione (appena disponibili).

#### **Art. 27**

##### **Contenitori**

- 27.1.** L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti, 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 minimi;
  - 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.
- 27.2.** L'Appaltatore dovrà 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.).
- 27.3.** In relazione al contenuto riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclo, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla norma 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).

## **Art. 28**

### **Educazione alimentare dell'utenza**

**28.1. L'appaltatore erogatore dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti/clienti relativamente a:**

- 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;
- b) Provenienza territoriale degli alimenti;
- c) Stagionalità degli alimenti;
- d) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

**28.2. Verifica:** Il fornitore deve produrre e rendere disponibile un Piano di Informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente:

- a) i materiali di comunicazione che saranno realizzati;
- b) i supporti che verranno utilizzati;
- c) i temi ed i contenuti della comunicazione;
- d) gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

## **Art. 29**

### **Rapporti con l'utenza**

Nei rapporti con l'utenza è fatto divieto al personale dell'esecutore di esprimere commenti o valutazioni sui programmi e/o sui luoghi ove si svolgono le prestazioni. In caso di comportamento scorretto nei confronti dell'utenza, ERSU potrà chiedere l'allontanamento dei soggetti responsabili. L'esecutore risponde direttamente dell'operato di tutti i dipendenti (propri e/o subappaltatori) sia nei confronti di ERSU che di terzi.

## **Art. 30**

### **Attività accessorie, migliorie ed ammodernamenti**

**presso le Mense di via Trentino, via Premuda e piazza Michelangelo**

#### **30.1 Gestione Bar di via Trentino**

**30.1.1.** L'Appaltatore assumerà la gestione del bar per la somministrazione e la vendita dei prodotti, di cui al listino allegato (All. E), a tutti gli studenti universitari ed agli altri utenti degli spazi culturali adiacenti la Casa dello Studente di via Trentino.

**30.1.2.** L'Appaltatore dovrà corrispondere all'ERSU un rimborso forfettario mensile (fitto + spese di consumo) di € 600,00 + IVA (euro seicento/00) pari a complessivi € 14.400,00 (euro



quattordiciquattrocento/00) + IVA, per tutta la durata dell'appalto (24 mesi). L'importo dovrà essere corrisposto previa emissione di fattura da parte dell'ERSU.

**30.1.3.** Il servizio dovrà essere garantito nella misura minima, con orario che vada dalle ore 08,00 alle ore 21,00 di tutti i giorni di apertura della mensa di via Trentino.

**30.1.4.** Il servizio dovrà essere garantito anche durante le attività che saranno realizzate presso gli spazi culturali della Casa dello studente di via Trentino o del Teatro annesso alla medesima, almeno sino alle 22.30, fatta salva la possibilità di ulteriore apertura da concordarsi con il DEC. In tale caso è sempre obbligo dell'Appaltatore assicurare il controllo degli accessi ai clienti autorizzati.

**30.1.5.** Il servizio fornito dal Bar Caffetteria non dovrà essere in nessun modo di ostacolo al servizio di ristorazione.

**30.1.6.** L'Appaltatore assumerà la gestione del bar con l'organizzazione dei mezzi necessari ed assumerà, esclusivamente in proprio, tutte le obbligazioni inerenti alla gestione dello stesso, compresa la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti dati in dotazione dall'ERSU.

## **30.2. Opere accessorie di adeguamento strutturale ed impiantistico e sostituzione delle attrezzature e degli arredi.**

**30.2.1.** Fanno parte dell'appalto le opere di opere accessorie finalizzate al miglioramento funzionale e all' adeguamento tecnico-normativo degli edifici, e dei relativi impianti tecnologici annessi, dedicati alle attività di mensa universitaria.

**30.2.2.** I lavori che la ditta aggiudicataria dovrà effettuare presso le strutture nelle quali si svolgerà il servizio in oggetto, sono quelli che, sommariamente, di seguito si riportano:

### **1) MENSA – Via Premuda:**

Completamento della riqualificazione estetico – funzionale della Mensa dei locali individuati nell'Allegato I) Premuda:

◆ Sistemazione bagni personale 1° piano
◆ Sistemazione locali 1° piano, anditi e stanze (rifacimento impianti elettrici, tinteggiature, infissi n° 9 stanze, eliminazione carta da parati andito) per poterle utilizzare come spazi comuni o piccole sale studio per gli studenti.
◆ Demolizione e rifacimento pavimentazione andito e n° 9 stanze

L'importo complessivo per la realizzazione dei suddetti lavori è stimato in **€ 38.000,00 + IVA**

### **2) Mensa Piazza Michelangelo lavori vari così ripartiti:**

◆ sistemazione placcaggio e pavimento mensa;
◆ ripristini murari/strutturali dei pilastri sala mensa e in altri locali;
◆ pulizia pozzetto principale raccolta grassi e linee smaltimento reflui sino al pozzetto stradale;



◆ Interventi di riparazione per sistemazione celle frigo;
◆ riparazione infiltrazione acqua piovana ufficio amministrativo ERSU e tinteggiatura locale;
◆ Verifica impianto di climatizzazione sala e ripristino piena efficienza con sostituzione filtri ed altro.
◆ Posizionamento cappello canna fumaria principale.
◆ Verifica corretto funzionamento aspiratori bagni ed eventuale ripristino e/o sostituzione;
◆ Sostituzione manichette idranti complete di nuova cassetta ed accessori vari;
◆ Fornitura e posa in opera dei pannelli fonoassorbenti mancanti e/o deteriorati del controsoffitto della sala;
◆ Verifica e misurazione rumorosità apparecchiature esterne della mensa ed effettuazione interventi necessari per ripristino rumorosità all'interno dei limiti di Legge.

L'importo complessivo per la realizzazione dei suddetti lavori è stimato in **€ 22.000,00 + IVA**

#### **1. Mensa di via Trentino**

◆ Realizzazione nuovi bagni spogliatoi per il personale come da disegni allegati (All. I);
◆ Realizzazione protezione di sicurezza sul perimetro della copertura della mensa, costituita da scala in ferro fissa per accedere alla copertura, parapetto in ferro zincato e tinteggiato, compresa passerella di servizi in corrispondenza delle apparecchiature poste a filo della copertura, il tutto per svolgimento delle manutenzioni in sicurezza;
◆ sistemazione bagni studenti con sostituzione infissi interni, sanitari ed accessori, ripristino placcaggio, revisione impianto di aspirazione e tinteggiatura locali.

L'importo complessivo per la realizzazione dei suddetti lavori è stimato in **€ 45.000,00 + IVA**

Gli attuali spogliatoi del personale presenti nella mensa di Via Trentino, sia pur a norma, necessitano di un ampliamento al fine di migliorare la loro funzionalità. L'appaltatore dovrà pertanto a totale suo carico eseguire l'implementazione di detti spazi, ricavando tali spazi all'interno del foyer del teatro adiacente, così come da disegni allegati (All. I Trentino).

#### **Si precisa che:**

L'importo complessivo per la realizzazione di tutti i suddetti lavori è stimato in **€ 105.000,00 + IVA**

I lavori sopra descritti rappresentano complessivamente l'obiettivo che l'Ente intende raggiungere in ogni struttura e la Ditta ha la possibilità di proporre eventuali migliorie a detto progetto ferme restando le modalità di realizzazione degli stessi.

