

SERVIZIO RISTORAZIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI CAGLIARI

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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO TECNICO-AMMINISTRATIVO

INDICE

Introduzione.....	3
Art.1 - Scopo e campo di applicazione.....	3
Art.2 - Riferimenti normativi.....	3
Art.3 - Termini e definizioni.....	5
Art.4 - Processi e attività del servizio ristorazione.....	10
Art.5 - Finalità dell'appalto.....	18
Art.6 - Oggetto dell'appalto.....	19
Art.7 - Durata dell'appalto.....	20
Art.8 – Identificazione dei consumatori e degli utenti.....	20
Art. 9 – Numero totale presunto dei pasti da erogare.....	21
Art.10 - Locali, macchine, attrezzature e arredi.....	21
Art.11 – Sopralluogo preliminare.....	22
Art.12 – Manutenzione.....	23
Art.13 – Fornitura di energia elettrica, acqua, rifiuti, reti fonia	23
Art. 14 - Interruzione temporanea del servizio di ristorazione.....	23
Art.15 – Personale.....	24
Art.16 – Prenotazione dei pasti.....	31
Art.17 – Modalità di realizzazione del servizio ristorazione.....	31
Art.18 – Attività accessorie	43
Art.19 – Menù.....	43
Art.20 – Trasporto del pasto.....	47
Art.21 – Contenitori.....	48
Art.22 – Controllo della conformità ai requisiti del capitolato.....	48
Art.23 – valutazione del servizio ristorazione.....	52
Art.24 – Tipologia e contenuti dei controlli.....	53
Art.25 – Esecuzione del contratto ed esecuzione anticipata.....	56

Art.26 – Educazione alimentare all’utenza.....	56
Art.27– Comunicazioni all’utenza.....	57
Art.28 - Elementi economici.....	57
Art.29 – Subappalto.....	61
Art.30 – Divieto di cessione del contratto.....	61
Art.31 - Non conformità.....	61
Art.32 – Penalità	62
Art.33 – Risoluzione del contratto.....	64
Art.34 – Rinegoziazione e Recesso.....	66
Art.35 – Sospensione dell’esecuzione del contratto.....	67
Art.36 – Variazioni contrattuali.....	67
Art.37 – Cambio di affidamento del servizio.....	68
Art.38 – Cauzione definitiva.....	68
Art.39 – Responsabilità per infortuni e danni.....	69
Art.40 – Obblighi e divieti	70
Art.41 – Rinvio Normativo.....	71
Art.42 – Trattamento dei dati.....	71
Art.43 – Ricorso.....	72
Allegati al Capitolato:	
(A-B-C-C bis-C ter-D- Dbis- Dter-E-F-G-H.....	72

INTRODUZIONE

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 nella cucina della mensa, usufruendo di locali, impianti ed attrezzature dell'Ersu. I pasti vengono prodotti, prevalentemente, con la tecnica del "legame fresco-caldo".

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:

2.2.1. dalle disposizioni del D. Lgs. n. 163 del 2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i., e del relativo "Regolamento di esecuzione ed attuazione" il D.P.R. n. 207 del 2010 e s.m.i.;

2.2.2. 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”;

- 2.2.3.** 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.;
- 2.2.4.** 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.;
- 2.2.5.** 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;
- 2.2.6.** 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.;
- 2.2.7.** 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”;
- 2.2.8.** dalle disposizioni della Legge Regionale n. 31 del 1998 recante “Disciplina del personale regionale e dell’organizzazione degli uffici della Regione”;
- 2.2.9.** dalle disposizioni del D. Lgs. n. 196 del 2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e s.m.i.;
- 2.2.10.** 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”;
- 2.2.11.** 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.;
- 2.2.12.** 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";
- 2.2.13.** 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.

2.2.14. dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate.

2.3 Riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto

- 2.3.1.** 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;
- 2.3.2.** 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;
- 2.3.3.** Piano per gli Acquisti Pubblici Ecologici in Regione Sardegna – PAPERS- adottato con delibera della giunta Regionale n. 37/16 del 30 Luglio 2009 ;
- 2.3.4.** Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare;
- 2.3.5.** 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 ore di produzione, il numero di avvii o di fermate, i km percorsi).
- 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 legame 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 che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.
- 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
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	X	X

	pasti	(n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)	
	8. Confezionamento dei pasti	X (n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)	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
	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 (attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)	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
Produzione e veicolazione dei pasti verso la mensa di Monserrato	1. Produzione dei pasti	X (n.b. mera fornitura di manodopera, che opera sotto la diretta direzione e responsabilità del committente)	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	X	X

	personale		
	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, 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	X	

	pasti		
	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 (attività da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)	X
	20. Comunicazione al consumatore e/o al cliente	X (ogni comunicazione deve essere sottoposta ad approvazione da parte del committente)	X
	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 (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 responsabilità dell'appaltatore nella produzione dei pasti)	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	
	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 (attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)	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 (attività facoltativa da svolgersi in sinergia e con l'approvazione del committente)	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

5.1.1 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 ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

- 5.2.2. A tal fine verrà richiesta una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, 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 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.

