



Via Mulino a vento n. 9 - 94100 Enna  
Tel. 0935.532711 - Fax 0935.531139  
[www.ersuenna.it](http://www.ersuenna.it)  
[protocollo@pec.ersuenna.it](mailto:protocollo@pec.ersuenna.it)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
"SERVIZIO SOSTITUTIVO  
DI RISTORAZIONE IN FAVORE  
DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI"  
ANNO 2017**

Approvato con Decreto del Commissario ad acta Presidenziale n. 03 del 05/12/2016

---

**INDICE**

<b>Art. 1</b>	Definizione dei contraenti	pag.3
<b>Art. 2</b>	Oggetto dell'appalto	pag.3
<b>Art. 3</b>	Durata del contratto	pag.3
<b>Art. 4</b>	Oggetto del servizio	pag.3
<b>Art. 5</b>	Subappalto del servizio	pag.4
<b>Art. 6</b>	Prezzo del pasto	pag.4
<b>Art. 7</b>	Importo contrattuale	pag.4
<b>Art. 8</b>	Spese, Imposte e Tasse	pag.5
<b>Art. 9</b>	Obblighi e Prescrizioni nell'esecuzione del servizio	pag.5
<b>Art. 10</b>	Licenze, autorizzazioni e altri obblighi normativi	pag.6
<b>Art. 11</b>	Personale ed organizzazione del lavoro	pag.7
<b>Art. 12</b>	Erogazione del servizio e orario pasti	pag.8
<b>Art. 13</b>	Interruzione del servizio	pag.8
<b>Art. 14</b>	Tipologia del pasto	pag.8
<b>Art. 15</b>	Quantità e Qualità delle Vivande	pag.10
<b>Art. 16</b>	Menu ed informazioni ai commensali	pag.11
<b>Art. 17</b>	Diete speciali	pag.12
<b>Art. 18</b>	Tipologia dell'utenza e modalità di accesso al servizio	pag.12
<b>Art. 19</b>	Strumentazione hardware e comodato d'uso	pag.12
<b>Art. 20</b>	Responsabilità e Risarcimento danni	pag.13
<b>Art. 21</b>	Campionatura dei cibi somministrati	pag.14
<b>Art. 22</b>	Controlli del servizio	pag.14
<b>Art. 23</b>	Tipologia dei controlli	pag.15
<b>Art. 24</b>	Blocco dei prodotti alimentari	pag.15
<b>Art. 25</b>	Metodologia del Controllo di Qualità	pag.16
<b>Art. 26</b>	Verbali di controllo	pag.16
<b>Art. 27</b>	Contestazioni	pag.16
<b>Art. 28</b>	Penali	pag.16
<b>Art. 29</b>	Tracciabilità dei flussi finanziari	pag.17
<b>Art. 30</b>	Corrispettivi, fatturazioni e pagamenti	pag.188
<b>Art. 31</b>	Disposizioni riguardanti l'Impresa	pag.19
<b>Art. 32</b>	Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	pag.19
<b>Art. 33</b>	Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	pag.19
<b>Art. 34</b>	Trattamento dei dati personali e tutela della privacy	pag.20
<b>Art. 35</b>	Controversie	pag.20
<b>Art. 36</b>	Norme di rinvio	pag.20

## **Art. 1 Definizione dei contraenti**

Nel contesto del presente Capitolato Speciale d'appalto, con la parola "Stazione Appaltante" o "Committente" verrà indicato l'ERSU di Enna (Ente Regionale per il diritto allo Studio dell'Università Kore di Enna), via Mulino a Vento n. 9 - 94100 Enna e con "Gestore" o anche "Impresa Appaltatrice" l'impresa specializzata aggiudicataria del presente appalto.

## **Art. 2 Oggetto dell'appalto**

Costituisce oggetto dell'appalto, disciplinato dal presente capitolato, l'affidamento da parte dell'ERSU di Enna ad Impresa Specializzata del servizio sostitutivo di ristorazione rivolto agli studenti dell'Università degli Studi Kore di Enna, ai dipendenti ed ospiti dell'ERSU di Enna e ad ogni altro soggetto autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Il servizio sostitutivo di ristorazione verrà espletato in punti di ristoro dislocati nel territorio di Enna aventi le seguenti caratteristiche:

### **LOCALIZZAZIONE:**

**Enna Alta**, punti di ristoro la cui distanza dalla Residenza universitaria Domus via Mulino a Vento non dovrà essere superiore a Km 2;

**Enna Bassa**, punti di ristoro la cui distanza dalla P.zza Antonello da Messina non dovrà essere superiore a Km 2;

**Villaggio Pergusa**, punto di ristoro distante, dalla via Claudiano, 2, sino ad un massimo di Km 2.

### **Le distanze di cui sopra sono da calcolare con Google Maps percorso pedonale.**

Per l'anno 2017 l'ERSU intende attivare 7 (sette) Punti Ristoro di cui: 2 (due) a Enna Alta, 3 (tre) a Enna Bassa, 2 (due) a Pergusa. Il suddetto numero potrà subire variazione in relazione al numero di ditte che si accrediteranno per l'anno 2017 secondo la procedura prevista dal "Avviso Pubblico per l'accreditamento di ditte specializzate per l'erogazione del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria per l'anno 2017".

Il Committente non ha alcun obbligo nei confronti dell'Impresa Appaltatrice di garantire un numero minimo di pasti consumati dagli studenti universitari fruitori del servizio e corrisponderà all'Impresa l'importo dovuto per i pasti effettivamente erogati dalla stessa nel periodo fatturato.

