

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'APPALTO DI SERVIZI ALBERGHIERI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (DISTRIBUZIONE PASTI, SPARECCHIO, LAVAGGIO STOVIGLIE, GESTIONE RIFIUTI E PULIZIA SPAZI) PRESSO LA STRUTTURA MENSA DELL'ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DI SASSARI IN CONFORMITÀ AL D.M. AMBIENTE DEL 25/07/2011 PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA – SERIE GENERALE N. 220 DEL 21/09/2011.

INDICE

- Articolo 1 - Definizione dei contraenti
- Articolo 2 - Oggetto dell'appalto
- Articolo 3 - Immobili interessati dall'appalto e attrezzature
- Articolo 4 - Durata del contratto d'appalto
- Articolo 5 - Importo contrattuale
- Articolo 6 - Descrizione del servizio oggetto dell'appalto
- Articolo 7 - Requisiti degli operatori e sostituzioni
- Articolo 8 - Prodotti ed attrezzature da fornire ed impiegare nell'espletamento del servizio
- Articolo 9 - Controlli sulle attività
- Articolo 10 - Variazioni delle prestazioni
- Articolo 11 - Periodi di sospensione del servizio
- Articolo 12 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro
- Articolo 13 - Clausola sociale
- Articolo 14 - Obblighi di riservatezza
- Articolo 15 - Il Responsabile dell'Appalto
- Articolo 16 - Responsabilità e assicurazioni
- Articolo 17 - Prescrizioni in materia di sicurezza
- Articolo 18 - Divieto di cessione del contratto e subappalto
- Articolo 19 - Tracciabilità dei flussi finanziari
- Articolo 20 - Garanzia definitiva
- Articolo 21 - Penali
- Articolo 22 - Sospensione e risoluzione del contratto
- Articolo 23 - Recesso
- Articolo 24 - Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore e risoluzione del contratto
- Articolo 25 - Direzione dell'esecuzione del contratto e verifica di conformità
- Articolo 26 - Fatturazione e pagamenti

Articolo 27 - Revisione del prezzo

Articolo 28 - Stipula, spese e foro competente

Articolo 29 - Norma di rinvio

Allegato A) Descrizione operazioni di pulizia - periodicità -

Allegato B) Tabelle grammature alimenti

ART.1

DEFINIZIONE DEI CONTRAENTI

Nel contesto del presente Capitolato Speciale d'appalto, con la parola "Stazione Appaltante", "Committente", "ERSU" o "Ente" verrà indicato l'Ente Regionale per il Diritto allo Studio dell'Universitario di Sassari, via Coppino n. 18 - 07100 Sassari, e con "Appaltatore" o anche "Impresa" o "Ditta Appaltatrice" l'impresa specializzata aggiudicataria del presente appalto.

ART.2

OGGETTO DELL'APPALTO

2.1 Il servizio oggetto dell'appalto, come meglio specificato all'art. 6 del presente documento, prevede l'unitaria gestione delle seguenti prestazioni:

2.1.a servizio di distribuzione pasti agli utenti previsti dal Regolamento Mensa nella struttura di via dei Mille;

2.1.b servizio di sporcaccio, lavaggio e sanificazione stoviglie, preparazione sala e lavaggio pentolame e attrezzature amovibili di preparazione pasti nella mensa di via dei Mille;

2.1.c Riordino, pulizia e sanificazione di: locali di preparazione e distribuzione pasti, delle cucine, macelleria, magazzini, locali di preparazione verdure e piatti freddi, locali annessi comprese le aree esterne e le relative pertinenze, impianti annessi a tutti i locali della mensa di via Dei Mille. E' compresa la fornitura di prodotti, materiali e attrezzature necessari alla erogazione del servizio di pulizia.

2.1.d Smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti nel comune di ubicazione della mensa.

Il servizio è previsto per un totale di circa 250 giorni ad anno con un'erogazione prevista di circa 180.000 pasti.

Si riporta di seguito il numero di pasti erogati presso le Mense a gestione diretta dell'ERSU nell'anno 2015.

ANNO	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	TOT.ANNO
2015	15771	12919	24232	17716	18940	13655	8287	0	7115	17598	24464	12682	173379

Il servizio oggetto d'appalto deve essere prestato nel rispetto delle prescrizioni tutte contenute, oltre che nel contratto d'appalto, nel presente capitolato e nell'altra documentazione di gara ed alle condizioni contenute nella offerta tecnica ed economica presentata dall'Appaltatore, già aggiudicatario, in sede di gara. In particolare, l'offerta tecnica, con la proposta tecnico-organizzativa ivi contenuta, presentata in sede di gara costituisce obbligo contrattuale specifico.

ART. 3

DURATA DEL CONTRATTO D'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre) a decorrere dalla data di avvio dell'esecuzione indicata nel contratto. L'ERSU, ricorrendo le condizioni di cui all'art. 32, comma 8, del D.Lgs n. 50/2016 (di seguito Codice), si riserva di disporre motivatamente l'esecuzione anticipata delle prestazioni contrattuali in via d'urgenza in pendenza del termine per la stipula del contratto, previa costituzione a cura dell'Impresa aggiudicataria della garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice ed attivazione della copertura assicurativa richiesta. In tale ipotesi, l'Appaltatore è tenuto a dare avvio all'esecuzione del servizio nei termini stabiliti dall'ERSU.

Alla scadenza del contratto, l'ERSU si riserva la facoltà di rinnovarlo, alle medesime condizioni, per l'ulteriore periodo di anni 1 (uno) per l'importo di aggiudicazione rapportato ad anno, IVA esclusa. La suddetta opzione di rinnovo del contratto alla scadenza potrà essere esercitata mediante comunicazione inviata a mezzo posta raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata almeno giorni 60 (sessanta) prima del termine finale del contratto originario.

ART. 4

IMPORTO CONTRATTUALE

Il corrispettivo contrattuale presunto è quello risultante dall'offerta economica presentata in sede di gara dall'Appaltatore relazionato alle giornate stimate di prestazione del servizio, secondo quanto indicato nell'art. 2 del presente capitolato, ed alla durata triennale dell'appalto, oltre ad oneri per la sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale pari ad € 778,50 e ad IVA di legge. È fatto salvo quanto stabilito in ordine ad eventuali variazioni delle prestazioni all'art. 10 del presente capitolato.

ART. 5

IMMOBILI INTERESSATI DALL'APPALTO E ATTREZZATURE

5.1 Lo stabile presso cui deve eseguirsi il servizio è sito a Sassari in via Dei Mille 102.

5.1.a La mensa di via Dei Mille è disposta come segue:

Piano seminterrato: Locale scantinato; spogliatoi donne e uomini; bagni dipendenti; locale macchine ascensori; centrale termica.

Piano terra: magazzino; macelleria; locale verdure; locale preparazione freddi e celiaci; plonge; cucina; ufficio cucina; 3 locali deposito materiali; corridoio di collegamento reparti di preparazione.

Piano rialzato: ingresso e sala attesa studenti; ufficio cassa; ufficio amministrativo; bagni studenti.

Primo piano: box tornello; zona self service, locale macchina lavastoviglie; sala mensa; bagni; uscita studenti; pianerottoli e scale di collegamento piano terra uscite via De Nicola e via dei Mille.

Secondo piano: uffici amministrativi; locale palestra; sala polifunzionale; scala di accesso al terrazzo; pianerottoli e scale di collegamento primo piano uscite via De Nicola e via dei Mille.

5.2 Con decorrenza dall' avvio del servizio, l'Ente attraverso un verbale di consegna, mette a disposizione dell' Appaltatore i locali, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.

Il verbale verrà redatto e sottoscritto a cura di un rappresentante dell'Ente e un rappresentante dell'Appaltatore.

5.3 L'Appaltatore è responsabile di eventuali danni arrecati a quanto descritto nei verbali di consegna, in particolare, per le stoviglie, dovrà effettuarne semestralmente l'inventario e rispondere di ogni eventuale ammanco reintegrandone la dotazione iniziale.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Ente ed in ogni caso a cadenza semestrale, le parti provvedono alla verifica dell'esistenza del buono stato di conservazione di quanto dato in consegna all'Appaltatore.