- 30.2.3.** Sono a carico della Ditta tutti gli oneri relativi alla realizzazione a regola d'arte anche di tutti i lavori complementari o, comunque, necessari per la realizzazione della riqualificazione della Mensa anche se non espressamente indicati.
- 30.2.4.** I lavori eseguiti dovranno essere certificati dalla Ditta realizzatrice secondo le normative vigenti in materia di progettazione, installazione e collaudo degli impianti (L. 37/08 etc.); tutte le certificazioni dovranno essere consegnate all'Ente.
- 30.2.5.** Per la Mensa di Via Trentino, l'ampliamento dell'attuale locale spogliatoi del personale dovrà essere realizzato dalla Ditta esclusivamente nel rispetto dei disegni allegati, dimostrando tecnicamente la fattibilità.
- 30.2.6.** Tutti i lavori e/o interventi di ripristino che la Ditta dovrà effettuare nei progetti di riqualificazione delle Mense, dovranno essere effettuati nel rispetto della vigente normativa in materia di appalti pubblici di lavori.
- 30.2.7.** Nel dettaglio, l'appaltatore dovrà eseguire:
- progettazione dell'intervento a firma di un tecnico abilitato;
  - richiesta autorizzazione al Comune di Cagliari per l'esecuzione dei lavori;
  - nomina di un Direttore dei lavori per il controllo e la contabilità dei lavori;
  - nomina di un Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione e di esecuzione;
  - affidamento dei lavori a ditta qualificata per l'esecuzione;
  - emissione del certificato di regolare esecuzione e consegna di tutte le certificazioni di Legge.
- 30.2.8.** Tutti i lavori dovranno essere eseguiti previa autorizzazione della Stazione Appaltante alla quale sarà sottoposto il progetto per la verifica della rispondenza rispetto alle esigenze nonché alle modalità esecutive dei lavori.
- 30.2.9.** I lavori eseguiti dovranno essere certificati dalla Ditta realizzatrice secondo le normative vigenti in materia di progettazione, installazione e collaudo degli impianti (L. 37/08); tutte le certificazioni dovranno essere consegnate all'Ente.
- 30.2.10.** I lavori dovranno essere eseguiti da Ditte che siano qualificate per la loro esecuzione (Camera di Commercio, SOA, o altro), che rispettino le vigenti normative in materia di lavoro e di sicurezza del personale addetto (D lgs. 81/08.).
- 30.2.11.** La ditta è responsabile dei lavori svolti sia per la loro esecuzione a perfetta regola d'arte che per la validità tecnica degli stessi. Pertanto, qualora i lavori realizzati risultassero non idonei all'uso o non risolutivi del problema o non garantissero il corretto funzionamento del servizio, la ditta dovrà a suo totale ed esclusivo onere, riprogettare e realizzare nuovi lavori di riqualificazione senza poter pretendere alcun risarcimento o indennizzo da parte dell'Ente.
- 30.2.12.** Al fine di garantire il miglior funzionamento complessivo del Servizio ristorazione destinato all'utenza studentesca, la Ditta, in fase di gara, dovrà presentare un apposito programma dei lavori nel quale saranno riportate le date di inizio ed ultimazione dei singoli lavori dalla stessa ritenute più idonee.
- 30.2.13.** L'Ente dovrà approvare tale programma e/o potrà imporre delle variazioni allo stesso e, comunque, tutti i lavori di riqualificazione dovranno essere totalmente ultimati entro il

primo anno di vigenza contrattuale. A tal fine, per meglio formulare il programma dei lavori, poiché le mense osserveranno la chiusura per le vacanze pasquali, estive ed invernali, in tale periodo potrà essere effettuata parte dei lavori previsti nel rispetto della chiusura alternata delle stesse mense garantendo, quindi, il servizio agli utenti.

**30.2.14.** Le tavole grafiche relative ai locali della Mensa di Via Premuda, di Via Trentino, Cittadella Universitaria di Monserrato e di piazza Michelangelo, potranno essere visionate dalle Ditte presso gli Uffici della sede Amministrativa dell'Ente nel Corso Vittorio Emanuele n. 68 a Cagliari. Tali elaborati hanno esclusivamente carattere indicativo.

**30.2.15.** Infine si evidenzia che, qualora i lavori sopra descritti non venissero, per qualunque motivo, effettuati dall'appaltatore o non fossero collaudabili, l'Ente provvederà a recuperare la somma stimata per l'esecuzione di ciascun intervento nel presente articolo, al netto del ribasso offerto in sede di gara, dal costo dei pasti da remunerare.

### **Art 31.**

#### **Rappresentanza dell'Appaltatore- Responsabile dell'esecuzione del contratto (REC)**

- 31.1.** Per la regolare esecuzione l'Appaltatore, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, un soggetto Responsabile della esecuzione del contratto (REC), responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore, il cui nominativo sarà trasmesso all'Ente per iscritto prima della sottoscrizione del contratto ed ogni modo prima dell'inizio attività e dovrà essere obbligatoriamente presente durante tutto l'arco del servizio.
- 31.2.** Il Responsabile della esecuzione del contratto sarà l'unico responsabile dell'ottimale utilizzazione delle materie prime, dei mezzi tecnici, degli impianti, del personale nonché del rigoroso rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie.
- 31.3.** Il REC, in ottemperanza al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i., dovrà predisporre il manuale di corretta prassi igienica che dovrà essere consegnato in copia all'Ente entro gg. 15 dall'aggiudicazione.
- 31.4.** Il Responsabile della esecuzione del contratto dovrà essere costantemente reperibile attraverso la rete di telefonia fissa, mobile ed a mezzo e-mail, il Responsabile della esecuzione del contratto incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio, al fine di attivare ogni supporto di tipo informativo e consulenziale, sia sotto il profilo tecnico che amministrativo.
- 31.5.** Il Responsabile della esecuzione del contratto provvederà, per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'esecuzione del servizio.
- 31.6.** In caso di emergenza, il Responsabile della esecuzione del contratto, dovrà intervenire personalmente, anche con la propria presenza sul posto.
- 31.7.** L'Ente si rivolgerà direttamente a tale R.E.C. per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.
- 31.8.** Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal R.E.C., sarà considerato dall'Ente dichiarato e sottoscritto in nome e per conto dell'Appaltatore. In caso di impedimento del R.E.C.,

l'Appaltatore dovrà darne tempestivamente notizia al D.E.C., indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

### **Art.32**

#### **Direttore di esecuzione del contratto (DEC)- Attività di controllo**

- 32.1.** L'Ente nomina un Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) preposto alla vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto del contratto ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.
- 32.2.** Al DEC sono ascritti i compiti:
- coordinare, dirigere e controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto;
  - assicurare e verificare la qualità del servizio accertando la regolare esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità del contratto e del C.S.P. e dell'offerta tecnica allegata al contratto ed in particolare:
  - il rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione
  - l'adeguatezza della prestazione e il raggiungimento degli obiettivi
  - il grado di soddisfacimento dell'utenza
  - il rispetto delle norme ambientali, igienico sanitarie e di sicurezza
  - il controllo della spesa e la tenuta della contabilità mediante l'accertamento documentale dell'avanzamento della spesa e della produzione.

### **Art. 33**

#### **Controllo della conformità ai requisiti di capitolato**

##### **33.1. Verifica di conformità**

- 33.1.1** La verifica di conformità è 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.
- 33.1.2** Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.
- 33.1.3** L'E.R.S.U. effettuerà le verifiche di conformità secondo i seguenti criteri di periodicità:
- Mensile: l'Ersu effettuerà le verifiche in forma semplificata, facendo ricorso alle certificazioni di qualità, ove esistenti, ovvero a documentazioni di contenuto analogo, attestanti la conformità delle prestazioni contrattuali eseguite alle prescrizioni contrattuali;
  - Annuale: l'Ersu effettuerà le verifiche di conformità in corso di esecuzione in quanto trattasi di appalto di servizi con prestazioni continuative;
  - Finale: l'Ersu effettuerà la verifica di conformità valutando i risultati complessivi dell'attività

oggetto dell'appalto nella sua interezza e nella sua efficacia.

### 33.2 Garanzie di qualità

**33.2.1** L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al DEC, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia ed alle Tabelle Merceologiche dell'E.R.S.U. (All. A). Per qualità si intende la qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

**33.2.2** I parametri generali a cui fare riferimento nella fornitura delle derrate sono:

- a. precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge;
- b. completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- c. fornitura regolare e a peso netto, salvo per i prodotti che di consuetudine sono venduti a pezzo o a volume;
- d. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- e. etichette con indicazioni, secondo quanto previsto dal d. lgs. n. 109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica; per quanto concerne i prodotti derivanti dall'agricoltura biologica, si richiede la conformità a quanto previsto dal regolamento CEE 2029/91, dal D.L. 17/3/95 n. 220 e D.M. 18/12/1996;
- f. rintracciabilità delle produzioni alimentari Regolamento UE n. 178/2002;
- g. termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- h. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.;
- i. integrità del prodotto consegnato ( confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- j. caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- k. mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- l. riconosciuta e comprovata serietà professionale del appaltatore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- m. modalità di conservazione e/o deposito, presso il appaltatore, idoneo nelle derrate immagazzinate;
- n. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- o. 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. In attesa di un provvedimento legislativo che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, è richiesta una

autocertificazione del produttore che garantisca il non utilizzo di organismi geneticamente modificati.