5.3 promozione della sostenibilità ambientale con particolare riferimento all'identificazione dei prodotti alimentari.

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 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).

Art. 7

Durata dell'appalto

7.1 La durata dell'appalto è stabilita in 24 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. L'Ersu si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni e per un periodo di 5 mesi (Sentenza Consiglio di Stato Sez. III, 05.07.2013, n. 3580).

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.2014/15 e successive annualità:

8.2.1 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;

8.2.2 alla Pontificia Facoltà Teologica della Sardegna;

8.2.3 all' Istituto Superiore di Scienze Religiose sede di Cagliari;

8.2.4 al Conservatorio Statale di Musica di Cagliari, per il triennio superiore di primo livello e il biennio superiore di secondo livello;

8.2.5 alla Scuola Superiore per Mediatori Linguistici "Verbum";

8.2.6 altre utenze, come specificato all'art.7 del regolamento "servizio ristorazione" anno accademico 2014/2015.

Art. 9

Numero totale presunto dei pasti da erogare

Si prevedono circa n. 500.000 pasti annui, per un totale presunto di pasti pari a circa n. 1.000.000 pasti in 24 mesi.

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).

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 la

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 può 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).

Art. 12

Manutenzione

- 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 di P.zza Michelangelo e Via Monserrato, sono a carico dell'appaltatore unicamente le ordinarie attività di manutenzione delle strutture (a titolo esemplificativo e non esaustivo: manutenzioni presidi antincendio, disinfestazione, sostituzione vetri rotti, sostituzione corpi illuminanti, sostituzione piastrelle, imbiancatura pareti, ostruzioni idrauliche/fognarie, ecc.). Vedi 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

Fornitura di energia elettrica, acqua, rifiuti, reti fonia

- 13.1.** Le utenze elettriche ed idriche, pur rimanendo 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, saranno rimborsate dall'appaltatore che contribuirà, a forfait, ad una quota parte di tali costi pari ad € 0,30 (eurozerovirgolatrenta) per ogni pasto erogato e fatturato, come da tabella all'art. 28 del CSA.
- 13.2.** 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.
- 13.3.** 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. 14

Interruzione temporanea del servizio di ristorazione

- 14.1** L'assuntore 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;

14.2 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.

14.3 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.

14.4 Il servizio nelle mense (salvo quella di via Trentino) di norma viene interrotto nei seguenti periodi di chiusura:

14.4.1 estiva: dalla fine della seconda settimana di luglio alla fine della terza settimana di settembre di ciascun anno.

14.4.2 natalizia: dal 20 dicembre al 10 gennaio.

14.4.3 pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al mercoledì successivo.

14.5 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.

14.6 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.

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

Art. 15

Personale

15.1 Personale dell'appaltatore

15.1.1 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 dei CCNL;
- 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) prestare servizio indossando una idonea divisa di lavoro adeguata ai compiti da svolgere;
- f) utilizzare le apparecchiature telefoniche e informatiche solo per attività inerenti l'espletamento del servizio in appalto;
- g) avere cura dei beni ricevuti in custodia;
- h) essere stati adeguatamente informati, formati ed addestrati in base alle vigenti normative cogenti.

15.1.2 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.

ERSU - Via Premuda, 10 - Cagliari			CM0487/ CA		
Qualifica	Codice mansione	Livello	Ore settimanali	Data assunzione	Personale aggiuntivo per nuovo modello di gestione delle mense
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	17/07/1992	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	25	09/10/2000	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	24	01/01/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	20	01/01/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	30	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	36	01/03/2005	

Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	01/03/2005	
Operaio part-time	PERSONALE DI FATICA	6S	24	01/03/2005	
Operaio part-time	PERSONALE DI FATICA	6S	36	01/03/2005	
Operaio part-time	CAMERIERE	5	20	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	36	01/03/2005	
Operaio	AIUTO CUOCO	5	40	01/03/2005	
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	PIZZAIOLO	6	36	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio part-time	PERSONALE DI FATICA	6S	18	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	01/03/2005	
Operaio	PERSONALE DI FATICA	6S	40	01/03/2005	
Operaio part-time	MAGAZZINIERE	5	39	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	36	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	36	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24	01/03/2005	
Operaio	CAMERIERE	5	40	01/03/2005	
Operaio	CAMERIERE	5	40	01/03/2005	
Operaio part-time	CAMERIERE	5	24	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	36	01/03/2005	
Operaio	CAMERIERE	5	40	01/03/2005	
Operaio	CAMERIERE	5	40	01/03/2005	
Operaio part-time	CAMERIERE	5	24	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	30	01/03/2005	
Operaio part-time	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	05/10/2011	

ERSU - P.zza Michelangelo - Cagliari			CM0488/ CA	
Qualifica	Codice mansione	livello	Ore settimanali	Data assunzione
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	15,00	27/06/1989
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	20,00	01/01/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	CASSIERE	5	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	CAPO GRUPPO MENSA	4	36,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	AIUTO CUOCO	5	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	21,00	01/04/2005
Operaio a mese	CAPO GRUPPO MENSA	4	36,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	27,00	01/04/2005
Operaio a mese	AIUTO CUOCO	5	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	CAPO GRUPPO MENSA	4	36,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	21,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	21,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	AIUTO CUOCO	5	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	CUOCO CAPO PARTITA	4	30,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	AIUTO CUOCO	5	27,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	24,00	01/04/2005
Operaio a mese	AIUTO CUOCO	5	30,00	01/04/2005