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 venti giorni dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso d'inadempienza da parte dell'Appaltatore, l'Ente provvede alle sostituzioni o ai reintegri di materiale resisi necessari, dandone comunicazione scritta all'Appaltatore, addebitandogli l'importo delle spese sostenute con l'applicazione di una penale di cui al successivo art. 21.

E' a carico dell'Appaltatore il diligente utilizzo di tutto quanto avuto in carico ed elencato nel verbale di consegna, ivi incluso quanto eventualmente fornito dall'Appaltatore. L'Ente mette a disposizione del personale dell'Impresa Appaltatrice idonei locali destinati a spogliatoio. Resta a carico dell'Appaltatore la custodia degli effetti personali e biancheria del personale addetto.

ART. 6

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

6.1 MENSA VIA DEI MILLE

Il servizio oggetto dell'appalto consisterà nelle seguenti prestazioni:

- a. Servizio di distribuzione pasti agli utenti;
- b. Sparecchio e preparazione sala;
- c. Lavaggio pentolame e attrezzature di preparazione e distribuzione pasti (Plonge);
- d. Pulizie generali

6.1.a Servizio di distribuzione pasti agli utenti;

L'Ente provvede, attraverso procedure proprie, alla verifica degli accessi dell'utenza in mensa.

Ciascun utente all'ingresso della linea di distribuzione provvede personalmente a munirsi di vassoio, posate, pane, bicchiere e di quanto necessario all'allestimento dello stesso.

Procedendo lungo la linea self service ciascun utente ritira i piatti di suo gradimento fra quelli proposti dal menù, sino a raggiungere la composizione di un pasto completo costituito da un primo piatto, un secondo, un contorno e dalla frutta o dessert.

La distribuzione dei pasti dovrà effettuarsi per sei giorni settimanali con esclusione delle domeniche, delle festività infrasettimanali, dei periodi di interruzione programmata e delle chiusure per eventuali interventi tecnici o dettati da esigenze della Stazione Appaltante.

Dovrà essere garantita di regola l'erogazione del pasto in due turni giornalieri, salvo diversa disposizione dell'Ente dettata da eventi straordinari, secondo i seguenti orari:

Turno antimeridiano: dalle ore 12:30 alle ore 14:30

Turno pomeridiano: dalle ore 19:30 alle ore 21:00

L'erogazione del pasto dovrà comunque essere garantita agli utenti in coda anche scaduti i suddetti orari.

Il servizio dovrà essere organizzato, attraverso la presenza del personale dell'Impresa Appaltatrice, come appresso specificato e secondo le seguenti modalità:

PERSONALE ADDETTO AL SELF SERVICE

Turno antimeridiano:

giornate del MARTEDI' E MERCOLEDI' - 6 unità lavorative dalle ore 12:30 alle ore 15:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni, destinate alla distribuzione pasti su due linee self service

giornate del LUNEDI, GIOVEDI', VENERDI' E SABATO - 3 unità lavorative dalle ore 12:30 alle ore 15:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni, destinate alla distribuzione pasti su una linea self service

salvo diversa disposizione comunicata dal Direttore dell'esecuzione del contratto legata all'andamento dei flussi d'utenza studentesca.

Turno pomeridiano:

giornate del MARTEDI' E MERCOLEDI' - 6 unità lavorative dalle ore 19:30 alle ore 21:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni, destinate alla distribuzione pasti su due linee self service

giornate del LUNEDI, GIOVEDI', VENERDI' E SABATO - 3 unità lavorative dalle ore 19:30 alle ore 21:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni, destinate alla distribuzione pasti su una linea self service

salvo diversa disposizione comunicata dal Direttore dell'esecuzione del contratto legata all'andamento dei flussi d'utenza studentesca.

- **All'inizio del servizio all'utenza** gli operatori dovranno essere schierati nella propria postazione di lavoro con abbigliamento pulito e ordinato.
- **Durante il servizio all'utenza** tutti gli operatori dovranno, verificata la perfetta igiene dei piatti al momento dell'erogazione delle pietanze, erogare i pasti secondo le richieste dell'utenza, rispettando la tabella di grammature allegata al capitolato (tabella B) sulla base delle previsioni del menù giornaliero, con una precisione di più o meno il 5%; rapportarsi tempestivamente all'unità di raccordo con la cucina per il rifornimento continuo delle pietanze da distribuire all'utenza; riposizionare i piatti e vassoi lavati e asciugati negli appositi armadi; prestare cortesia e disponibilità verso gli utenti e mantenere un atteggiamento consono al proprio posto di lavoro.

- **Alla fine del servizio all'utenza** dovranno svuotare le tramogge del pane; consegnare le rimanenze delle pietanze all'unità di raccordo con la cucina; consegnare agli addetti alla Plonge tutte le attrezzature utilizzate durante la distribuzione per l'apposito lavaggio; provvedere alla pulizia e disinfezione delle linee self service e al ripristino della dotazione dei piatti e stoviglie puliti per il servizio successivo; ritirare le posate pulite dal locale lavastoviglie, imbustarle, conteggiarle e registrare in apposita scheda il numero della loro dotazione complessiva.

6.1.b Sparecchio - preparazione sala

Lo sparecchio, di norma, viene effettuato in gran parte dall'utenza, che alla fine del pasto deposita i vassoi sul nastro trasportatore che raccorda la sala con la zona lavastoviglie.

PERSONALE ADDETTO ALLO SPARECCHIO E PREPARAZIONE SALA

Turno antimeridiano:

5 unità lavorative dalle ore 13:00 alle ore 16:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

Turno pomeridiano:

- 5 unità lavorative dalle ore 20:00 alle ore 22:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,**
- **durante il servizio:** per ogni turno dovranno provvedere a: accendere la macchina lavastoviglie; liberare e riassetare i tavoli della sala mensa eventualmente rimasti ingombri da vassoi e avanzi dei pasti, e quindi inagibili per i nuovi utenti, convogliandoli nella zona lavaggio; provvedere, all'interno del locale lavastoviglie, al continuo ritiro dei vassoi dal nastro trasportatore ed allo smistamento degli stessi da posate, piatti e residui del pasto che dovranno essere suddivisi secondo quanto disciplinato dal Comune di Sassari per la raccolta differenziata; a compattare i residui del pasto in buste fornite dalla Impresa Appaltatrice, quindi conferirle negli appositi cassonetti. Tutte le suddette operazioni dovranno essere eseguite nel rispetto delle norme vigenti nel Comune di Sassari per la raccolta differenziata. 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 di mensa; al lavaggio con macchina automatica data in dotazione dalla Stazione Appaltante dei piatti, posate, vassoi e caraffe entro l'arco del turno di lavoro. In nessun caso dovrà essere lasciato alcunché di non perfettamente pulito e asciutto. Il personale preposto, oltre al carico e allo scarico della macchina, dovrà accertare che le stoviglie in uscita siano perfettamente pulite ed asciutte, eliminando quelle che non

corrispondono a questi requisiti. Piatti, posate, vassoi, una volta puliti ed asciugati, dovranno essere consegnati al personale addetto alla zona self-service.

- **alla fine del servizio:** per ogni turno il personale addetto dovrà provvedere: a sparecchiare tutti i tavoli, convogliando nella zona lavaggio i vassoi e le stoviglie per la loro pulizia; alla pulizia della macchina lavastoviglie e dei nastri per il trasporto vassoi; al lavaggio dei pavimenti, delle superfici placcate, dei banchi di lavoro, lavandini e quant'altro del locale lavapiatti; ad effettuare la disinfezione dei tavoli con prodotti disinfettanti idonei ed approvati dall'Ente in grado di riportare la superficie in condizioni igieniche ottimali; a pulire le sedie; a ramazzare, lavare e disinfettare, con prodotti idonei, tutto il pavimento della sala e dell'area self service; a riallineare tavoli e sedie e riposizionare le caraffe pulite e asciugate su tutti i tavoli.