### 33.3 Responsabilità dell'appaltatore

**33.3.1** L'appaltatore dovrà assumere l'esclusiva responsabilità della gestione del servizio impegnandosi:

- a) ad acquistare sotto proprio nome le derrate alimentari ed a sistemarle nei magazzini e nelle celle frigorifere delle mense, assumendo il rischio della loro conservazione e della loro custodia;
- b) ad acquistare e fornire tutti gli articoli complementari necessari al funzionamento del servizio quali ad esempio: piatti di ceramica, bicchieri in vetro, e/o plastica posate in acciaio, caraffe in vetro, tovaglette coprivassoio e tovaglioli di carta; stuzzicadenti, sale, pepe, olio, aceto monoporzione etc.; per la cucina: mestolame e coltelleria;
- c) a tenere i libri contabili a norma di Legge;
- d) a vendere gli abbonamenti pasto, nelle mense di piazza Michelangelo, via Trentino, Monserrato e via Premuda secondo l'anagrafica trasmessa dal DEC ed incassare, in nome e per conto proprio, con proprio personale, le quote di contributo che gli studenti pagano per i pasti e ad incamerarle, come anticipo sulle competenze che mensilmente andranno liquidate a saldo della fornitura del servizio, così come previsto all'Art. 28. Le modalità di pagamento del pasto da parte studentesca, che avverranno tramite il sistema informatizzato installato presso la cassa, sono descritte nella "guida ai servizi per il diritto allo studio A.A. 2016 – 2017 ed anni successivi" al titolo: *partecipazione dell'utenza al costo del servizio mensa*. L'orario di apertura obbligatoria dell'Uff. Cassa sarà il seguente: turno antimeridiano dalle ore 11,30 alle ore 14,30; turno pomeridiano dalle ore 18,45 alle ore 21,00. L'ERSU declina qualsiasi responsabilità, anche in caso di ammanchi per dolo, in merito alle somme incassate dall'appaltatore, per la loro custodia ecc., che restano a totale carico dell'appaltatore medesimo il quale assume ai sensi del vigente regolamento di contabilità la veste di agente contabile;
- e) ad utilizzare gli stabili avuti in consegna esclusivamente per lo scopo cui sono destinati;
- f) a garantire l'illuminazione adeguata di tutti gli ambienti accessibili agli utenti durante il servizio;
- g) ad utilizzare gli impianti e le attrezzature avuti in consegna con personale qualificato, secondo le norme d'uso stabilite dal costruttore per ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia dalle leggi antinfortunistiche;
- h) a stipulare contratti di manutenzione per le apparecchiature e gli impianti dati in uso con riferimento all'All. H, consegnando copia degli stessi al DEC;
- i) ad affidare la conduzione e manutenzione degli impianti tecnologici e di trattamento acque a personale altamente specializzato e di comprovata esperienza in materia, ovvero affidare gli stessi a Ditta specializzata;
- j) ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi;
- k) a predisporre il documento della sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., in attuazione delle disposizioni che prevedono i seguenti obblighi per il datore di lavoro (elenco indicativo e non esaustivo):
  - k)a) valutare tutti i rischi ed elaborare il documento di valutazione (DVR),
  - k)b) designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP),



- k)c) nominare il medico competente (MC) per l'effettuazione della sorveglianza sanitaria, e disporre affinché i lavoratori si sottopongano ad essa,
  - k)d) designare i lavoratori addetti alla prevenzione incendi ed al primo soccorso,
  - k)e) fornire ai lavoratori i necessari e idonei DPI, su parere del RSPP e del MC,
  - k)f) adempiere agli obblighi di informazione, formazione e addestramento dei lavoratori,
  - k)g) consentire ai lavoratori di eleggere il loro rappresentante per la sicurezza (RLS),
  - k)h) nell'affidamento di attività a fornitori, elaborare il Documento di Valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI),
  - k)i) comunicare all'INAIL le informazioni relative agli infortuni sul lavoro che comportino un'assenza dal lavoro superiore a tre giorni, riportandoli in un apposito registro;
  - k)j) effettuare la valutazione dei rischi di incendio, emettere il relativo documento di valutazione ed adottare le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei luoghi di lavoro,
  - k)k) convocare la riunione periodica per la sicurezza,
  - k)l) aggiornare periodicamente il documento inerente la valutazione dei rischi,
  - k)m) emettere eventuali comunicazioni all'INAIL inerenti i nominativi dei RLS (quando necessario).
- N.b.** copia del DVR dovrà essere notificato all'ERSU entro 30 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione con l'indicazione del nominativo del Responsabile del servizio prevenzione e protezione (RSPP) e del Medico competente (MC) nominati dall'appaltatore.

### **Art. 34** **Obblighi e divieti**

- 34.1.** L'appaltatore si impegna a garantire l'accesso, anche durante lo svolgimento del servizio, agli incaricati dell'Ente per esercitare i dovuti controlli circa l'efficienza e la regolarità del servizio.
- 34.2.** In occasione di eventuali lavori di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature, l'appaltatore deve consentire il libero accesso al personale dell'E.R.S.U. e delle Imprese esterne autorizzate e incaricate ad eseguire i suddetti lavori. L'E.R.S.U. non assume alcuna responsabilità circa eventuali ammanchi o danni imputabili al personale delle imprese esterne.
- 34.3.** E' fatto obbligo all'appaltatore impedire l'accesso a persone estranee al servizio, ad eccezione degli incaricati dell'E.R.S.U., sia nei locali magazzino che nei locali adibiti alla preparazione dei pasti. Qualsiasi deroga e responsabilità è a carico dell'appaltatore.
- 34.4.** L'appaltatore è tenuto, durante i periodi di chiusura del servizio, a lasciare una copia delle chiavi di accesso a tutti i locali dello stabile al DEC, debitamente chiuse in apposita busta sigillata. Ciò al fine di consentirne l'accesso in caso di eventuali emergenze.
- 34.5.** L'appaltatore non potrà apportare modifiche agli impianti installati e al materiale di arredamento e di dotazione, se non previa autorizzazione scritta da parte del DEC, ne' potrà richiedere alcun compenso per quanto eseguito.
- 34.6.** L'appaltatore interverrà disciplinarmente nei confronti del proprio personale dipendente che dovesse comportarsi in maniera non corretta verso gli utenti delle mense ed il personale dell'Ente.



- 34.7.** L'appaltatore si impegna ad assicurare il servizio ristorazione anche nel caso di astensione dal lavoro del proprio personale, astensione che non potrà essere invocata come causa di forza maggiore. In tal caso, presso la mensa di piazza Michelangelo, qualora non sia possibile provvedere altrimenti, è consentito al gestore, a carattere di emergenza, limitata al massimo a tre giorni, la somministrazione di un pasto di valore equivalente a quello normalmente somministrato; se tale contingenza dovesse protrarsi o la distribuzione dei pasti non potesse essere effettuata neanche in questo modo, l'Ersu si riserva la facoltà di provvedere con altre modalità, dandone avviso al gestore e addebitandogli gli eventuali maggiori oneri sostenuti.
- 34.8.** L'appaltatore è tenuto a svolgere l'attività nel rispetto delle norme sanitarie in materia e comunque nelle migliori condizioni di igiene e di decoro delle cui violazioni risponderà direttamente alle autorità competenti intendendosi l'Ente assolutamente estraneo alle eventuali infrazioni o contravvenzioni alle citate normative.
- 34.9.** L'appaltatore dovrà provvedere alla vendita degli abbonamenti pasto nelle mense di Piazza Michelangelo, via Trentino, Monserrato e via Premuda secondo l'anagrafica trasmessa dal DEC. Al termine di ciascun turno di erogazione, si provvederà alla stampa del tabulato relativo alle vendite effettuate, debitamente firmato dall'appaltatore e trasmesso al DEC. Faranno comunque testo i dati archiviati nel programma digitale fornito dall'Ente per la gestione di vendita e consumi.
- 34.10.** L'appaltatore alla fine di ciascun turno di erogazione pasti giornaliero, dovrà rilevare dall'ufficio Cassa il numero degli utenti transitati al self-service e registrati dai tornelli. Tale numero costituirà i pasti effettivamente erogati, che dovrà essere riportato in apposito foglio debitamente firmato dall'appaltatore e da un incaricato dell'Ente.
- 34.11.** L'appaltatore dovrà cooperare con l'E.R.S.U per garantire un'attività strutturata di comunicazione, informazione e sensibilizzazione dell'utenza, volta a mettere in risalto come, delle scelte alimentari corrette, possano avere effetti positivi sulla salute umana e sull'ambiente.