ERSU - Polo Universitario - Monserrato (Cagliari)			CM0489/ CA	
Codice qualifica	Codice mansione	Livello	Ore settimanali	Data assunzione
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	6S	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	5	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	5	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	6S	21,00	01/04/2005
Operaio a mese	CASSIERE	5	18,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	5	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	6S	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	6S	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	6S	15,00	01/04/2005
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENZA	5	15,00	01/04/2005

ERSU - Via Trentino - Cagliari			CM0518/ CA		
Codice qualifica	Codice mansione	Livello	Ore settimanali	Data assunzione	Personale aggiuntivo per nuovo modello di gestione delle mense
Operaio a mese	CAMERIERE	5	21,00	01/03/2005	
Operaio a mese	CAMERIERE	5	24,00	01/03/2005	
Operaio a mese	CAMERIERE	5	39,00	01/03/2005	
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	32,00	01/03/2005	
Operaio a mese	CAMERIERE	5	21,00	01/03/2005	
Operaio a mese	CUOCO	4	36,00	01/04/2005	
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	20,00	01/12/2005	
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	20,00	01/12/2005	
Operaio a mese	ADDETTO SERVIZI MENSA	5	20,00	01/12/2005	
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	AIUTO CUOCO	5	30	Inizio nuovo appalto	Da assumere
Operaio	PIZZAIOLO	6	36	Inizio nuovo appalto	Da assumere

15.2 Personale del committente addetto alla preparazione dei pasti (ERSU di Cagliari)

15.2.1 personale interessato:

Mensa via PREMUDA: 14 cuochi

Mensa via TRENINO: 6 cuochi

15.2.2 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).

15.2.3 monte ore settimanale: 36 ore su 6 giorni su due turni

15.3 Sostituzione personale assente

14.3.1 L'appaltatore dovrà garantire all'E.R.S.U. la "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;

15.3.2 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;

15.4 Condizioni contrattuali del personale

15.4.1 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. 15.1.2), con le relative qualifiche individuali, dovrà essere sempre garantita.

15.4.2 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.

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

15.4.4 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.

15.4.5 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.

15.4.6 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 organizzazioni datoriali con Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil) alla data di inizio del servizio, alla categoria e nella località in cui si svolgono le suddette attività.

15.4.7 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.

15.4.8 L'appaltatore è altresì sempre e direttamente responsabile relativamente alle prestazioni di lavoro subordinato comunque prestate nell'ambito dell'espletamento del servizio.

15.4.9 L'appaltatore dovrà dotare tutto il personale di apposito tesserino di riconoscimento da tenersi esposto durante l'espletamento del servizio.

15.4.10 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.

15.4.11 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.

15.4.12 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.

15.4.13 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.

15.4.14 L'appaltatore dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato.

15.4.15 L'appaltatore dovrà altresì indicare il nominativo del tecnico incaricato dei controlli di qualità.

15.4.16 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.

15.4.17 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.

15.5 Formazione e addestramento del personale

15.5.1 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. 16

Prenotazione dei pasti

16.1 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. 17

Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione

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

17.1.1 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.

17.1.2 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.

17.1.3 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.

17.1.4 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.

17.1.5 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.

17.1.6 In caso di emergenza, il Responsabile della esecuzione del contratto, dovrà intervenire personalmente, anche con la propria presenza sul posto.

17.1.7 L'Ente si rivolgerà direttamente a tale R.e.c. per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

17.1.8 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.

17.2 Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione Mensa piazza Michelangelo

17.2.1 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.

17.2.2 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.

17.2.3 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).

17.2.4 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.

17.2.5 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.

17.2.6 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.

17.2.7 Organizzazione della produzione dei pasti mensa piazza Michelangelo

17.2.7.1 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)**.

17.2.7.2 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.

17.2.7.3 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

17.2.7.4 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.

17.2.7.5 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.

17.2.7.6 E tassativamente vietata l’erogazione di kebab confezionato con carni bianche.

17.2.7.7 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.

17.2.7.8 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”.

17.2.7.9 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.

17.2.7.10 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.

17.2.7.11 Qualsiasi deroga deve essere concordata tra le parti.

17.2.7.12 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.

17.2.7.13 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.

17.2.7.14 Non è permesso il riutilizzo di cibi cotti già posti in distribuzione in turni precedenti.

17.2.7.15 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:

- a) guasto in uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto indicato nel menù;
- b) 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.

17.2.7.16 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 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". 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.

17.2.7.17 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 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. 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.

17.2.7.18 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.

17.2.7.19 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 corrispondenza del numero 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.

17.3 Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione Mensa di Monserrato

17.3.1 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".

17.3.2 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 riporterà i contenitori nelle apposite celle frigorifere.

17.3.3 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 isotermitici all'interno di un veicolo refrigerato, dotato di termografo, la cui temperatura sarà contenuta nel range di +1 °C + 4 °C.