-

6.1.c Lavaggio pentolame e attrezzature di preparazione e distribuzione pasti (Plonge)

PERSONALE ADDETTO ALLA PLONGE

Turno antimeridiano:

2 unità lavorative dalle ore 12:00 alle ore 15:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,)

Turno pomeridiano:

2 unità lavorative dalle ore 19:00 alle ore 21:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

- **durante il turno di lavoro** il personale provvederà alla raccolta e allo smaltimento degli scarti di lavorazione presenti in plonge, alla raccolta e smaltimento della spazzatura contenuta negli appositi bidoni e al loro conseguente lavaggio e disinfezione; al ripristino delle buste nei bidoni della spazzatura ordinate per colore secondo la tipologia del residuo da smaltire; alla pulizia dei grigliati di scolo a pavimento avendo cura di smaltire correttamente i residui di lavorazioni ivi presenti; al lavaggio, con appositi detergenti forniti dall'Impresa Appaltatrice, di pentolame e carrelli, alla pulizia delle leccarde, delle guide e delle griglie dei forni, delle teglie, dei taglieri, delle vaschette, dei mestoli, delle parti asportabili dei macchinari di cottura, dei ripiani amovibili delle celle frigo dei vari reparti di lavorazione e di quant'altro utilizzato per la preparazione del pasto fatta eccezione per i macchinari fissi utilizzati nello stesso locale cucina, cui provvederà il personale dell'Ente. A conclusione delle operazioni di lavaggio il personale provvederà ad asciugare e riporre al proprio posto tutte le attrezzature sanificate, pulire e sanificare l'ambiente di lavorazione.
- **inoltre:** nei giorni fissati per la disinfestazione dei locali mensa, dovranno provvedere, su indicazione del personale di cucina della Stazione Appaltante, previamente autorizzato dal

Direttore dell'esecuzione del contratto, a conservare gli utensili e tutto il materiale in uso in modo da preservarli dalla contaminazione dei prodotti disinfestanti.

6.1.d Pulizie

PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA LOCALI PREPARAZIONE PIATTI FREDDI, PREPARAZIONE VERDURE E LOCALE CUCINA

Turno antimeridiano dal lunedì al sabato:

2 unità lavorative dalle ore 14:30 alle ore 15:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

Turno pomeridiano dal lunedì al sabato:

2 unità lavorative dalle ore 21:30 alle ore 22:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

- **Per ogni turno di lavoro**, all'ingresso in servizio, una unità lavorativa sarà impiegata nella pulizia e sanificazione del locale preparazione verdure: dovrà raccogliere e smaltire, secondo le modalità previste dalle vigenti norme comunali in materia, gli scarti delle lavorazioni, pulire e sanificare il tavolo, spazzare, lavare e asciugare il pavimento, le pareti e le vetrate interne ed esterne; la seconda unità sarà contestualmente impegnata nella pulizia e sanificazione del locale preparazione piatti freddi: dovrà raccogliere e smaltire, secondo le modalità previste dalle vigenti norme comunali in materia, gli scarti delle lavorazioni, spazzare, lavare e asciugare il pavimento, le pareti e le vetrate interne ed esterne.
- Al termine delle suddette operazioni entrambe le unità lavorative saranno destinate alla pulizia del locale cucina e dovranno provvedere: alla raccolta e allo smaltimento degli scarti di lavorazione presenti in cucina, alla raccolta e smaltimento della spazzatura contenuta negli appositi bidoni e al loro conseguente lavaggio e disinfezione; al ripristino delle buste nei bidoni della spazzatura ordinate per colore secondo la tipologia del residuo da smaltire; alla pulizia dei grigliati di scolo a pavimento avendo cura di smaltire correttamente i residui di lavorazioni ivi presenti; alla pulizia periodica delle cappe di aspirazione con annessi filtri; pulizia piani neutri; sanificazione e asciugatura delle superfici placcate, delle porte e davanzali interni, pulizia periodica delle vetrate interne ed esterne dei locali cucina e del corridoio adiacente, pulizia dell'ufficio cucina, pulizia e sanificazione accurata dell'ascensore; spazzatura, lavaggio, asciugatura dei pavimenti cucina e accurato lavaggio e asciugatura del corridoio di collegamento dei reparti di preparazione.
- Il dettaglio e la periodicità di tutte le operazioni verranno meglio specificati nella tabella A allegata con la periodicità richiesta.

PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA LOCALE MAGAZZINO

Turno antimeridiano dal lunedì al sabato:

1 unità lavorativa dalle ore 14:00 alle ore 15:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

- L'addetto dovrà provvedere: al corretto smaltimento dei residui di lavorazioni e imballaggi; lavaggio dei carrelli di trasporto derrate presenti in magazzino; alla pulizia e disinfezione giornaliera del bilico; pulizia e disinfezione periodica degli scaffali; pulizia periodica delle pareti lavabili; pulizia e disinfezione giornaliera dell'ufficio di magazzino; pulizia dello spazio esterno antistante la porta di magazzino lato via dei Mille; pulizia periodica soffitto celle, vasistas e vetrate perimetrali; deragnatura, lavaggio porte; spazzatura, lavaggio e asciugatura giornaliera del pavimento; pulizia settimanale del cortile esterno perimetrale lato via dei Mille e cortile via De Nicola.

PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA LOCALE MACELLERIA

Turno antimeridiano dal lunedì al sabato:

1 unità lavorativa dalle ore 15:00 alle ore 16:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

- L'addetto dovrà provvedere: alla raccolta e allo smaltimento degli scarti di lavorazione presenti in macelleria, alla raccolta e smaltimento della spazzatura contenuta negli appositi bidoni e al loro conseguente lavaggio e disinfezione; al ripristino delle buste nei bidoni della spazzatura ordinate per colore secondo la tipologia del residuo da smaltire; alla pulizia dei grigliati di scolo a pavimento avendo cura di smaltire correttamente i residui di lavorazioni ivi presenti; accurata pulizia e sanificazione del tavolo di lavorazione carni; sanificazione e asciugatura delle superfici placcate e pareti lavabili, delle porte, finestre, zanzariere, davanzali e vetrate interni ed esterni; deragnatura; pulizia dei pavimenti tramite spazzatura, lavaggio e asciugatura. Il dettaglio e la periodicità di tutte le operazioni verranno meglio specificati nella tabella A allegata con la periodicità richiesta.

PERSONALE ADDETTO ALLA PULIZIA UFFICI, SPOGLIATOI, BAGNI STUDENTI E SPAZI COMUNI

Turno antimeridiano dal lunedì al sabato:

2 unità lavorative dalle ore 7:30 alle ore 10:30 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

Turno pomeridiano dal lunedì al sabato:

1 unità lavorativa dalle ore 17:00 alle ore 19:00 e comunque fino alla fine delle lavorazioni,

- **turno antimeridiano una unità lavorativa** provvederà alla pulizia degli uffici di settore siti al 2° piano della struttura: avrà cura di smaltire correttamente la spazzatura dei cestini, spazzare i pavimenti, lavare e sanificare tutte le superfici piane, provvedere al lavaggio e disinfezione dei bagni pertinenti gli uffici di settore, al lavaggio periodico delle finestre e delle porte ed al lavaggio, disinfezione e asciugatura dei pavimenti; la stessa unità provvederà alla pulizia del vano scale lato via dei Mille e dell'ingresso studenti, sala

d'attesa e bagni studenti, curando in particolare la spazzatura il lavaggio e la disinfezione dei pavimenti, del vano ascensore, la pulizia delle ringhiere, la pulizia periodica dei vetri e davanzali interni, la disinfezione accurata dei bagni studenti e settimanalmente, o ogni qualvolta si renda indispensabile, la pulizia del piazzale antistante l'ingresso studenti.

- **turno antimeridiano la seconda unità lavorativa** provvederà alla pulizia dei bagni studenti adiacenti la sala mensa, alla pulizia dell'ascensore e vano scale uscita studenti via De Nicola, pulizia delle scale di collegamento self service con locale sotto piano, pulizia dell'ufficio cassa e dell'ufficio amministrativo adiacente, pulizia scale e corridoio di collegamento alla cucina, pulizia scale spogliatoi e bagni dipendenti, pulizia ingresso dipendenti lato cortile, pulizia settimanale del cortile antistante l'ingresso dipendenti lato via De Nicola
- **turno pomeridiano** l'unità lavorativa provvederà alla pulizia del pianerottolo tornello e vano scale, l'ingresso via dei Mille e bagni studenti adiacenti, gli spogliatoi del personale e i bagni studenti adiacenti la sala mensa.