### **Art 35**

#### **Valutazione del servizio di ristorazione**

- 35.1** L'Ente si riserva la facoltà di effettuare controlli sulle materie prime impiegate, sui cicli di produzione e sull'esecuzione del servizio nonché prelievi di cibi per verificare la corrispondenza della composizione qualitativa e quantitativa dei cibi distribuiti.
- 35.2** I controlli di cui al comma precedente sono attuati dall'Ente che può avvalersi di:
- a) analisti di fiducia espressamente incaricati per effettuare prelievi e redigere verbali in relazione alle effettive condizioni igieniche della mensa;
  - b) laboratori di fiducia;
  - c) esperti di fiducia nel ramo della ristorazione collettiva espressamente incaricati per effettuare indagini sulle modalità di esecuzione del servizio;
  - d) personale dell'Ente all'uopo autorizzato.
- 35.3** I nominativi degli incaricati sono tempestivamente comunicati all'appaltatore a mezzo lettera da parte dell'Ente. I controlli sono finalizzati tra l'altro a:
- a) controllare e far respingere le derrate non idonee;

- b) prelevare, secondo le vigenti normative, cibi e bevande (da preparare o già preparati) per sottoporli ad analisi chimiche, chimico-fisiche, microbiologiche;
  - c) controllare le condizioni igieniche dei locali, dei magazzini, delle attrezzature e del personale.
- 35.4** L'appaltatore deve garantire la possibilità di controllare anche da parte della Commissione Controllo mense che verrà eventualmente istituita dall'Ente.
- 35.5** Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'Ente provvedono a redigere appositi verbali, positivi o negativi, dei quali una copia deve essere trattenuta dall'appaltatore.
- 35.6** I verbali di prelievo devono essere sottoscritti da un referente dell'appaltatore; in caso di rifiuto sono sufficienti le firme di due testimoni.
- 35.7** L'appaltatore o il suo rappresentante possono aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.
- 35.8** Per quanto riguarda le analisi riferibili al prelevamento di campioni si rinvia alla normativa statale e regionale in vigore.
- 35.9** Sulla base dei verbali ricevuti, l'Ente provvede alla comminatoria delle penali di cui all'art. .... del CSA o alle diffide.
- 35.10** I risultati delle analisi, se non contestati dall'appaltatore entro sette giorni dalla comunicazione, si ritengono accettati.
- 35.11** Eventuali rilievi da parte dell'appaltatore nei confronti degli utenti, degli incaricati al controllo o di altri devono essere fatti per iscritto ed in modo circostanziato all'Ente, precisando le generalità degli utenti o degli incaricati. Ogni altro rilievo o richiesta dell'appaltatore deve essere fatto per iscritto.
- 35.12** Il personale incaricato dall'E.R.S.U. potrà effettuare i controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio.
- 35.13** L'Ente, nel pieno rispetto della normativa vigente a tutela della privacy contenuta nel Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si riserva la possibilità di installare nella sala mensa una webcam collegata con la sede centrale di via Premuda al fine di verificare la corretta fruizione del servizio mensa da parte degli utenti e dissuadere eventuali comportamenti scorretti quali l'utilizzo delle tessere mensa da parte di terze persone non autorizzate.
- 35.14** All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Referente del servizio o altro incaricato dall'Appaltatore.
- 35.15** Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento dell'attività dell'Appaltatore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
- 35.16** Nulla potrà essere richiesto all'Ente per le quantità di campioni prelevati. Gli incaricati dell'E.R.S.U. non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non dovrà interferire sulle procedure di controllo. Qualsiasi osservazione a riguardo sarà trasmessa al DEC.

**35.17** L'Appaltatore deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Ente per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure di autocontrollo, i risultati delle verifiche effettuate, e tutta la documentazione necessaria alle attività di controllo di cui al presente CSA.

**35.18** L'Ersu si riserva di implementare un nuovo sistema di controllo degli accessi ai servizi di ristorazione per il tramite di un apposito software basato sul controllo di parametri biometrici quale l'impronta digitale.

## **Art. 36**

### **Tipologia e contenuti dei controlli**

#### **36.1. Diritto di controllo dell'E.R.S.U.**

**36.1.1** E' facoltà dell'E.R.S.U. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

**36.1.2** I controlli verranno affidati a personale del committente o a soggetto specializzato di sua fiducia anche con la collaborazione eventuale di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

**36.1.3** L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'E.R.S.U. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

#### **36.2. Tipologie di controlli**

**36.2.1** I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia e alle prescrizioni contenute nel contratto. Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione di studenti e in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di apertura.

**36.2.2** A titolo esemplificativo e non esaustivo, si indicano come oggetto di controllo:

- a. rispetto del menù del giorno;
- b. rispetto delle norme di Legge e contrattuali;
- c. gradevolezza del servizio, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc.
- d. lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- e. le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti. Il controllo verrà effettuato anche mediante la visione dei registri di carico/scarico (con particolare riguardo ai prodotti DOP, IGP e provenienti da agricoltura biologica);
- f. i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- g. i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- h. etichettatura dei prodotti alimentari e prodotti detergenti e sanificanti;

- i. igiene e abbigliamento del personale;
- j. modalità di lavorazione delle derrate;
- k. i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- l. modalità di cottura;
- m. modalità di distribuzione;
- n. stato igienico-sanitario degli impianti e dell'ambiente, dei servizi igienici e degli spogliatoi;
- o. procedimenti di manutenzione, di disinfestazione e di sanificazione;
- p. corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- q. modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- r. stato igienico-sanitario del personale addetto;
- s. organizzazione del personale e organigramma;
- t. distribuzione dei carichi di lavoro;
- u. controllo della quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche (su almeno dieci porzioni);
- v. tempi di attesa per l'utenza in fila;
- w. modalità di registrazione di cassa;
- x. modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- y. corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- z. conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio (la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici);
- aa. modalità di presentazione delle portate;
- bb. condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- cc. stato igienico dei servizi igienici ad uso dell'utenza;
- dd. lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal contratto di appalto;
- ee. il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.);
- ff. il comportamento degli addetti verso l'utenza;
- gg. il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- hh. i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

**36.2.3** Tutti i controlli sopra elencati 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.

**36.2.4** L'Appaltatore provvederà a fornire agli addetti al controllo ed a tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copricapo e mascherine monouso) da indossare durante le visite. A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

### **36.3. Organismi di controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica della A.S.L., l'ARPAS, i NAS, l'Università di Cagliari su incarico dell'Ersu, altri soggetti specializzati pubblici o privati incaricati dall'ERSU, il personale dell'E.R.S.U..

## **Art. 37**

### **Esecuzione del contratto ed esecuzione anticipata**

- 37.1.** Secondo quanto disposto dal Codice degli Appalti, il contratto è sottoposto alla condizione sospensiva dell'esito positivo dell'eventuale approvazione e degli altri controlli previsti dall'E.R.S.U. e disciplinati dal presente capitolato.
- 37.2.** La consegna del servizio avverrà dopo che il contratto è divenuto efficace salva la possibilità da parte dell'Amministrazione di procedere alla consegna del Servizio ai sensi dell'art.32, comma 13 del D.Lgs. 50/2016. L'avvio dell'esecuzione anticipata del contratto verrà comunicata formalmente dal Responsabile del Procedimento.
- 37.3.** Dopo che il contratto sarà divenuto efficace, ovvero in caso di esecuzione anticipata, il Direttore dell'esecuzione darà avvio all'esecuzione del contratto previa autorizzazione del Responsabile del procedimento.
- 37.4.** L'avvio dell'esecuzione del contratto dovrà avvenire secondo quanto disposto all'art. 32 comma 13 del DLGS 50/2016. Da tale momento e fino al termine del contratto l'Appaltatore assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dallo svolgimento del servizio.
- 37.5.** L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. L'avvio avverrà con verbale sottoscritto tra il RUP e l'esecutore. Nel verbale sarà indicato i luoghi 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
- 37.6.** L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto;
- 37.7.** qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

## Art. 38

### Elementi economici

#### 38.1. Prezzi (importo dell'appalto)

L'importo presunto a misura posto a base di gara soggetto a ribasso d'asta, per l'intero periodo contrattuale, è di € **9.642.500** (euronovemilioneiseicentoquarantaduecinquecento/00) + IVA oltre € 1.900,00 (millenovecento/00) + IVA per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Inoltre, l'appaltatore dovrà corrispondere all'ERSU un rimborso forfettario mensile (fitto + spese di consumo) di € 600,00 (euroseicento/00) + IVA pari a complessivi € 14.400,00 (euroquattordicimilaquattrocento/00) + IVA, per tutta la durata dell'appalto (36 mesi).

<b>Tabella. Determinazione importo stimato a base d'asta</b>	
<b>Prezzo base del pasto</b>	<b>€ 6,82</b>
a detrarre rimborso una tantum costo utenze elettriche ed idriche e varie	€ 0,30
<b>A sommare oneri per interventi opere accessorie art. 30</b>	<b>€ 0,07</b>
<b>A sommare oneri per interventi di manutenzione (allegato H)</b>	<b>€ 0,06</b>
<b>costo unitario pasto a base d'asta soggetto a ribasso</b>	<b>€ 6,65</b>
<b>n. pasti presunti per 36 mesi</b>	1.450.000
<b>importo totale presunto a base d'asta soggetto a ribasso</b>	<b>€ 9.642.500</b>
oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta	€ 1.900,00
IVA 4%	€ 385.776.00
<b>Importo complessivo appalto</b>	<b>€ 10.030.176.00</b>

**38.2.** Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Sono inoltre ricompresi gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione delle opere accessorie descritte all'art. 30 del presente Capitolato.