17.3.4 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).

17.3.5 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.

17.3.6 L'appaltatore è tenuto a ritirare i pasti negli orari e secondo gli accordi raggiunti con il DEC.

17.3.7 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.

17.3.8 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.

17.3.9 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.

17.3.10 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.

17.3.11 L'accesso alla Mensa e la vendita dei pasti sarà gestita dal personale dell'appaltatore.

17.4 Modalità di realizzazione del servizio di ristorazione Mensa di Via Premuda e Mensa di Via Trentino

17.4.1 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.

17.4.2 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.

17.4.3 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.

17.4.4 L'accesso alla mensa di via Premuda sarà controllato dal personale dell'ERSU.

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

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

17.4.7 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.

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

17.4.9 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.

17.4.10 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.

17.4.11 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 precipui 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%.

17.4.12 Calendario del servizio 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).

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

17.4.14 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.

17.5 Organizzazione delle pulizie di tutte le mense

L'Appaltatore dovrà provvedere sia durante che alla fine del servizio:

- 17.5.1** 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;
- 17.5.2** a dotare il reparto lavaggio del personale sufficiente ed esperto, affinché il moto dei nastri non subisca alcuna interruzione o rallentamento;
- 17.5.3** 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;

- 17.5.4** 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;
- 17.5.5** 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;
- 17.5.6** 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;
- 17.5.7** 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;
- 17.5.8** 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 assolta anche in occasione di eventuali chiusure straordinarie.
- 17.5.9** Il personale preposto a questo servizio dovrà effettuare la pulizia ordinariamente:
- a. dei servizi igienici del personale e degli studenti, due volte per turno;

- b. degli spogliatoi, una volta per turno;
 - c. 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.
 - d. degli uffici annessi alla mensa, una volta al giorno;
 - e. dei montacarichi e scale di servizio, una volta per turno;
 - f. 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;
- 17.5.10** Per l'espletamento di specifiche e particolari operazioni di pulizia l'Appaltatore dovrà, autonomamente, dotarsi di appositi ed idonei prodotti, materiali ed attrezzature.
- 17.5.11** 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".
- 17.5.12** Dovrà inoltre ottemperare a quanto previsto nel manuale di corretta prassi igienica (Piano di Autocontrollo – sistema HACCP) di cui si è dotato l'Ente.
- 17.5.13** Ulteriori specifiche riguardanti le pulizie c/o Mensa Piazza Michelangelo, Polo Universitario di Monserrato e Mensa di via Trentino:

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 né 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, è 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.

17.6 Utilizzo detergenti e prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta»

17.6.1 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.

17.6.2 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.

17.6.3 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.

17.6.4 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.

17.7 Smaltimento Rifiuti

17.7.1 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.

17.7.2 Gestione dei rifiuti: 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.

a)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.

b)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.

c)L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Cagliari e di Monserrato in materia di raccolta differenziata.

d)E' tassativamente vietato versare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

e)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.

17.7.3 Sanificazioni contenitori e cassonetti: 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. 18

Attività accessorie

18.1 Gestione BAR di via Trentino

18.1.1 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.

18.1.2 L'Appaltatore dovrà corrispondere all'ERSU un rimborso forfettario mensile (fitto + spese di consumo) di € 600,00 + IVA (euroseicento/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.

18.1.3 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.

18.1.4 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.

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

18.1.6 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.

Art. 19

Menù

19.1 Progettazione del menù

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

19.2 Identificazione dei prodotti alimentari

19.2.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio devono provenire:

- a) per almeno il 30%, 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);

- 19.2.2 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. Le carni devono provenire per almeno il 10% in peso sul totale da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e per almeno il 20% 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.
- 19.2.3 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".
- 19.2.4 Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- 19.2.5 I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, secondo il calendario di stagionalità riportati in allegato (All. F).
- 19.2.6 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.
- 19.2.7 Tutti i prodotti da produzione integrate devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- 19.2.8 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.
- 19.2.9 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.
- 19.2.10 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.
- 19.2.11 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.

19.2.12 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.

19.3 Caratteristiche e specifiche che dovranno essere possedute dagli alimenti maggiormente utilizzati per la preparazione dei pasti

19.3.1 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.

19.3.2 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.

19.3.3 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.

19.3.4 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.

19.3.5 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).

19.3.6 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.

19.3.7 Frutta

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

19.3.8 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).

19.3.9 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).

19.3.10 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. 32 del CSA.

19.4 ricettario

(Vedi allegato "D")

19.5 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.

9.6 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).

19.7 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).

19.8 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).
N.b. locali idonei allo scopo l'appaltatore realizza i pasti sotto la sua responsabilità per piazza Michelangelo.

19.9 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. 20

Trasporto del pasto

20.1 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 4.

20.2 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. 21

Contenitori

21.1 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:

- a. UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- b. UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- c. UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- d. UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- e. UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimi;
- f. 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.

21.2 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.).

21.3 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 "Affermazioni 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. 22

Controllo della conformità ai requisiti di capitolato

22.1 Direttore dell'esecuzione del contratto

Ai sensi dell'art.300 del DPR 207/2010 e considerato l'importo del servizio, il 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, è il Responsabile dell'Ufficio Ristorazione.