INOLTRE: alla riapertura della mensa, in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva, più precisamente nel giorno antecedente la ripresa del servizio, e dopo i periodi di chiusura programmata, si dovranno effettuare pulizie particolarmente accurate per rendere perfettamente idonei i locali e le apparecchiature in uso, compreso il lavaggio delle attrezzature disassemblate.

Si dovranno inoltre effettuare le pulizie dei pavimenti del locale palestra e sala polifunzionale del 2° piano e del locale sotto piano.

Detta incombenza dovrà essere assolta anche in occasione di eventuali chiusure straordinarie. I dettagli delle suddette pulizie saranno convenuti con il Responsabile della Mensa.

Per quanto riguarda la pulizia dei servizi igienici degli studenti e del personale la ditta dovrà provvedere al controllo ed eventuale rabbocco degli erogatori di sapone ed al ripristino della carta igienica e svuotamento di eventuali contenitori.

Per quanto non descritto si rimanda alle specifiche del servizio (Tabella A allegata) le quali riportano i dettagli sulle superfici e le periodicità delle pulizie oggetto del contratto.

6.1.e Responsabile dell'Appalto (Art. 15)

dal lunedì al sabato: 6 ore giornaliere + reperibilità

Detto RESPONSABILE dovrà poter assumere estemporaneamente tutti quei provvedimenti, anche straordinari, utili al buon andamento del servizio. Dovrà supervisionare tutte le procedure del servizio definite nel presente capitolato e pertanto: coordinare, intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio; verificare il perfetto stato della sala mensa prima dell'inizio del servizio all'utenza ed in particolare che i tavoli siano correttamente puliti e allineati, che siano

disposte un numero adeguato di caraffe per l'acqua su ogni tavolo e che i forni a microonde siano perfettamente puliti e funzionanti.

6.2 L'APPALTATORE INOLTRE DOVRÀ PROVVEDERE A:

6.2.a Dotare il proprio personale di tutto l'abbigliamento da lavoro e DPI necessari ad effettuare il servizio; acquistare sotto proprio nome i detersivi, i materiali e le attrezzature necessari alle pulizie a mano ed automatizzate, incluso il detersivo, disincrostante e il brillantante specifico per macchine lavastoviglie alimentate con dosatori automatici, oltre che le buste per la raccolta dei rifiuti. Dovrà fornire le schede tecniche dei detersivi utilizzati che dovranno rispondere alle norme vigenti ed essere usati secondo le concentrazioni ed indicazioni riportate nelle etichette dei prodotti. Dovrà inoltre acquistare i generi da mettere a disposizione dell'utenza quali: carta igienica e sapone liquido lavamani;

L'Ente provvederà a riservare degli spazi presso lo stabile, la cui cura e pulizia sarà a carico dell'Appaltatore, per lo stoccaggio del suddetto materiale. La dislocazione, conservazione e custodia dei prodotti, nonché il rispetto delle norme igienico sanitarie, saranno a totale carico e rischio dell'Appaltatore;

6.2.b garantire che durante la distribuzione, che deve rispettare i canoni di massima professionalità e cortesia nei confronti dell'utenza, agli studenti sia effettivamente erogata la esatta porzione di cibo come previsto nella tabella B allegata, con una precisione del 5% in eccesso o in difetto.

6.2.c non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali nonché agli impianti dati in affidamento, salvo quelle concordate ed autorizzate dall'Ente;

6.2.d utilizzare gli impianti, le attrezzature, l'utensileria e le stoviglie avute in consegna con personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni di legge emanate in materia antinfortunistica.

6.2.e Ogni responsabilità per l'uso degli impianti e delle attrezzature avute in consegna è a carico dell'Appaltatore. I danni eventualmente provocati o gli ammanchi verificati per incapacità, incuria o dolo verranno contestati all'Appaltatore che dovrà provvedere con immediatezza a sanare gli stessi.

6.2.f Trascorsi venti giorni dalla data di contestazione, senza che si sia provveduto al ripristino di quanto danneggiato, l'Ente provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta all'Appaltatore addebitandogli l'importo delle spese sostenute, che sarà trattenuto dalla cauzione prestata, con una maggiorazione a titolo di penale che sarà irrogata con le modalità e nella misura di cui al successivo art. 21.

6.2.g garantire presso la mensa universitaria di via dei Mille la presenza costante di un RESPONSABILE dell'Appalto dall'inizio alla fine del servizio, designato dall'Appaltatore quale suo Rappresentante, con lettera di incarico da inviarsi in copia all'Ente.

L'impresa dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, unitamente al nominativo del RESPONSABILE dell'Appalto, il nominativo dei suoi sostituti in caso di ferie, malattie e assenze in genere.

La temporanea assenza di tale figura o l'impossibilità di assumere, per mancanza di deleghe, decisioni che dovessero necessitare per risolvere situazioni contingenti comporterà una penale di cui al successivo art. 21 Sarà sempre presente anche un incaricato dell'Ente che vigilerà sul servizio erogato ed interverrà presso il RESPONSABILE dell'Appalto ogni qualvolta rilevi carenze;

6.2.h assicurare il servizio mensa anche nel caso di astensione dal lavoro del proprio personale, astensione che non potrà essere invocata come causa di forza maggiore. In tal caso, qualora non sia possibile provvedere altrimenti, è consentito all'Appaltatore, a carattere di emergenza, limitata al massimo a tre giorni, l'impiego di un numero ridotto di addetti al fine di garantire comunque l'erogazione dei pasti confezionati.

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 comunicare all'Appaltatore la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

6.2.i nei casi di sopraggiunte contingenze impreviste e imprevedibili nei reparti di preparazione a carattere straordinario e non ricorrente, su specifica richiesta della Stazione Appaltante, l'Impresa dovrà garantire con proprio personale la erogazione del servizio senza soluzione di continuità.

ART. 7

REQUISITI DEGLI OPERATORI E SOSTITUZIONI

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, munito di attestato di frequenza al corso di formazione in materia di igiene degli alimenti come previsto dall'allegato II del Reg. CE 852/04, in base al particolare servizio da svolgere.

L'impresa Appaltatrice deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: corretta gestione dei rifiuti e uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

L'Appaltatore dovrà dotarsi di un proprio manuale di autocontrollo per le attività richieste dal servizio, che dovrà integrarsi con quello proprio dell'Ente.

L'Impresa Appaltatrice dovrà adottare tutte le misure richieste per la salvaguardia fisica del personale impiegato, ponendo in essere tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone addette al servizio; dovrà inoltre ottemperare a proprie spese

all'applicazione della corretta prassi igienica in relazione all'abbigliamento e all'igiene del personale impiegato nell'espletamento del servizio, secondo quanto disposto dall'allegato II del Reg. CE 852/04.

Il personale dovrà essere dotato di cartellino di riconoscimento recante i dati identificativi, divise differenziate per colore come appresso specificato:

Self service: giacca e pantalone bianchi; grembiule e cappello blu.

Sparecchio, plonge e pulizie: divisa completamente bianca.

L'Appaltatore riconosce all'ERSU la facoltà di richiedere motivatamente la sostituzione delle unità lavorative qualora fossero ritenute non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto.

L'esercizio da parte dell'ERSU di tale facoltà non comporterà alcun onere per lo stesso. Nel caso in cui l'Appaltatore debba provvedere alla sostituzione di una delle risorse dovrà darne preventiva comunicazione all'ERSU così come stabilito all'art. 12 del presente capitolato.