**38.3.** Sono altresì ricompresi gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione delle opere accessorie descritte all'art. 30, nonché gli oneri per le manutenzioni di cui all'art. 12 del presente capitolato.

#### 38.4. Fatturazione

**38.2.** Ogni fattura dovrà riportare gli estremi della sede dove si è svolto il servizio mensa ed un riepilogo dei pasti somministrati.

**38.3.** L'ERSU procederà al pagamento in ragione del numero effettivo dei pasti somministrati, procedendo, mediante propri strumenti informatici, alla verifica, da effettuarsi a cura del Direttore dell'esecuzione contrattuale, di quanto dichiarato dall'Appaltatore.

**38.4.** Resta inteso che i termini di pagamento verranno sospesi nel caso di contestazione di qualsiasi irregolarità riscontrata nell'esecuzione delle prestazioni affidate, dalla richiesta di chiarimenti in ordine alle fatture prodotte, dalla riscontrata irregolare fatturazione, anche ai sensi della L. n. 136 del 2010 e s.m.i., nonché in caso di applicazione delle penali di cui all'art. 32 del presente Capitolato. In tali casi il pagamento sarà effettuato alla definizione del contenzioso.



### **38.3. Modalità di pagamento delle fatture**

**38.3.1.** I pagamenti saranno effettuati, ai sensi dell'art. 3, comma 1, della L. n. 136 del 2010 così come modificato dalla L. 217 del 2010, tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

**38.3.2.** Nel rispetto dell'art. 4 co. 2 lett. d) del D.lgs. n. 231 del 2002, così come modificato dal D.lgs. n. 192 del 2012, il pagamento delle fatture, emesse dall'appaltatore per ogni mensa, avverrà in rate mensili posticipate entro 30 giorni dalla data della verifica prevista dalla Legge e dal contratto ai fini dell'accertamento della conformità del servizio alle previsioni contrattuali, quando la data di ricevimento della fattura è anteriore a quella del ricevimento della prestazione del servizio.

**38.3.3.** I pagamenti sono disposti nel termine sopra indicato, previa apposizione del visto di regolare esecuzione della prestazione effettuata da parte del DEC, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali, mediante accreditamento sul "conto corrente dedicato" al presente appalto individuato dall'Appaltatore.

**38.3.4.** Il pagamento sarà subordinato alla regolarità del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) aggiornato al periodo di emissione della fattura.

### **38.4. Riscossione del corrispettivo**

**38.4.1.** L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

**38.4.2.** La fattura emessa ai sensi del Decreto Ministeriale n.55 del 3 aprile 2013, dovrà essere trasmessa in formato elettronico, ai sensi della Legge 244/2007, art.1, commi da 209 a 214. Si comunica che il Codice Univoco Ufficio che identifica l'E.R.S.U. di Cagliari al quale dovranno essere indirizzate, a far data dal 31 marzo 2015, le fatture elettroniche è il seguente: K2U9X5. Oltre al "Codice Univoco Ufficio", che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati nella fattura anche le seguenti informazioni, al fine di assicurare l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni:

**38.4.3.** I pasti prodotti presso le mense di via Premuda e Via Trentino e consumati dai dipendenti dell'Appaltatore saranno addebitati allo stesso appaltatore al costo di € 2,55 cadauno sotto forma di sconto sulla fattura mensile.

**38.4.4.** I pasti consumati dai dipendenti dell'ERSU, addetti alla preparazione dei pasti, saranno liquidati all'appaltatore al medesimo prezzo.

**38.4.5.** I pasti consumati dai dipendenti dell'ERSU, non addetti alla preparazione dei pasti, saranno liquidati all'appaltatore al prezzo dei pasti erogati all'utenza studentesca, in alternativa potranno essere utilizzati i buoni pasto assegnati ai sensi del vigente Contratto collettivo regionale di lavoro.

**38.4.6.** Per quanto riguarda le mense di Piazza Michelangelo, via Trentino e quella di Monserrato l'importo delle fatture emesse dovrà tener conto degli importi incassati giornalmente e quindi riportare l'importo per il quale l'Amministrazione provvederà ad emettere il relativo titolo di pagamento.

**38.4.7.** Nell'ipotesi in cui gli incassi mensili eccedessero l'importo dovuto per il servizio mensa effettivamente erogato, le fatture pari al servizio reso dovranno comunque essere emesse. La parte eccedente potrà ritenersi quale quota di pagamento da conguagliare nel mese successivo.



### **38.5. Revisione dei prezzi**

I prezzi del pasto resteranno invariati per tutta la durata del contratto, salvo revisione annuale in base all'aumento alla variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso. La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dalla S.A. ai sensi dell'art. 106 lett a) del D.Lgs. 50/2016. Conclusa l'istruttoria la S.A. comunica all'APPALTATORE il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione. Non potranno essere accettate richieste di revisione dei prezzi retroattive.

### **38.6. Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

**38.6.1.** L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3, comma 1, della L. n. 136 del 2010, così come modificato dalla L. n. 217 del 2010, nello specifico si impegna, per le movimentazioni finanziarie relative al presente appalto ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati (anche in via non esclusiva e fatto salvo quanto disposto dal comma 5 dello stesso articolo) alle commesse pubbliche, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa.

**38.6.2.** Ai sensi del presente comma tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto in oggetto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. I medesimi obblighi sono assunti dai soggetti di cui al presente comma ed in particolare dagli eventuali subappaltatori e subcontraenti qualora previsti nel capitolato.

**38.6.3.** Ai sensi del comma 5, dell'art. 3 della L. n. 136 del 2010 e s.m.i., gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante e, ove obbligatorio il codice unico di progetto (CUP).

**38.6.4.** Successivamente alla comunicazione di affidamento dell'appalto, l'Appaltatore comunicherà all'ERSU gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La comunicazione delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati a operare su detto Conto Corrente deve avvenire entro 7 giorni dalla sua accensione o, nel caso di Conto Corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione per movimentare i flussi finanziari derivanti dalla presente commessa pubblica e dovranno essere altresì comunicate tutte le modificazioni dei dati trasmessi intervenute in corso d'esecuzione. Agli stessi obblighi sono assoggettati gli eventuali subappaltatori e subcontraenti qualora previsti nel presente capitolato.

**38.6.5.** L'Appaltatore, pertanto, è tenuto a rendere tempestivamente note eventuali variazioni relative ai dati utili per il pagamento; in mancanza di detta comunicazione la stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità e conseguenza per l'eventuale inesattezza o illiceità dei pagamenti stessi.

**38.6.6.** In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della L. n. 136 del 2010 e s.m.i., l'ERSU inserirà nel contratto, a pena di nullità assoluta un'apposita clausola con la quale i soggetti di cui al comma 1, del medesimo articolo, assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente Legge.

- 38.6.7.** L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura territoriale del Governo della Provincia di Cagliari.
- 38.6.8.** L'Appaltatore si obbliga, inoltre, a inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta, del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari sopra citati. L'ERSU verificherà l'adempimento di tale obbligo.
- 38.6.9.** Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale costituirà, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della L. n. 136 del 2010 e s.m.i., causa di risoluzione del contratto che si stipulerà ad esito della presente procedura (salvo si utilizzino altri strumenti comunque idonei, a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie).

### **Art 39**

#### **Subappalto**

- 39.1.** L'affidamento in subappalto o a cottimo è sottoposto alle condizioni indicate all'art. 105 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. e deve essere autorizzato da ERSU. Il valore complessivo delle prestazioni subappaltate non potrà superare il 30% del valore del contratto.
- 39.2.** L'esecutore rimane in ogni caso responsabile nei confronti dell'ERSU per l'esecuzione delle prestazioni in subappalto, sollevando l'Ente stesso da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

### **Art. 40**

#### **Divieto di cessione del contratto; cessione del credito**

- 40.1.** E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui agli artt. 106 e 110 del D. Lgs. 50/16.
- 40.2.** La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità a quanto stabilito dall'art.106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.
- 40.3.** In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'E.R.S.U. al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

### **Art 41**

#### **Non conformità**

- 41.1. In caso di mancata o ritardata esecuzione del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà:**
- 41.1.1.** di far eseguire il servizio da altri fornitori, con addebito all'Appaltatore della differenza del maggior costo sostenuto, mediante rivalsa sulle fatture o sulla garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la stessa dovrà essere immediatamente integrata. E' fatta salva altresì la facoltà di risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione.
- 41.1.2.** Di applicare una penale secondo quanto stabilito dal successivo articolo 42.