22.2 Al DEC sono ascritti i seguenti compiti ai sensi dell'art. 301 del DPR 207/2010:

- a) coordinare, dirigere e controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto;
- b) assicurare la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità del contratto e suoi allegati;

c) svolgere tutte le attività ad esso demandate dal D. Lgs. 163/06 e dal D.P.R. n. 207 del 2010, nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti ad esso assegnati.

22.3 Verifica di conformità

22.3.1 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.

22.3.2 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.

22.3.3 L'E.R.S.U. effettuerà le verifiche di conformità ai sensi degli artt. 312 e seguenti del DPR 207/2010 secondo i seguenti criteri di periodicità:

- Mensile: l'Ersu effettuerà le verifiche in forma semplificata, ai sensi dell'art. 312 co. 4 del DPR 207/2010, 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, ai sensi dell'art. 313 co.2 del DPR 207/2010;
- Finale: l'Ersu effettuerà la verifica di conformità ai sensi dell'art. 313 e seguenti del DPR 207/2010.

22.3.4 Per quanto concerne il contenuto del certificato si rinvia alla disposizione di cui all'art. 322 del D.P.R. n. 207 del 2010.

22.4 Garanzie di qualità

22.4.1 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.

22.4.2 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.

22.5 Responsabilità dell'appaltatore

22.5.1 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 e Monserrato, 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. 2014 – 2015 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 23

Valutazione del servizio di ristorazione

23.1 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.

23.2 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.

23.3 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.

23.4 L'appaltatore deve garantire la possibilità di controllare anche da parte della Commissione controllo mense che verrà eventualmente istituita dall'Ente.

23.5 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.

23.6 I verbali di prelievo devono essere sottoscritti da un referente dell'appaltatore; in caso di rifiuto sono sufficienti le firme di due testimoni.

23.7 L'appaltatore o il suo rappresentante possono aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.

23.8 Per quanto riguarda le analisi riferibili al prelevamento di campioni si rinvia alla normativa statale e regionale in vigore.

23.9 Sulla base dei verbali ricevuti, l'Ente provvede alla comminatoria delle penali di cui all'art. 32 del CSA o alle diffide.

23.10 I risultati delle analisi, se non contestati dall'appaltatore entro sette giorni dalla comunicazione, si ritengono accettati.

23.11 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.

23.12 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.

23.13 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.

23.14 All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Referente del servizio o altro incaricato dall'Appaltatore.

23.15 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.

23.16 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.

23.17 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.

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

Art. 24

Tipologia e contenuti dei controlli

24.1 Diritto di controllo dell'E.R.S.U.

24.1.1 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.

24.1.2 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.

24.1.3 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.

24.2 Tipologie di controlli

24.2.1 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.

24.2.2 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.

24.2.3 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.

24.2.4 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.

24.3 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. 25

Esecuzione del contratto ed esecuzione anticipata

- 25.1** 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.
- 25.2** Il Responsabile del procedimento nel rispetto delle condizioni stabilite dall'art. 302 del DPR 207/2010 può autorizzare il DEC a dare avvio all'esecuzione anticipata delle prestazioni oggetto del contratto dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace (art. 11 comma 9 del D. Lgs. 163/2006). L'avvio dell'esecuzione anticipata del contratto verrà comunicata formalmente dal Responsabile del Procedimento per il tramite del DEC.
- 25.3** 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.
- 25.4** L'avvio dell'esecuzione del contratto dovrà avvenire secondo quanto disposto all'art. 303 del DPR 207/2010. Da tale momento e fino al termine del contratto l'Appaltatore assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dallo svolgimento del servizio.
- 25.5** L'ERSU, nella figura del DEC può ordinare l'inizio del servizio, in tutto o in parte, all'Appaltatore, che deve dare immediato corso allo stesso.
- 25.6** L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto;
- 25.7** qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 26

Educazione alimentare dell'utenza

26.1 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.

26.2 Verifica

26.2.1 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. 27

Comunicazioni all'utenza

L'appaltatore può comunicare con l'utenza solo previa ed espressa autorizzazione del DEC e/o su specifiche disposizioni.

Art. 28

Elementi economici

28.1 Prezzi (importo dell'appalto)

L'importo presunto a misura posto a base di gara soggetto a ribasso d'asta, per l'intero periodo contrattuale (dal 01/01/2015 al 31/12/2016), è di € 6.320.000,00 (euroseimilionitrecentoventimila/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 (24 mesi).

Tabella. Determinazione importo stimato a base d'asta

costo medio materie prime e materiale di pulizie	€ 2,55
costo del personale	€ 3,40
costo delle misure adottate in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	€ 0,07
maggiorazione spese generali (su A + B + C) 5%	€ 0,30
maggiorazione utile d'impresa (su A + B + C) 5%	€ 0,30
totale parziale	€ 6,62
a detrarre rimborso una tantum costo utenze elettriche ed idriche e varie	€ 0,30
costo unitario pasto a base d'asta soggetto a ribasso	€ 6,32
n. pasti presunti per 24 mesi	1.000.000
importo totale presunto a base d'asta soggetto a ribasso	€ 6.320.000,00
oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta	€ 1.900,00
IVA 4%	€ 252.876,00
Importo complessivo appalto	€ 6.574.776,00

28.2 Fatturazione

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

28.2.2 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.