Nel caso in cui l'Appaltatore proceda alla sostituzione, anche temporanea, di una delle risorse senza la necessaria preventiva comunicazione, l'ERSU si riserva, previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dall'Appaltatore e da questo comunicate al Direttore dell'esecuzione nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari, di applicare una penale a norma di quanto stabilito all'art. 21 del presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla rilevazione presenze del proprio personale, attraverso mezzi informatici o cartacei e comunicarla giornalmente al Direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 8

PRODOTTI ED ATTREZZATURE DA FORNIRE ED IMPIEGARE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice, nell'espletamento del servizio dovrà utilizzare prodotti e impiegare attrezzature e macchine in propria disponibilità. Relativamente a queste ultime si suggerisce che la Ditta sia dotata di macchine lavasciuga con uomo a terra e alimentazione a batteria risolutive in diverse condizioni d'impiego, su qualsiasi tipo di superficie e atte a soddisfare ogni tipo di necessità di pulizia di piccoli o grandi ambienti. Le caratteristiche tecniche delle suddette macchine dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso e la destinazione dei locali, non dovranno essere rumorose, dovranno rispettare i requisiti di legge, essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato.

La Ditta dovrà dotarsi di tutti quegli accorgimenti e accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni ai sensi del D.Lgs n. 81/2008.

Nel caso di utilizzo di prodotti di 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 – l’Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Tutti i prodotti chimici utilizzati dall'impresa nell'espletamento del servizio dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e per quanto riguarda l'etichettatura, i dosaggi, la pericolosità, la biodegradabilità e la modalità d'uso. I detergenti e disinfettanti dovranno essere utilizzati ad esatta concentrazione ed essere preparati "di fresco".

Sono a carico dell'Appaltatore il detergente, disincrostante, il brillantante e le apparecchiature di dosaggio in utilizzo per la macchina lavapiatti e dovranno essere di buona qualità e in ogni caso dello stesso tipo raccomandato nel libretto di manutenzione della macchina.

E' in ogni caso vietato l'utilizzo di prodotti tossici e/o corrosivi e in particolare di acido cloridrico e ammoniaca, come sono vietati i prodotti spray con propellente. Sulle confezioni di tutti i prodotti utilizzati deve essere riportata in maniera visibile l'indicazione relativa all'eventuale pericolosità e nocività, in conformità alle disposizioni sull'etichettatura delle sostanze pericolose e nocive.

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

E inoltre a carico dell'Appaltatore il montaggio, impiego e smontaggio di ponteggi, elevatori sia fissi che mobili, eventualmente necessari per determinati interventi, in particolare per il lavaggio delle vetrate fisse degli edifici.

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire, mediante propri contenitori e appositi sacchi, una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

ART. 9

CONTROLLI SULLE ATTIVITA'

L'Appaltatore dovrà predisporre un sistema di organizzazione del personale che preveda:

- 1) la rilevazione delle presenze per ogni reparto di lavorazione;

- 2) la comunicazione giornaliera alla Stazione Appaltante delle presenze in servizio, la comunicazione preventiva delle sostituzioni programmate di personale e la tempestiva comunicazione delle sostituzioni che si rendessero necessarie per cause imprevedibili;
 - 3) la rilevazione e verifica delle attività svolte giornalmente nei vari segmenti lavorativi da tutto il proprio personale;
 - 4) la rilevazione, attraverso un sistema di reportistica con livello di dettaglio per turno di servizio, della rispondenza del lavoro svolto a quanto stabilito dal presente capitolato;
- e quant'altro utile alla efficiente gestione del servizio oggetto del presente appalto.

ART. 10

VARIAZIONI DELLE PRESTAZIONI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 12, del Codice, l'ERSU potrà disporre variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto, che l'Appaltatore è tenuto ad accettare, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale complessivo.

In caso di variazioni aumento, le maggiori prestazioni, da eseguire secondo le prescrizioni del presente capitolato e alle stesse condizioni offerte dall'Appaltatore in sede di gara, saranno remunerate come segue:

- in caso variazioni consistenti nella prestazione del servizio per un numero di giorni superiore a quello stimato ed indicato all'art. 2 del presente capitolato, ovvero giorni 250 ad anno, per ogni giorno effettivo di servizio sarà riconosciuto il canone giornaliero di cui all'art. 26 del presente capitolato (importo giornaliero a base di gara pari a € 1.622,79 decurtato dal ribasso percentuale offerto dall'Appaltatore);
- In caso di variazioni consistenti in prestazioni eccedenti quelle in cui è ordinariamente articolato il servizio e descritte all'art. 6 del presente capitolato che l'ERSU dovesse eccezionalmente richiedere per far fronte ad esigenze temporanee, imprevedibili e a carattere straordinario, sarà riconosciuto un corrispettivo commisurato al "costo orario della prestazione" indicato dall'Appaltatore nella propria offerta economica.

In caso di variazioni in diminuzione delle prestazioni si stabilisce quanto segue:

- in caso variazioni consistenti nella prestazione del servizio per un numero di giorni inferiore a quello stimato ed indicato all'art. 2 del presente capitolato, ovvero giorni 250 ad anno, nulla è dovuto all'Appaltatore per tali minori prestazioni in quanto, come specificato all'art. 26 del presente capitolato, il corrispettivo contrattuale è commisurato ai giorni di servizio effettivamente prestato;

- in caso di variazioni consistenti nella prestazione del servizio giornaliero per il solo turno del pranzo sarà riconosciuto il 60% del canone giornaliero di cui all'art. 26 del presente capitolato (importo giornaliero a base di gara pari a € 1.622,79 decurtato dal ribasso percentuale offerto dall'Appaltatore);
- in caso di variazioni consistenti nella prestazione del servizio giornaliero per il solo turno della cena sarà riconosciuto il 40% del canone giornaliero di cui all'art. 26 del presente capitolato (importo giornaliero a base di gara pari a € 1.622,79 decurtato dal ribasso percentuale offerto dall'Appaltatore);

L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, che siano ritenute opportune dalla Stazione Appaltante e che il Direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

ART. 11

PERIODI DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il servizio della mensa viene di norma interrotto nei seguenti periodi:

Estiva: dalla fine della terza settimana di Luglio all'inizio della seconda settimana di Settembre

Natalizia: dal 22-23 Dicembre al primo lunedì dopo l'Epifania

Pasquale: qualche giorno prima e dopo Pasqua.

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 tre giorni di anticipo dal loro verificarsi.

Tali periodi di chiusura, o altri dovuti a interventi tecnici sulle strutture, prontamente comunicati, non daranno luogo ad indennizzi da parte dell'Ente.

ART. 12

OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'Appaltatore deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio e deve pertanto farsi carico della sua globale efficienza, deve renderlo operativo secondo i termini previsti e svolgerlo

secondo le modalità riportate nella documentazione di gara, impiegando personale idoneo, adeguato qualitativamente e numericamente alle necessità connesse con gli obblighi derivanti dal contratto e operante sotto la propria esclusiva responsabilità. L'Appaltatore è obbligato - e responsabile in via esclusiva - al rispetto degli obblighi retributivi e di tutte le disposizioni relative alla disciplina del lavoro, alla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori e/o soci comunque addetti ai servizi di cui al presente capitolato, assumendo a proprio carico i relativi oneri e l'obbligo di assolvere a di tutti gli adempimenti di legge.

L'Appaltatore dovrà osservare nei riguardi del personale impiegato le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali vigenti per il settore dell'appalto e dagli accordi sindacali integrativi, garantendo agli occupati nelle attività contrattuali condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto d'appalto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'Appaltatore si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il lavoratore, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Nel caso in cui l'Appaltatore abbia forma di società cooperativa, si impegna a rispettare i relativi contratti e accordi nazionali e territoriali di lavoro anche nei rapporti coi propri soci.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai paragrafi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutta la durata dell'appalto.