## **41.2. Blocco delle derrate**

**41.2.1.** Controlli potranno dar luogo eventualmente al “blocco di derrate”. In tale evenienza, il personale incaricato dall’E.R.S.U. provvederà a far custodire in un magazzino o in una cella frigorifera ( se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

**41.2.2.** L’E.R.S.U. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’Appaltatore. Qualora i referti diano esito positivo, all’Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

## **41.3. Mancato rispetto nelle Norme della Serie UNI EN ISO 9001- ISO 14001 – Reg. EMAS**

Qualora l’Appaltatore avesse presentato documentazione attestante il possesso di un sistema di gestione certificato aderente alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2008, relative ai Sistemi di gestione Qualità, o aderente alle norme ISO14001 o EMAS, relative ai Sistemi di gestione ambientale, nel caso in cui dovesse disattendere i requisiti specificati dal certificato di accreditamento, oltre alle penalità di cui al successivo art. 32, l’E.R.S.U. si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all’organismo di certificazione, sia all’Ente Italiano di Accreditamento (ACCREDIA).

## **41.4. Contestazioni**

L’E.R.S.U., per il tramite del DEC, farà pervenire all’Appaltatore, in forma verbale o scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, in tal caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L’Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall’E.R.S.U., in relazione alle contestazioni mosse. Trascorso inutilmente tale termine l’E.R.S.U. procederà ad applicare le penali di cui all’art. 32 del CSA.

## **41.5. Rilievi all’appaltatore**

L’Appaltatore dovrà far pervenire all’E.R.S.U., entro e non oltre 24 ore dalla ricezione e per iscritto, eventuali osservazioni e/o contestazioni, rilevate dagli organi di controllo esterni all’E.R.S.U.. Se entro 3 (tre) giorni lavorativi dalla data della comunicazione all’ERSU di eventuali osservazioni e/o contestazioni, l’Appaltatore non fornisce nessuna indicazione probante di avere attivato meccanismi di risoluzione delle problematiche segnalate, l’E.R.S.U. applicherà le penali di cui all’art. 42 del CSA.

### **Art 42**

#### **Penalità**

**42.1.** L’ERSU si riserva il diritto di valutare e controllare il rispetto degli standard contrattuali e la regolare effettuazione delle prestazioni attraverso visite ispettive.

**42.2.** Qualora l’appaltatore non effettui le prestazioni dedotte in capitolato e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell’offerta, verranno irrogate penali per ogni singola inadempienza, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

**42.3.** 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.

**42.4.** Gli inadempimenti che l'appaltatore ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere immediatamente segnalati, attraverso apposita procedura informatica di comunicazione e/o tramite PEC, alla Stazione Appaltante, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste.

**42.5.** Le inadempienze contrattuali denunciate dalla Stazione Appaltante comportano l'applicazione delle penali di seguito elencate:

**Da Euro 100 a Euro 250:**

- a) €. 100,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e dei prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta»;
- b) €.100,00 per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- c) €.100,00 per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- d) € 250,00 nel caso in cui, presso la mensa di piazza Michelangelo, il menù programmato non sia disponibile nella sua interezza durante l'orario di servizio.
- e) €. 250,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche Dietetiche, verificato su 3 pesate della stessa preparazione.
- f) €. 250,00 per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- g) €. 250,00 per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere di cui all'Art. **22.2.19** del Capitolato;
- h) € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'E.R.S.U. ad eseguire i controlli di conformità.
- i) €. 250,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero.
- j) €. 250,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dall'Appaltatore;
- k) €. 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R 327/80 per ciascuna pietanza.
- l) €. 200,00 per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;
- m) €. 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti;
- n) €. 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- o) €. 250,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'E.R.S.U. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- p) € 250,00 nel caso di non corrispondenza di un prodotto con quanto indicato nelle tabelle merceologiche e dietetiche o nelle schede prodotto oppure nel menù o nel ricettario;
- q) € 250,00 in caso di mancato o parziale rispetto della c.d. raccolta differenziata;

- r) € 250,00 per ogni mancata o carente esecuzione delle pulizie di competenza compresa la pulizia mensile dei vetri e dei davanzali di tutti i locali in uso, parte interna e parte esterna, ed a qualunque altezza si trovino.
- s) €. 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione (All. H). L'Ente si riserva di eseguire le necessarie manutenzioni con ditte di fiducia ed oneri a carico dell'appaltatore.
- t) €. 250,00 per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita.
- u) €. 250,00 per ogni intervento tardivo di svuotamento delle fosse settiche, del disoleatore e/o di pulizia degli impianti fognari;

#### Da Euro 500 a Euro 1000

- v) € 500,00 nel caso in cui l'appaltatore non rispetti le caratteristiche nel confezionamento dei pasti e nel caso in cui non garantisca la fornitura delle derrate alimentari richieste dal DEC per la preparazione dei pasti da parte del personale dell'ERSU.
- w) € 500,00 in caso di consistenza numerica e monte ore individuale e collettivo (giornaliero e settimanale) prestato dal personale in misura inferiore rispetto a quanto stabilito contrattualmente (**Art. 17.1.2.**).
- x) € 1.000,00 per ogni giorno in cui il servizio non venisse garantito presso tutte le mense, fatte salve la causa di forza maggiore. L'Appaltatore sarà gravato di tale penalità oltre le spese necessarie per garantire il servizio mensa a coloro che non ne hanno potuto usufruire ed oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'E.R.S.U. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con diritto di risoluzione del contratto da parte dell'E.R.S.U. per grave inadempimento dell'Appaltatore.
- y) €. 1.000,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni.

#### Penali da Euro 50 a euro 500,00

- z) per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, la S.A. si riserva l'applicazione di una penale compresa fra un minimo di euro 50 e un massimo di euro 500,00, in base alla gravità della violazione riscontrata;
- aa) per ogni immotivato ritardo e mancato rispetto di accordi operativi tra O.E e S.A. decisi nelle riunioni periodiche di valutazione del servizio la penale può essere commisurata al tempo e nell'importo massimo di € 1.000,00.

#### Penali variabili

- bb) ● in caso di sostituzione non autorizzata preventivamente per scritto dalla S.A. delle derrate alimentari previste dal capitolato e dall'offerta con analoghe di natura diversa verrà applicata una penale pari ad 1 euro a pasto erogato.

- cc) Mancato raggiungimento degli Standard minimi di qualità del servizio penale massima di euro 1.000,00, da valutare al termine di ogni anno di gestione.
- 42.6.** Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle predette penali verranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal RUP su proposta del DEC.
- 42.7.** L'Appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione.
- 42.8.** Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio insindacabile del RUP ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, potranno essere applicate le penali sopra indicate.
- 42.9.** Nel caso di applicazione delle penali, il RUP provvederà a recuperare l'importo sulla fattura riferita al periodo in cui si è verificato il disservizio ovvero, in alternativa, ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.
- 42.10.** Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco di 60 giorni, la SA si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
- 42.11.** In caso di mancato rispetto degli obblighi contrattuali, l'Ente provvederà ad applicare le sopraelencate penali, nonché a far eseguire la prestazione ad altro operatore economico, con conseguente addebitamento delle spese sostenute all'appaltatore, che dovrà rimborsare l'E.R.S.U. in conseguenza dell'inadempimento, fatto salvo il diritto dell'E.R.S.U. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

#### **Art. 43**

##### **Risoluzione del contratto per inadempimento**

- 43.1.** L'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare delle penali superi l'1% (uno per cento) dell'importo annuale del contratto, ovvero nel caso di gravi inadempimenti agli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore. In tal caso l'Amministrazione avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento all'eventuale maggiore danno.
- 43.2.** In ogni caso si conviene che l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'articolo 1456 Codice Civile, previa comunicazione scritta all'Appaltatore, nei seguenti casi:
- reiterate omissioni o inadempienze riscontrate nell'esecuzione del servizio o più in generale nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
  - frode accertata nell'esecuzione del servizio;
  - manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
  - reiterate e gravi violazioni delle norme di Legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità del servizio;
  - inadempienza accertata alle norme di Legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché alle disposizioni dei contratti collettivi di lavoro;