28.2.3 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.

28.3 Modalità di pagamento delle fatture

28.3.1 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.

28.3.2 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.

28.3.3 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.

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

28.4 Riscossione del corrispettivo

28.4.1 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.

28.4.2 L'ERSU, in fase di liquidazione delle prestazioni contrattuali, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del D.P.R. n. 207 del 2010 e s.m.i., opererà una ritenuta sull'importo netto progressivo delle prestazioni pari allo 0,50 per cento. Tali ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previa verifica di conformità delle prestazioni e rilascio del D.U.R.C.

28.4.3 Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore saranno intestate all'ERSU - (C.F. 80018410920) – Corso Vittorio Emanuele II n.68 09124 Cagliari dovranno riportare il numero di CIG relativo alla presente procedura.

28.4.4 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.

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

28.4.6 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.

28.4.7 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.

28.4.8 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.

28.5 Revisione dei prezzi

28.5.1 La revisione prezzi è prevista, ai sensi dell'Art.115 del D.lgs. 163 / 2006, dal secondo anno di vigenza contrattuale.

28.5.2 La revisione dei prezzi sarà applicata anche per il rimborso forfettario mensile (canone bar) di cui all'art. 18 del CSA.

28.6 Cessione del credito

28.6.1 La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto disposto dall'art. 117 del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., a banche, intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.

28.6.2 Le cessioni dei crediti, devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'E.R.S.U., il quale potrà rifiutarle entro il termine di 45 (quarantacinque) giorni dalla notifica della cessione stessa, con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario.

28.6.3 Ai sensi del comma 3, dell'art.117, del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., l'E.R.S.U., a cui è stata notificata la cessione, potrà, in ogni caso, opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

28.6.4 L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti all'Appaltatore mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i dell'Appaltatore medesimo riportando il medesimo CIG.

28.6.5 In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore 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.

28.7 Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

28.7.1 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.

28.7.2 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.

28.7.3 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).

28.7.4 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.

28.7.5 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.

28.7.6 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.

28.7.7 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.

28.7.8 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.

28.7.9 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 29

Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e nelle forme di cui all'art. 118 del D. Lgs 163/06.

Art. 30

Divieto di cessione del contratto

È vietata, da parte dell'Appaltatore, la cessione a qualsiasi titolo, anche parziale, del contratto, pena la nullità della cessione stessa, fatti salvi i casi di cessione o affitto di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui agli artt. 51 e 116 del D. Lgs. n.163 del 2006 e s.m.i.. In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore 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 31

Non conformità

31.1 In caso di mancata o ritardata esecuzione del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà:

31.1.1 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.

31.1.2 di applicare una penale secondo quanto stabilito dall'articolo 31 del CSA.

31.2 Blocco delle derrate

31.2.1 I 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".

31.2.2 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.

31.3 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).

31.4 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.

31.5 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. 32 del CSA.

Art 32

Penalità

32.1 L'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni contenute nel presente capitolato.

32.2 Le penali costituiscono lo strumento con cui la stazione appaltante sanziona il mancato rispetto degli obblighi contrattuali da parte dell'esecutore dell'appalto, in forza della disciplina prevista dal combinato disposto di cui agli artt. 145, commi 3 e 9, e 298 del D.P.R. n. 207 del 2010.

32.3 In particolare, ai sensi dell'art. 145, comma 3, del D.P.R. n. 207 del 2010, in caso di ritardato adempimento delle obbligazioni assunte dagli esecutori, le penali da applicare sono stabilite dal RUP, su proposta del DEC, in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque di importo complessivamente non superiore al 10% (dieci per cento), da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo.

32.4 Pertanto nel rispetto delle disposizioni sopra citate si fissano le seguenti penalità:

- a) € 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.
- b) € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'E.R.S.U. ad eseguire i controlli di conformità.

- c) €. 250,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero.
- d) €. 100,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
- e) €. 250,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dall'Appaltatore.
- f) €. 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R 327/80 per ciascuna pietanza.
- g) €. 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.
- h) €. 250,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all' Art.17del capitolato.
- i) €. 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti.
- j) €. 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.
- k) €. 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.
- l) €. 100,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e dei prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta»;
- m) € 250,00 per 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.
- n) €. 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.
- o) € 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.
- p) € 100,00 nel caso in cui, presso la mensa di piazza Michelangelo, il menù programmato non sia disponibile nella sua interezza durante l'orario di servizio.
- q) € 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.
- r) € 250,00 in caso di mancato o parziale rispetto della c.d. raccolta differenziata.
- s) € 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 (punto 15.1.2.).

32.5 Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle predette penali verranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal RUP su proposta del DEC.

32.5.1 L'Appaltatore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione.

32.5.2 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.

32.6 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.

32.7 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. 33

Risoluzione del contratto

33.1 La risoluzione del contratto d'appalto viene disciplinata dal Codice dei Contratti Pubblici agli articoli 135 e 136.