L'Appaltatore fornisce, prima dell'avvio del servizio e successivamente a semplice richiesta dell'ERSU in qualsivoglia momento di esecuzione dell'appalto, un elenco nominativo del personale addetto al servizio con le esatte generalità, codice fiscale, relative qualifiche, posizioni assicurative e previdenziali con comprova della regolare assunzione e dei pagamenti delle retribuzioni nonché dei contributi previdenziali e assistenziali e di quant'altro dovuto in dipendenza del rapporto di lavoro. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'ERSU prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del Codice, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, l'ERSU trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica di conformità da parte dell'ERSU, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. In caso di ritardo dell'Appaltatore nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'esecuzione del contratto, l'ERSU potrà intervenire con l'osservanza della procedura di cui all'art. 30, comma 6, del Codice, e pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, sino a concorrenza delle prestazioni rese nell'ambito del rapporto e non ancora regolate, detraendone il relativo importo dalle somme dovute all'Appaltatore.

L'Appaltatore si impegna a permettere all'ERSU la visione del libro unico del lavoro e/o di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo.

L'Appaltatore ha l'obbligo di fornire e far indossare al personale addetto all'appalto gli indumenti, le calzature e gli accessori protettivi previsti da norme di legge e, segnatamente, dal D.Lgs n. 81/2008 ai fini della tutela antinfortunistica e dell'igiene e sicurezza sul lavoro come meglio specificato all'art. 17 del presente capitolato ed a dotarlo di apposita targhetta di riconoscimento.

ART. 13

CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'Appaltatore dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta.

L'ERSU resta estraneo alla concreta applicazione della presente clausola e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della medesima. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

ART. 14

OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'Appaltatore 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 in ragione dell'appalto, 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 contratto. In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti in essere con l'ERSU e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione del rapporto contrattuale.

L'obbligo di cui sopra non sussiste per i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'ERSU ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'ERSU.

Art. 15

IL RESPONSABILE DELL'APPALTO

L'Impresa Appaltatrice si impegna a nominare una persona con funzioni di Responsabile dell'Appalto per il controllo di tutte le operazioni del servizio che dovrà avere piena conoscenza delle norme e condizioni che disciplinano il rapporto ed essere munito dei necessari poteri per la conduzione tecnico economica del servizio.

Il Responsabile dell'Appalto deve essere sempre reperibile tramite telefono cellulare e comunque indicare il nominativo di un suo sostituto in caso di impedimento.

Le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte al Responsabile dell'Appalto dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa Appaltatrice.

ART. 16

RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

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

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

È obbligo dell'Appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi da responsabilità civile nei confronti dell'ERSU e dei terzi - Garanzia RCT -, con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00) e con validità non inferiore alla durata del contratto. 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'ERSU, che agli effetti della polizza l'ERSU è considerato terzo, che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00). L'Appaltatore dovrà altresì avere stipulato una polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi da responsabilità civile nei confronti dei propri dipendenti - Garanzia RCO - con massimale per sinistro e per anno non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni/00) avente durata non inferiore a quella dell'appalto.

Resta comunque ferma l'intera ed esclusiva responsabilità dell'Appaltatore anche per eventuali danni eccedenti i massimali delle polizze di cui sopra. L'Appaltatore assume altresì a proprio carico l'intero onere di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

Ogni documento assicurativo, comprese le quietanze di avvenuto pagamento, deve essere prodotto in copia all'ERSU a semplice richiesta. Resta inteso che l'esistenza ovvero la validità ed efficacia per l'intera durata del rapporto contrattuale 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 risolverà di diritto con conseguente incameramento della garanzia definitiva prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 17

PRESCRIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni tutte del D.Lgs n. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'Appaltatore, in particolare, dovrà elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta. L'Appaltatore dovrà altresì dotare il proprio personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto di indumenti appositi e di dispositivi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione all'attività svolta e adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Appaltatore, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs n. 81/2008, è tenuto ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale avente capacità professionale adeguata al lavoro da svolgere rispetto al quale siano stati assolti gli obblighi datoriali dell'informazione e della formazione (art. 37 del D.Lgs n. 81/2008) sui rischi specifici propri, sul corretto impiego delle

attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali nonché ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica.

L'Appaltatore è altresì tenuto all'osservanza delle norme in materia di igiene del lavoro di cui al citato D.Lgs n. 81/2008.

Lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto determina l'insorgenza di rischi per la sicurezza di natura interferenziale. Pertanto, l'ERSU, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, promuove la cooperazione e il coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione cui sono esposti i lavoratori e, a tal fine, ha predisposto il "documento unico di valutazione dei rischi", di seguito denominato DUVRI, contenente le misure per eliminare e/o ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto d'appalto e, ove necessario, deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio.

ART. 18

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto fatto salvo quanto previsto all'art. 106 del Codice in ordine alle ipotesi di successione all'originario aggiudicatario di altro operatore economico. Altresì non è ammesso il ricorso al subappalto.

Art. 19

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e, in particolare, è tenuto:

- a) ad utilizzare, ai fini dei pagamenti intervenuti nell'ambito del contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o Poste Italiane S.p.a. dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche;
- b) a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della L. 136/2010, ad effettuarli esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- c) a comunicare all'ERSU gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima

utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi; l'Appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

- d) ad osservare tutte le disposizioni sopravvenute in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di carattere innovativo, modificativo, integrativo o attuativo della L. n. 136/2010.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'ERSU, dall'Appaltatore e dagli eventuali subappaltatori e subcontraenti in genere della filiera delle imprese il codice identificativo di gara (CIG) 6719686C4C rilasciato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto o dal presente capitolato, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione contrattuale.

ART. 20

GARANZIA DEFINITIVA

L'Appaltatore, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto, dovrà prestare la garanzia "definitiva" costituita a norma di quanto prescritto all'art. 103 del Codice al quale espressamente si rinvia.

La garanzia definitiva dovrà essere costituita sotto forma di cauzione o fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari nel rispetto di quanto disposto dal citato art. 103 del Codice.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del Codice da parte dell'ERSU, che aggiudica l'appalto all'operatore concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di verifica di conformità.

L'importo della garanzia definitiva è ridotto nelle misure percentuali indicate all'art. 93, comma 7, del Codice per gli operatori economici in possesso delle certificazioni del sistema di qualità, delle certificazioni ambientali e/o degli altri requisiti prescritti alla predetta norma.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto ed è progressivamente svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo del 80% dell'importo

garantito. L'ammontare residuo deve permanere fino all'emissione del certificato di verifica di conformità.

La garanzia deve 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 altra inadempienza imputabile all'Appaltatore. In caso di inottemperanza a tale obbligo, l'ERSU ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 21

PENALI

In ogni caso di ritardato adempimento da parte dell'Appaltatore delle obbligazioni contrattuali, così come dedotte e descritte nel presente capitolato, l'ERSU si riserva di applicare una penale stabilita dal Responsabile del procedimento in misura giornaliera variabile fra 0,3 per mille e 1 per mille dell'importo contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento, da determinare in relazione all'entità e alla gravità delle conseguenze che dal ritardo possono eventualmente derivare. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10 dell'importo contrattuale è avviato il procedimento di cui all'art. 22 per la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Inoltre, in ogni caso di accertata violazione da parte dell'Appaltatore delle obbligazioni contrattuali, così come dedotte e descritte nel presente capitolato, l'ERSU si riserva di applicare una penale stabilita dal Responsabile del procedimento per ogni evento negativo in misura variabile fra 0,3 per mille e 1 per mille dell'importo contrattuale in relazione all'entità e alla gravità delle conseguenze che dalla violazione possono eventualmente derivare.

Le penali di cui sopra saranno applicate, a titolo esemplificativo, per la non corretta gestione di strutture, locali, impianti ed apparecchiature e, comunque, in ogni caso di inadempimento alle prescrizioni stabilite nel presente documento.

Gli inadempimenti che daranno luogo all'applicazione delle penali verranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto. L'Appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni al Direttore dell'esecuzione del contratto nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione.

Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio del Responsabile del Procedimento ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, il Responsabile del procedimento applica le penali sopra indicate.

Nel caso di applicazione delle penali, l'ERSU provvederà a recuperare l'importo in sede di liquidazione delle relative fatture, ovvero in alternativa ad incamerare la garanzia definitiva

costituita a norma dell'art. 103 del Codice per la quota parte corrispondente all'importo della penale applicata.