- f. mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
  - g. cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Aggiudicataria.
  - h. sopravvenute cause di incapacità a contrarre con le pubbliche amministrazioni o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia.
- 43.3.** Il contratto, inoltre, si risolve di diritto nel caso di perdita, da parte dell'Impresa, dei requisiti di Legge per l'espletamento dell'incarico ovvero il venir meno dei requisiti richiesti per lo svolgimento del servizio in oggetto.
- 43.4.** L'Ente si riserva, a tali fini, il diritto di richiedere all'Aggiudicataria ogni documentazione ritenuta utile e di espletare tutti i necessari controlli.
- 43.5.** Il contratto inoltre è risolto immediatamente e automaticamente, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. In tal caso, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.
- 43.6.** L'appaltatore si impegna ad inserire nel contratto di subappalto o in altro subcontratto, una clausola risolutiva espressa che preveda la risoluzione immediata ed automatica del contratto di subappalto, previa revoca dell'autorizzazione al subappalto, ovvero la risoluzione del subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del subappalto o del subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. L'appaltatore si obbliga altresì ad inserire nel contratto di subappalto o nel subcontratto una clausola che preveda l'applicazione a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche di una penale nella misura del 10% del valore del subappalto o del subcontratto, salvo il maggior danno, specificando che le somme provenienti dall'applicazione delle penali saranno affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che saranno impartite dalla Prefettura.
- 43.7.** A seguito della risoluzione del contratto, l'Ente affiderà il servizio ad altra Impresa; gli eventuali maggiori oneri per il nuovo contratto verranno addebitati all'Impresa inadempiente, la quale risponderà anche di ogni altro danno che potesse derivare all'Ente in conseguenza della interruzione del servizio (i.e., le spese ed i danni che l'Ente dovesse sostenere nel caso in cui non fosse possibile affidare il servizio ad altra Impresa).

#### **Art. 44**

#### **Rinegoziazione e Recesso**

- 44.1.** Qualora durante l'esecuzione del contratto dovesse essere attivata una Convenzione stipulata da Consip S.p.A., inerente il servizio oggetto del contratto, l'Appaltatore è tenuto ad uniformarsi ai parametri prezzo-qualità di Consip che risultino migliorativi rispetto a quelli contrattuali; in caso contrario l'ERSU ha il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale



comunicazione all'Appaltatore con preavviso non inferiore ai 20 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite. **(Art.1 Comma 13 della L.135/2012).**

- 44.2.** E' facoltà della dell'Amministrazione di recedere, in tutto o in parte, dal contratto nei seguenti casi:
- qualora l'Ersu di Cagliari intendesse provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio, in relazione a modifiche normative e/o organizzative;
  - per motivi di pubblico interesse;
  - in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile.
- 44.3.** L'impresa è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dalla convenzione, salvo l'obbligo di preavviso scritto da parte dell'S.A, da inviarsi via PEC almeno 20 giorni prima. In tal caso l'E.R.S.U. sarà tenuto al pagamento:
- di tutti i pasti erogati fino all'ultimo giorno di servizio, così come attestati dal verbale di verifica redatto dall'E.R.S.U.;
  - delle spese sostenute dall'Appaltatore.
- 44.4.** Resta esclusa la facoltà dell'impresa di risolvere la convenzione prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente codice civile.
- 44.5.** Dalla data di comunicazione del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno all'E.R.S.U. e dovrà rinunciare espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese.
- 44.6.** Come espressamente previsto dall'art. 110 del del Decreto Legislativo n. 50/2016, l'E.R.S.U., in caso di recesso dal contratto potrà interpellare progressivamente i soggetti in graduatoria a seguito dell'originaria procedura di gara, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio, si rinvia alla procedura prevista dal medesimo articolo.

#### **Art. 45**

#### **Disdetta del contratto da parte dell'Impresa**

Qualora l'appaltatore recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la S.A. si riserva di trattenere a titolo di penale tutto il deposito cauzionale ed addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, oltre al risarcimento del danno subito.

#### **Art. 46**

#### **Fallimento e altre procedure concorsuali**

A norma dell'art. 110 del Decreto Legislativo n. 50/2016, in caso di fallimento dell'APPALTATORE o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto, ai sensi degli artt. 135 e 136, o di recesso dal contratto, ai sensi dell'art. 94 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del

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

#### **Art. 47**

##### **Fusioni e conferimenti**

Qualora avvenissero cessioni di azienda o atti di trasformazione, fusione, cessione, il soggetto risultante dell'avvenuta trasformazione deve procedere alla comunicazione secondo l'art. 1 del DPCM 11 maggio 1991, n. 187, e unitamente presentare la documentazione sui requisiti di idoneità.

La Stazione appaltante nei sessanta giorni successivi può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere laddove, in relazione alle comunicazioni di cui sopra, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10 - sexies della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e s.m.i. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di previsioni della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al primo capoverso producono tutti gli effetti giuridici loro attribuiti dalla Legge.

#### **Art. 48**

##### **Sospensione dell'esecuzione del contratto**

- 48.1.** Fermo quanto disposto dall'art. 107 del Dlgs 50/2016, l'Appaltatore non può sospendere l'esecuzione delle prestazioni contrattuali in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'ERSU.
- 48.2.** L'eventuale sospensione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempimento contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa.
- 48.3.** In tal caso l'ERSU procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'Appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'ERSU e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

#### **Art. 49**

##### **Modifica del contratto nel periodo di efficacia**

- 49.1.** Ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 50/2016, l'E.R.S.U. si riserva la facoltà di introdurre, in sede di esecuzione del contratto, variazioni quantitative, in diminuzione o in aumento delle prestazioni appaltate, con contestuale diminuzione o aumento del relativo corrispettivo, e con l'obbligo del gestore di adempiere.
- 49.2.** Tenuto conto anche del ruolo propositivo e di controllo degli utenti e dell'Università, l'ERSU si riserva la facoltà di proporre, nel periodo di vigenza del contratto, tutte quelle modifiche che possano ritenersi utili al miglior funzionamento e al miglioramento qualitativo del servizio per una maggiore soddisfazione degli utenti e per il miglior andamento in generale delle attività istituzionali dell'Ente, nonché si riserva la facoltà di richiedere quelle modifiche che si rendessero necessarie a seguito dell'entrata in vigore di nuove disposizioni o modifiche organizzative dell'Ente.
- 49.3.** Per le variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, l'appaltatore sottoscrive un atto di sottomissione, agli

stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario, senza ulteriore indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

- 49.4.** L'aggiudicatario non ha facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione scritta della Scuola varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto stabilito nei documenti contrattuali.
- 49.5.** In caso di variazioni non autorizzate o servizi difformi da quanto previsto dai documenti contrattuali o che non fossero eseguiti a regola d'arte, l'aggiudicatario dovrà eseguire quelle prestazioni che l'ERSU riterrà necessarie per assicurare la conformità del servizio a quanto originariamente previsto, qualunque ne sia l'entità, senza diritto ad alcun compenso e/o indennizzo. Resta ferma l'applicazione delle penali previste all'art. 42.
- 49.6.** Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016, l'E.R.S.U. si riserva la possibilità, prima della scadenza naturale, di modificare la durata del contratto avvalendosi dell'opzione di proroga per il tempo necessario allo svolgimento della procedura di individuazione di un nuovo contraente.

#### **Art.50**

##### **Cambio di affidamento del servizio - Clausola sociale.**

- 50.1.** Considerato che l'appalto in oggetto è da ritenersi ad alta intensità di manodopera, di cui all'art. 50 del Dlgs 50/2016, l'Appaltatore è tenuto ad applicare le norme di settore riguardanti il cambio di affidamento del servizio previste nei contratti collettivi di categoria in vigore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, (rif. CCNL Comparto Turismo Pubblici esercizi-Ristorazione collettiva- sottoscritto dalle OO.SS Filcams-CGIL, Fisascat-CISL e Uiltucs-UIL e per la parte datoriale Fipe – Angem Confcommercio) compresa la totale riassunzione del personale attualmente in servizio di cui alle tabelle del punto 17.1.2, nel pieno rispetto del monte ore lavoro individuale, collettivo, giornaliero e settimanale ivi indicato.
- 50.2.** Per contratti collettivi si intendono i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale ed i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;
- 50.3.** L'appaltatore è altresì tenuto ad assumere il personale aggiuntivo di cui alle tabelle del punto 17.1.2 (N.B. mensa Via Premuda).