33.2 Nelle ipotesi previste dalle suddette disposizioni, l'E.R.S.U. si riserva il diritto di risolvere il contratto d'appalto in forza del rinvio normativo operato dall'art. 297, del D.P.R. n. 207 del 2010 e s.m.i.; inoltre, per quanto non espressamente previsto dallo stesso Codice dei Contratti Pubblici, si applicano le disposizioni del Codice Civile.

33.3 Qualora l'E.R.S.U. accerti che, nei confronti dell'Appaltatore, si configurino le fattispecie di cui all'art. 135 co. 1 del D. Lgs 163/06 (reati accertati) il Responsabile del procedimento propone alla stazione appaltante, in relazione allo stato dell'esecuzione del contratto e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dell'intervento, di procedere alla risoluzione del contratto.

33.4 In relazione alle diverse tipologie risolutive previste ai sensi dell'art. 135, del Codice dei Contratti Pubblici, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento dell'esecuzione del servizio regolarmente eseguito, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

33.5 Ai sensi dell'art. 136, commi 1, 2 e 3 del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., in caso di grave inadempimento alle obbligazioni di contratto, tale da compromettere la buona esecuzione del servizio (pertanto in tali ipotesi vi rientrano quegli inadempimenti che compromettono la stessa esecuzione del servizio e che non vengono sanzionati con semplici penali) il DEC, accertati tali comportamenti dell'Appaltatore, procede secondo le seguenti modalità:

- a) invia al Responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dell'esecuzione del servizio regolarmente eseguita che deve essere accreditata all'Appaltatore;

- b) su indicazione del Responsabile del procedimento, formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al Responsabile del procedimento;
- c) acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del Responsabile del procedimento dispone la risoluzione del contratto.

33.6 Nelle ipotesi, diverse dal grave inadempimento, per cui al di fuori dei casi di cui ai commi 1, 2, 3, dell'art. 136, del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., in cui si ravvisi, invece, grave ritardo nell'esecuzione del contratto dovuto a negligenza dell'Appaltatore, il DEC procede nel modo seguente:

- a) gli assegna un termine, che salvo casi di urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, per compiere l'esecuzione del contratto in ritardo, dando le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione;
- b) scaduto il termine assegnato, il DEC verifica, in contraddittorio con l'Appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al Responsabile del procedimento;
- c) sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, l'E.R.S.U., su proposta del Responsabile del procedimento, delibera la risoluzione del contratto (rif. art. 136, commi 4, 5 e 6 del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i.).

33.7 Ai sensi dell'art. 298, co. 2, del D.P.R. n.207 del 2010 e s.m.i., il DEC riferisce tempestivamente al responsabile del procedimento in merito agli eventuali ritardi nell'esecuzione rispetto alle prescrizioni contrattuali.

33.8 Qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale il responsabile del procedimento propone all'organo competente la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

33.9 L'E.R.S.U., inoltre, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civile., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con raccomandata a.r., nei seguenti casi:

33.9.1 mancata assunzione del servizio alla data stabilita;

33.9.2 qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 38 del Codice dei Contratti Pubblici;

33.9.3 qualora fosse accertata la non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara;

33.9.4 accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore nel corso della procedura di gara;

33.9.5 qualora disposizioni legislative e/o regolamentari non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte;

33.9.6 In caso di risoluzione del contratto, il Responsabile del procedimento comunicherà all'Appaltatore la determinazione di risoluzione e quest'ultimo dovrà fornire all'E.R.S.U.

tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso; inoltre, l'E.R.S.U. avrà facoltà di ritenere definitivamente la cauzione, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'Appaltatore per il risarcimento del danno.

33.10 Nei casi di risoluzione previsti dagli articoli 135 e 136 del Codice dei contratti Pubblici, l'E.R.S.U., ai sensi dell'art. 140 del medesimo Codice, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto risolto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. Qualora non ci si avvalga di tale facoltà, in sede di liquidazione finale del servizio relativo all'appalto risolto, è determinato l'onere da porre a carico dell'Appaltatore inadempiente in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa il servizio.

33.11 Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Art. 34

Rinegoziazione e Recesso

34.1 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 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

34.2 L'E.R.S.U. si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, nonché nei casi di giusta causa, con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore con lettera raccomandata a.r.; in tal caso l'E.R.S.U. sarà tenuto al pagamento:

- a) delle sole prestazioni eseguite e ritenute regolari al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'E.R.S.U.;
- b) delle spese sostenute dall'Appaltatore.

34.3 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.

34.4 Come espressamente previsto dall'art. 140 del Codice dei Contratti Pubblici, l'E.R.S.U., in caso di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, co. 3, del D.P.R. n. 252 del 1998 e s.m.i., 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. 35

Sospensione dell'esecuzione del contratto

35.1 Fermo quanto disposto dall'art. 308 del DPR 207/2010, 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.

35.2 L'eventuale sospensione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa.

35.3 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. 36

Variazioni contrattuali

36.1 Ai sensi dell'art. 310 del D.P.R. n. 207 del 2010 e s.m.i., nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal DEC e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 311 del D.P.R. n. 207 del 2010 e s.m.i..