ART. 22

SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 107 del Codice l'ERSU può disporre la sospensione, in tutto o in parte, dell'esecuzione del contratto al verificarsi, per cause imprevedibili o di forza maggiore, di circostanze che impediscono in via temporanea il regolare svolgimento dei servizi ovvero per ragioni di necessità o di pubblico interesse con l'osservanza delle modalità e delle prescrizioni di cui alla predetta norma.

Ai sensi dell'art. 108 del Codice sono causa di risoluzione del contratto le circostanze di cui ai commi 1 e 2 della predetta norma.

Precisamente l'ERSU si riserva il diritto di risolvere il contratto al verificarsi di una o più delle circostanze elencate alle lettere a), b), c) e d) del comma 1 dell'art. 108 del Codice.

Altresì, ai sensi del comma 2 dell'art. 108 del Codice, l'ERSU procede alla risoluzione del contratto d'appalto qualora:

- a) nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 del Codice.

È altresì causa di risoluzione del contratto il grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni. In tale ipotesi l'ERSU dichiara la risoluzione contrattuale solo all'esito del procedimento di formulazione e contestazione degli addebiti, assegnazione all'Appaltatore del termine per controdeduzioni e valutazione delle stesse descritto al comma 3 dell'art. 108 del Codice. In particolare, per gli effetti di cui al presente paragrafo, costituisce "grave inadempimento" l'applicazione di penali a norma dell'art. 21 del presente capitolato per ritardato adempimento o accertate violazioni delle obbligazioni contrattuali per un ammontare che superi cumulativamente il 10% dell'importo contrattuale complessivo. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Ai sensi dell'art. 108, comma 4, del Codice, qualora, al di fuori di quanto previsto al precedente paragrafo, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il Direttore dell'esecuzione gli assegna un termine che, salvo i casi

d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni entro i quali l'Appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'Appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, L'ERSU risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

ART. 23

RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.Lgs n. 159/2011, l'ERSU può recedere dal contratto in qualunque tempo previo pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

ART. 24

PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In analogia a quanto stabilito dall'art. 110 del Codice, l'ERSU, in caso di fallimento dell'Appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso ovvero procedura d'insolvenza concorsuale o liquidazione dell'Appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del Codice ovvero di recesso ai sensi dell'art. 88, comma 4 ter, del D.Lgs n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, si riserva di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

ART. 25

DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITÀ

L'ERSU, prima dell'avvio del servizio, nomina un Direttore dell'esecuzione che, congiuntamente al Responsabile unico del procedimento, provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo

tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto assicurando la regolare esecuzione da parte dell'Appaltatore, in conformità ai documenti contrattuali.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'Appaltatore.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, oltre ai singoli compili allo stesso attribuiti dalle disposizioni del presente capitolato e dalla normativa di settore, procede alla verifica di conformità in corso di esecuzione nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 102 del Codice.

L'ERSU in particolare provvede, per il tramite del Direttore dell'esecuzione, nel corso dell'intera durata contrattuale, ad esercitare puntuali verifiche sulle prestazioni rese dall'Appaltatore al fine di assicurare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione.

Al termine dell'appalto, il Responsabile unico del procedimento rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che le prestazioni contrattuali siano state completamente e regolarmente eseguite.

ART. 26

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'ERSU procede al pagamento del corrispettivo contrattuale in rate mensili ed in relazione alle giornate di effettiva prestazione del servizio durante il mese di riferimento, entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione di regolare fattura, liquidando all'Appaltatore, per ogni giornata di servizio, il canone giornaliero rappresentato dall'importo giornaliero a base di gara pari a € 1.622,79 decurtato dal ribasso percentuale offerto dall'Appaltatore e tenuto conto delle variazioni delle prestazioni in aumento o in diminuzione eventualmente disposte ai sensi dell'art. 10 del presente capitolato.

Ciascuna fattura emessa deve indicare il riferimento al presente contratto, incluso il C.I.G. 6719686C4C, e la descrizione delle prestazioni cui si riferisce, e deve essere intestata e trasmessa all'ERSU in forma elettronica ai sensi del D.M. n. 55 del 03/04/2013 (Codice Univoco Ufficio UFDA5S).

Il corrispettivo deve intendersi per il servizio effettivamente e legittimamente prestato nel periodo fatturato dall'Appaltatore e, conseguentemente, si procederà a liquidazione delle somme solo previa attestazione del Direttore dell'esecuzione del contratto della regolarità e perfetta osservanza a tutto quanto previsto nei documenti contrattuali.

L'importo riconosciuto per oneri per la sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale, pari ad € 778,50 al netto di IVA di legge, è fatturato separatamente dall'Appaltatore a seguito dell'effettivo sostenimento dei predetti oneri.

Il pagamento avverrà nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in particolare in tema di acquisizione d'ufficio del documento unico di regolarità contributiva e di accertamento dell'assenza di irregolarità fiscali gravi secondo la procedura prevista dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 e dal Decreto attuativo del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 18/01/2008 (in G.U. n. 63 del 14 marzo 2008).

In ogni caso, a norma dell'art. 30, comma 5, del Codice, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'ERSU del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 27

REVISIONE DEL PREZZO

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale. A decorrere dal secondo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati con cadenza annuale, previa espressa richiesta dell'Appaltatore, sulla base della variazione dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) del mese precedente all'inizio di ogni anno successivo al primo.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- la revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'Appaltatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati elementi giustificativi, e viene accordata dall'ERSU a seguito di apposita, adeguata istruttoria del Responsabile del procedimento;
- la revisione è riconosciuta dall'ERSU solamente a decorrere dalla data del ricevimento della richiesta dell'Appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo.

È comunque fatta salva l'applicazione di diversi criteri per l'adeguamento dei prezzi sopravvenuti nel corso di esecuzione del contratto, imposti da norme di legge o regolamenti o atti amministrativi generali emanati dalle Autorità competenti e applicabili al rapporto contrattuale disciplinato dal presente capitolato.

ART. 28

STIPULA, SPESE E FORO COMPETENTE

Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico notarile informatico ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice, con oneri e spese a totale carico dell'Appaltatore. Precisamente, sono a carico dell'Appaltatore le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione.

Sono obbligatoriamente allegati al contratto d'appalto il presente capitolato, il DUVRI e il Patto di integrità.

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Sassari, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 29

NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal contratto d'appalto, dal presente capitolato e dalla documentazione di gara tutta, si rinvia alla vigente normativa, comunitaria, statale e regionale, in materia di contratti della Pubblica Amministrazione, appalti di servizi e forniture e, in subordine, alle norme del codice civile.

Il Direttore del Servizio Utenze

F.to dott. Mauro Deidda

ALLEGATO A

DESCRIZIONE OPERAZIONI DI PULIZIA - PERIODICITA'
MENZA VIA DEI MILLE

Self service - locale lava stoviglie - sala ristorazione

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimenti	Per turno di servizio
Banconi linee self (comprese vetrine refrigerate)	Per turno di servizio
Tavoli	Per turno di servizio
Sedie	Per turno di servizio
Tramogge pane	Per turno di servizio
Piatti — posate — vassoi — caraffe	Per turno di servizio
Macchina lavastoviglie	Per turno di servizio
Nastri trasporto vassoi	Per turno di servizio
Lavelli e lavandini	Per turno di servizio
Bidoni spazzatura	Per turno di servizio
Ascensore self	Per turno di servizio
Trattamento con disincrostante calcareo - macchina lavapiatti	Settimanale
Frigoriferi e armadi	Settimanale
Deragnatura pareti mensa	Settimanale
Placcaggio pareti locale lavapiatti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Erogatore e circuito idraulico beverini	Settimanale
Porte (con prodotti disinfettanti e sgrassanti)	Settimanali
Vetri e finestre	Settimanale
Estintori	Settimanale
Canalette	Settimanale
Lampade	Mensili
Tende e zanzariere finestre	Semestrale