#### **Art. 51**

##### **Garanzia di esecuzione del contratto**

- 51.1.** Ai sensi dell'art. 103 del codice degli appalti, l'importo della garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto è pari al 10% dell'importo contrattuale, con eventuale applicazione delle variazioni previste dal medesimo art. 103 c.1.
- 51.2.** Ai fini della definizione dell'importo contrattuale si terrà conto dei prezzi unitari offerti e della quantità presunta di pasti per il triennio indicata nel precedente art. 9. La garanzia dovrà eventualmente essere riemersa o rinnovata nel caso di ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63, c 5 del Codice degli appalti. La stessa garanzia in vigore dovrà valere anche per gli eventuali periodi di proroga previsti dal contratto e comunque pattuiti.

- 51.3.** La garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto dovrà prevedere espressamente:
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
  - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
  - il pagamento dell'intera somma assicurata entro il termine di giorni 15 (quindici) a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- 51.4.** La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento.
- 51.5.** La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'affidamento del servizio al concorrente che segue in graduatoria.
- 51.6.** La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.
- 51.7.** La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'ERSU qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'Appaltatore. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'E.R.S.U. ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.
- 51.8.** La garanzia fideiussoria in questione e progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito.
- 51.9.** Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico senza necessità del benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'Appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.
- 51.10.** L'ammontare residuo pari al 25% (venti per cento) dell'iniziale importo garantito, è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.
- 51.11.** Per ogni altro aspetto si rinvia alla disciplina dell'art. 103 del Codice degli appalti.

## **Art.52**

### **Responsabilità per infortuni e danni**

- 52.1.** L'Appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati agli utenti, ed eventualmente all'ERSU, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.
- 52.2.** L'Appaltatore è sempre responsabile sia verso l'ERSU sia verso terzi della qualità del servizio fornito.
- 52.3.** L'Appaltatore è responsabile dei danni che dovessero incorrere agli utenti del servizio o a terzi, nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa o negligenza del proprio personale, nonché ad inadeguatezza o carenza nelle prestazioni erogate.
- 52.4.** E' obbligo dell'Appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi da responsabilità civile nei confronti dell'E.R.S.U. e dei terzi -RCT-, con esclusivo riferimento al servizio in

questione, con massimale per sinistro non inferiore all'importo del contratto e con validità non inferiore alla durata del servizio.

- 52.5.** In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'E.R.S.U., che agli effetti della polizza l'E.R.S.U. è considerato terzo e precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore all'importo del contratto.
- 52.6.** L'Appaltatore dovrà altresì essere in possesso di una Polizza assicurativa per i propri dipendenti - Garanzia RCO- con massimale per sinistro e per anno non inferiore a all'importo del contratto a copertura di ogni rischio di danni ad opere e impianti ed avente durata non inferiore a quella dell'appalto.
- 52.7.** Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolve di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

### **Art. 53**

#### **Forma del contratto e spese contrattuali**

- 53.1.** Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato con atto pubblico informatizzato.
- 53.2.** Nel caso di esecuzione anticipata, disposta ai sensi dell'art.32, comma 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato entro 30 gg. dalla data di consegna anticipata.
- 53.3.** Tutte le spese inerenti o conseguenti alla stipula del contratto, tasse e imposte comprese, con la sola eccezione dell'Iva, saranno a totale a carico dell'affidatario.
- 53.4.** La stipulazione del contratto è subordinata alla verifica preliminare dell'idoneità dei locali e delle attrezzature necessari l'esecuzione del servizio. Della conformità si darà atto con apposito verbale sottoscritto tra il responsabile del procedimento e il rappresentante dell'appaltatore.
- 53.5.** In generale la stipulazione del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento stesso.

### **Art.54**

#### **Documenti contrattuali**

- 54.1.** Fanno parte integrante del contratto e sono allegati allo stesso, i seguenti documenti:
- il Contratto;
  - il Disciplinare di gara
  - il Capitolato speciale d'Appalto;
  - l'Offerta Tecnica ed Economica ed ulteriori allegati presentata dall'Appaltatore;
  - La cauzione definitiva;
  - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

g. le Leggi, i regolamenti ed in genere tutte le norme, nessuna esclusa, che riguardano i servizi oggetto dell'Appalto, ancorché non espressamente richiamate nel Contratto e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

**54.2.** L'Affidatario con la sottoscrizione del contratto espressamente dichiara che tutte le clausole e condizioni previste nel progetto e negli altri documenti che del contratto formano parte integrante, sono condizioni vincolanti di contratto.

**54.3.** In particolare dopo la stipula del contratto e la redazione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, l'affidatario non potrà più sollevare eccezioni sulle condizioni e le circostanze nelle quali si devono eseguire le prestazioni, nonché gli oneri connessi; perciò non potrà eccepire alcunché per eventuali difficoltà che dovessero insorgere durante l'esecuzione del contratto.

#### **Art.55**

##### **Discordanze contrattuali**

**55.1.** Qualora tra i documenti del contratto ci fossero disposizioni discordanti, nella soluzione interpretativa si terrà conto degli allegati contrattuali indicati al precedente articolo. L'interpretazione delle clausole contrattuali, avverrà sulla base dei contenuti del progetto e dei documenti di cui si compone, tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati che si perseguono con l'esecuzione dell'appalto, così come previsto dagli artt. 1362 – 1369 del C.C., nonché secondo i criteri di ragionevolezza e buona tecnica esecutiva.

**55.2.** L'affidatario riconosce che l'eventuale carenza di dati, di elementi descrittivi e di istruzioni nei documenti contrattuali così come discordanze tra i dati, non possono in alcun modo giustificare difetti, anomalie e ritardi nell'esecuzione o richieste di maggiori compensi da parte dell'esecutore stesso, senza aver chiesto chiarimenti e proposto possibili soluzioni.

#### **Art.56**

##### **Patto di integrità**

**56.1.** L'affidatario si impegna ad osservare gli obblighi previsti dal "Patto di Integrità", individuato dall'art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012, adottato nell'ambito del Protocollo d'intesa sottoscritto in data 15/06/2015 dal Presidente della Regione Sardegna, dal Presidente dell'Anci Sardegna e da Transparency International Italia ed approvato con D.G.R. n. 30/16 del 16 giugno 2015.

**56.2.** Il mancato rispetto del protocollo di integrità dà luogo alla risoluzione di diritto del contratto, all'escussione totale o parziale, dal 10% al 50%, del deposito cauzionale, all'interdizione a partecipare ad altre gare indette dall'ERSU per un periodo di tempo compreso tra sei mesi e tre anni.

#### **Art.57**

##### **Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

**57.1.** L'affidatario, con riferimento al servizio in oggetto del presente contratto, 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 della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate" approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 3/7 del 31 gennaio 2014.



- 57.2.** La Società si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del contratto. L'ERSU, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto alla Società il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

#### **Art. 58**

##### **Dati personali e riservatezza**

- 58.1.** Nell'ambito del rapporto contrattuale tra l'ERSU e l'Affidatario, il trattamento di eventuali dati personali e sensibili avviene nel rispetto della normativa vigente in materia, in particolare del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 e sue successive modificazioni e integrazioni. 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. n.196 del 2003 e s.m.i., con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.
- 58.2.** L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.
- 58.3.** In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con l'Amministrazione e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.
- 58.4.** L'affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
- 58.5.** In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che l'appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.

#### **Art. 59**

##### **Controversie**

- 59.1.** Le controversie che dovessero insorgere tra ERSU e l'Esecutore derivanti dall'interpretazione o dall'esecuzione del contratto d'appalto che non siano definibili in via amministrativa, saranno deferite all' A.G.O. Il Foro competente in via esclusiva è il Foro di Cagliari.
- 59.2.** E' perciò esclusa ogni competenza arbitrale.
- 59.3.** Qualora le controversie dovessero insorgere durante l'esecuzione dei servizi, l'esecutore è comunque tenuto a proseguirli, senza ritardi o sospensioni.



## Art. 60

### Rinvio Normativo

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 Dlgs 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);
- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa comunitaria, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto;

Tutte le comunicazioni tra le parti oltre all'offerta saranno in lingua italiana.

Non è consentito apportare varianti, anche parziali, al capitolato.

\*\*\*\*\*

## INDICE ALLEGATI AL CAPITOLATO:

- ❖ All "A" Tabelle merceologiche dietetiche minimali;
- ❖ All. "B" Schede prodotto;
- ❖ All. "C" Menù ("C" bis - file Excel);
- ❖ All "D" Ricettario ("D" bis - file Excel);
- ❖ All "E" Listino Bar c/o mensa via Trentino;
- ❖ All "F" Calendario di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- ❖ All "G" Istruzione operativa Diete speciali;
- ❖ All "H" Manutenzioni;
- ❖ All "I" Planimetrie per interventi previsti all' art. 30;
- ❖ All "L" Modalità e criteri per la procedura di aggiudicazione;