36.2 Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il DEC lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni dettate dallo stesso DEC.

36.3 In conformità del combinato disposto di cui agli articoli 311, comma 2, del D.P.R. n. 207 del 2010 a s.m.i., e 114, comma 2, del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

36.4 Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto.

36.5 L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il 5% (cinque per cento) dell'importo originario del contratto e deve trovare copertura nella somma

stanziata per l'esecuzione della prestazione. Tali varianti sono approvate dal responsabile del procedimento ovvero dal soggetto competente secondo l'ordinamento della singola stazione appaltante.

36.6 Nel caso in cui la stazione appaltante ammetta le variazioni contrattuali sopra menzionate, potrà chiedere all'esecutore, ai sensi dell'art. 311, comma 4, del D.P.R. n. 207 del 2010 a s.m.i., una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Nel caso in cui la variazioni superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

36.7 Le varianti o le modifiche contrattuali possono riguardare sia l'aspetto qualitativo sia quello quantitativo del servizio/fornitura e si sostanziano, dunque, nella individuazione di condizioni tecniche, prezzi, termini e quantità differenti rispetto alle prescrizioni dell'atto negoziale.

36.8 In ogni caso le modifiche alle originarie prestazioni dovranno sempre rispettare le finalità perseguite dalla stazione appaltante con l'espletamento della procedura di gara e l'Appaltatore si obbliga ad accettare eventuali aumenti o riduzioni delle prestazioni contrattuali che dovessero essere necessarie nell'interesse dell'ERSU che saranno comunicate dal DEC per il tramite dei rispettivi Referenti Tecnici.

36.9 Nel caso siano richieste prestazioni non previste in contratto, il loro costo verrà determinato agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto principale, ai sensi dell'art. 311, commi 5 e 6 del D.P.R. n. 207 del 2010 a s.m.i..

36.10 L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni sopra indicate, alle stesse condizioni previste dal contratto e, in ogni caso, l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il DEC 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.37

Cambio di affidamento del servizio

37.1 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 compresa la riassunzione del personale attualmente in servizio di cui alle tabelle del punto 15.1.2, nel pieno rispetto del monte ore lavoro individuale, collettivo, giornaliero e settimanale ivi indicato.

37.2 L'appaltatore è altresì tenuto ad assumere il personale aggiuntivo di cui alle tabelle del punto 15.1.2 (*N.b. mense Via Trentino e Via Premuda*).

Art. 38

Cauzione definitiva

38.1 L'Appaltatore sarà tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo costituito, ai sensi dell'art. 113, del D. Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i., mediante fidejussione bancaria o assicurativa o

fideiussione rilasciata dagli Intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385 del 1993 e s.m.i., che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. n. 58 del 1998 e s.m.i..

38.2 La garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto dovrà prevedere espressamente:

- a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- b. la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
- c. il pagamento dell'intera somma assicurata entro il termine di giorni 15 (quindici) a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

38.3 La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento.

38.4 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.

38.5 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.

38.6 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.

38.7 La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito.

38.8 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.

38.9 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.

Art.39

Responsabilità per infortuni e danni

39.1 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.

39.2 L'Appaltatore è sempre responsabile sia verso l'ERSU sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

39.3 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.

39.4 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.

39.5 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.

39.6 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.

39.7 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. 40 **Obblighi e divieti**

40.1 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.

40.2 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.

40.3 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.

40.4 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.

40.5 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.

40.6 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.

40.7 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.

40.8 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.

40.9 L'appaltatore dovrà provvedere alla vendita degli abbonamenti pasto nelle mense di Piazza Michelangelo, via Trentino e Monserrato 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.

40.10 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.

40.11 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. 41

Rinvio Normativo

Per tutto ciò che non sia esplicitamente contemplato si danno per richiamate e si osservano le disposizioni di legge statali e regionali vigenti in materia, compatibili per prestazioni analoghe.

Art. 42

Trattamento dei dati

41.1 Ai sensi della L. 196/03, si informa che i dati forniti dagli operatori economici concorrenti sono dall'E.R.S.U. di Cagliari trattati esclusivamente per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

- a) Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'E.R.S.U. di Cagliari.
- b) Responsabile del trattamento dei dati personali acquisiti è l'E.R.S.U. di Cagliari.

Art. 43

Ricorso

In caso di controversie tra l'Appaltatore e l'E.R.S.U. (Committente), sarà competente in via esclusiva il Foro di Cagliari.

INDICE ALLEGATI AL CAPITOLATO:

- ✚ All "A" Tabelle merceologiche dietetiche minimali;
- ✚ All. "B" Schede prodotto;
- ✚ All. "C" Menù;
- ✚ All. "C bis" Menù autunno - inverno;
- ✚ All. "C ter" Menù primavera - estate;
- ✚ All "D" Ricettario;
- ✚ All. "D bis" ricettario;
- ✚ All. "D ter" preparazioni di base;
- ✚ All "E" Listini Bar;
- ✚ All "F" calendario di stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- ✚ All "G" istruzione operativa Diete speciali;
- ✚ All "H" Manutenzioni.

❖