Locali cucina e plonge

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimenti	Per turno di servizio
Pentolame, taglieri, mestoli	Per turno di servizio
Leccarde, guide forni, teglie e tutte le parti amovibili dei macchinari	Per turno di servizio
Lavelli plonge, carrelli di servizio	Per turno di servizio
Lavelli e lavandini cucina	Per turno di servizio
Griglie di scolo	Per turno di servizio
Pavimenti cucina e plonge	Per turno di servizio
Bidoni spazzatura	Per turno di servizio
Ufficio cucina	Per turno di servizio
Ascensore cucina	Per turno di servizio
Davanzali interni	Per turno di servizio
Porte (con prodotti disinfettanti e sgrassanti)	Per turno di servizio
Scaffalatura stoccaggio utensileria	Settimanale
Pannelli divisorii e vetrate interne	Settimanale
Placcaggio pareti	Settimanale

ALLEGATO A

DESCRIZIONE OPERAZIONI DI PULIZIA - PERIODICITA'

MENSA VIA DEI MILLE

Impianto di aspirazione fumi e vapori (pannelli amovibili e struttura fissa)	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Zanzariere finestre	Semestrale
Canalette — lampade — estintori ecc.	Settimanali

Vetri finestre e davanzali esterni	Mensile
Pareti parte alta	Mensile

Macelleria

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento	Per turno di servizio
Lavandino, lavello e piani di lavoro	Per turno di servizio
Tavolo con piano in teflon	Per turno di servizio
Griglie di scolo	Per turno di servizio
Davanzali interni	Per turno di servizio
Bidoni spazzatura	Per turno di servizio
Porte (con prodotti disinfettanti e sgrassanti)	Settimanale
Pannelli divisori e vetrate interne	Settimanale
Placcaggio pareti (Settimanale o ogniqualvolta necessario)	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Canalette — lampade — estintori ecc.	Settimanali
Pareti lavabili	Settimanali
Vetri finestre e davanzali esterni	Settimanali
Zanzariere finestre	Mensile

Locali preparazione verdure e freddi

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento	Per turno di servizio
Tavolo con piano in teflon	Per turno di servizio
Lavelli e lavandini	Per turno di servizio
Griglie di scolo	Per turno di servizio
Bidoni spazzatura	Per turno di servizio
Porte (con prodotti disinfettanti e sgrassanti)	Settimanale
Pannelli divisori e vetrate interne	Settimanale
Placcaggio pareti (Settimanale o ogniqualvolta necessario)	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Canalette — lampade — estintori ecc.	Settimanali
Davanzali interni	Settimanale
Vetri finestre e davanzali esterni	Settimanale
Zanzariere finestre	Mensile

ALLEGATO A

DESCRIZIONE OPERAZIONI DI PULIZIA - PERIODICITA'
MENZA VIA DEI MILLE

Magazzino

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento	Per turno di servizio
Ufficio magazzino	Per turno di servizio
Carrelli magazzino	Per turno di servizio
Bilancia	Per turno di servizio
Bidoni spazzatura	Per turno di servizio
Spazio esterno lato via dei Mille	Per turno di servizio
Porte	Settimanale
Pannelli divisori e vetrate interne	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Pareti lavabili	Settimanale
Cortile esterno perimetrale, lato via dei Mille	Settimanale
Vetri finestre, davanzali esterni, tetto delle celle, vasistas	Mensile
Scaffali	Mensile
Canalette — lampade — estintori ecc.	Mensile
Zanzariere finestre	Semestrale

Uffici Amministrativi

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento	Per turno di servizio
Scrivanie	Per turno di servizio
Svuotamento cestini portacarte	Per turno di servizio
Porte	Settimanale
Pannelli divisori e vetrate interne	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Armadi e basi	Settimanale
Vetri finestre e davanzali esterni	Mensile
Canalette — lampade — estintori ecc.	Mensile

Locale spogliatoi personale e bagni

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento	Per turno di servizio
Pulizia sanitari	Per turno di servizio
Box docce	Per turno di servizio
Porte	Settimanale

ALLEGATO A

DESCRIZIONE OPERAZIONI DI PULIZIA - PERIODICITA' MENZA VIA DEI MILLE

Deragnatura pareti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Spolveratura armadietti personale	Settimanale
Tende doccia	Settimanale
Vetri finestre e davanzali esterni	Mensile
Canalette — lampade — estintori ecc.	Mensile

Spazi comuni

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimento atri, anditi, scale accesso self e uscita studenti (mq 200)	Per turno di servizio
Corridoio zona preparazione (mq 75)	Per turno di servizio
Pavimenti corridoi, altri, anditi pianerottoli e scale interne allo stabile (mq 150)	Per turno di servizio
Corrimano	Per turno di servizio
Guardiola tornello studenti (mq 3)	Per turno di servizio
Spazi esterni adiacenti ali 'ingresso e all'uscita studenti (mq 40)	Per turno di servizio
Ascensori disabili	Settimanale
Porte, portoni e vetrate	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Cortili interni (mq 300)	Settimanale
Spazi esterni alla struttura adiacenti alla strada (mq 68)	Settimanale
Piazzale esterno (mq 350)	Settimanale
Canalette — lampade — estintori ecc.	Mensile
Locale scantinato (mq 400)	Semestrale
Bocche di lupo, grate e vasistas locale scantinato	Semestrale
Vetri finestre e davanzali esterni	Semestrale

Bagni studenti

AREA INTERVENTO	FREQUENZA
Pavimenti	Per turno di servizio
Sanitari	Per turno di servizio
Specchi	Per turno di servizio
Maniglie porte	Per turno di servizio
Lavaggio contenitori igienici e pattumiere	Settimanale
Porte (ogniquilvolta necessario)	Settimanale
Deragnatura pareti	Settimanale
Davanzali interni	Settimanale
Vetri finestre e davanzali esterni	Mensile
Canalette — lampade	Mensile

ALLEGATO B

TABELLE MERCEOLOGICHE E DIETETICHE MINIMALI

PRIMI PIATTI

Pietanza	Grammi
Pasta o riso	250
Minestrone	Piatto colmo
Pasta in brodo	Piatto colmo
Tortellini in brodo	Piatto colmo
Ravioli	250
Tortellini	250
Pasta al forno	250
Gnocchi di patate	250
Gnocchetti sardi	250

La porzione si intende a cotto e con l'aggiunta del condimento.

La porzione di formaggio grattugiato, da aggiungere a richiesta, è di 10 g corrispondente a circa un cucchiaino

SECONDI PIATTI

Pietanze a base di carne	Grammi
Fettina ai ferri	120
Bistecca o braciola con osso	170
Arrostato	100/120
Hamburger	100/120
Carne in umido	120
Carne lessa	100/120
Cotoletta alla milanese	120
Scaloppe	120
Rollata	120/140
Spezzatino (escluse patate o piselli)	120
Bocconcini	120
Pollo ¼	200/250
Coniglio	200
Salsiccia	150

Pietanze a base di pesce	Grammi
Trancio al forno (lordo)	200
Calamari o seppie fritti	150
Seppie, polpi, calamari in umido / con piselli	150
Seppie o calamari arrosto	150
Filetti di pesce (parm. / marin. / impanati)	150
Orate e spigole fresche al forno	1 pesce da circa 250 g a crudo
Cozze e arselle in zuppa / marinata	Piatto colmo

N.B. Le grammature da somministrare all'utenza sono da intendersi a COTTO al netto di: intingoli, impanature, contorni o altri condimenti la pietanza oltre il costituente principale

ALLEGATO B

TABELLE MERCEOLOGICHE E DIETETICHE MINIMALI

VERDURE COTTE

Pietanza	Grammi
Frittate diverse	200
Ortaggi ripieni o al forno	200/250
Verdure cotte	150/200
Patate lesse	150/200
Patate fritte o al forno	150

VERDURE CRUDE

Verdure crude	Grammi
Insalata verde	60/70
Insalata mista	120
Pomodori	150

PIATTI FREDDI

Piatti freddi	Grammi
Affettati misti	100
Prosciutto crudo	80
Formaggi	100
Vitello tonnato	75 g di carne + 60 g di salsa tonnata
Insalata russa	150/200
Insalata di mare	150

FRUTTA

Frutta	Grammi
Frutta mista	150/200
Fragole	100
Ciliegie	100
Anguria	300