## **Art. 3 Durata del contratto**

Il contratto ha validità di mesi dodici dalla data della stipula o dalla data di avvio del servizio nel caso in cui all'impresa appaltatrice, nelle more della stipula del contratto, venga richiesto l'avvio anticipato.

E' fatto obbligo all'appaltatore di proseguire nel servizio alle medesime condizioni, anche dopo la scadenza del contratto, nelle more della individuazione del nuovo affidatario che dovrà avvenire entro il termine massimo di tre mesi dalla intervenuta scadenza.

## **Art. 4 Oggetto del servizio**

Il servizio sostitutivo di ristorazione prevede l'erogazione del pasto (come descritto nel successivo art. 14) attraverso la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti. Tutte le operazioni dovranno essere effettuate in loco.

La ditta aggiudicataria deve inderogabilmente attenersi a quanto specificato sopra e la non ottemperanza a tale obbligo comporta l'immediata risoluzione del contratto.

In particolare l'espletamento del servizio prevede:

1. **la messa a disposizione dei locali da adibire a sede di ristorazione (Punto Ristoro)**, opportunamente arredati ed attrezzati per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti;
2. la presenza nel punto ristoro di **un'unica sala (dedicata o delimitata)** ad uso esclusivo degli studenti universitari per la distribuzione dei pasti che dovrà avere una capienza non inferiore a 70 (settanta) posti a sedere per il punto di ristoro di Enna Bassa e una capienza non inferiore a 30 (trenta) posti a sedere per i punti di ristoro di Enna Alta e Pergusa;
3. **l'approvvigionamento delle derrate alimentari** necessarie alla realizzazione dei menu proposti dalla Impresa aggiudicataria;
4. **la preparazione e la cottura in loco degli alimenti**;
5. **la distribuzione dei pasti** che potrà avvenire a scelta della ditta aggiudicataria con il sistema del *self-service* o *con servizio ai tavoli*. La tipologia di servizio prescelta è comunicata in sede di presentazione dell'istanza di accreditamento e si intenderà adottata per tutta la durata del contratto. Ogni modifica dovrà essere preventivamente sottoposta alla valutazione della Stazione Appaltante. Per gli utenti diversamente abili la distribuzione dei pasti dovrà effettuarsi esclusivamente mediante il servizio al tavolo a cura del personale dell'Impresa;
6. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
7. lo sgombero, la rigovernatura e la pulizia quotidiana dei locali cucina, della sala mensa, della linea di distribuzione, dei locali accessori;
8. la detergenza e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature secondo buona prassi igienica, nonché le operazioni di derattizzazione e disinfestazione rese necessarie;
9. ogni altra operazione e prestazione che dovessero risultare necessarie per un corretto espletamento del servizio.

#### **Art. 5 Subappalto del servizio**

E' fatto divieto alle imprese aggiudicatrici di concedere in subappalto il servizio di ristorazione di che trattasi.

#### **Art. 6 Prezzo del pasto**

Per ciascuna tipologia di pasto di cui all'art. 14 del presente capitolato, la stazione appaltante fissa il seguente prezzo:

- **Pasto Completo:** € 7,40, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Pasto Ridotto:** € 5,40, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Menù Pizza:** € 6,00 oltre IVA nella misura del 4%.

Il suddetto prezzo deve intendersi comprensivo di ogni voce che concorra alla formazione dello stesso (personale, locali, spese idriche, elettriche, di riscaldamento, gas, rimozione e smaltimento rifiuti, manutenzione ordinaria e straordinaria, derrate, tasse, spese, oneri contributivi ed assistenziali, assicurazioni e quanto altro il presente capitolato, o la legge, pone a carico dell'Impresa) e resterà invariato per la durata del contratto.

#### **Art. 7 Importo contrattuale**

Per ciascun Punto Ristoro attivato verrà stipulato un contratto, salvo il caso in cui una stessa ditta risulterà affidataria di più punti ristoro; in questo caso sarà stipulato un unico contratto per i punti ristoro affidati negli ambiti territoriali di riferimento.

L'importo contrattuale previsto è stato calcolato dalla stazione appaltante sulla base dei dati storici di fruizione del servizio, per l'anno 2017 si può stimare per ciascun punto di ristoro il seguente quantitativo di pasti erogati:

<b>Enna Alta</b> n. pasti erogati 3.000	<u>costo presunto € 22.000</u> , oltre IVA ( dato indicativo )
<b>Enna Bassa</b> n. pasti erogati 17.500	<u>costo presunto € 129.500</u> oltre IVA ( dato indicativo )
<b>Pergusa</b> n. pasti erogati 3.000	<u>costo presunto € 22.000</u> oltre IVA ( dato indicativo )

Si evidenzia che gli importi contrattuali previsti sono indicativi, suscettibili di variazioni, in riduzione o in aumento, sulla base delle scelte operate dall'utenza, e non impegnano in alcun modo l'ERSU di Enna che dovrà corrispondere all'impresa affidataria l'importo corrispondente ai pasti effettivamente erogati agli studenti. La spesa complessiva del servizio, comunque, non potrà superare lo stanziamento previsto in bilancio.

E fissato in ogni caso, per ciascuna ditta affidataria, il limite massimo dell'importo contrattuale previsto per contratti sotto soglia di cui all'art. 36 del D. L.vo 50/2016.

#### **Art. 8 Spese, Imposte e Tasse**

Sono ad esclusivo e totale carico ed onere dell'Impresa Appaltatrice:

- tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del presente contratto e dall'applicazione di ognuna delle clausole previste dallo stesso;
- tutte le tasse presenti e future inerenti la presente convenzione, (esempio: registrazione del contratto) con la sola esclusione dell'I.V.A.;
- il deposito cauzionale definitivo che dovrà essere costituito prima della stipulazione del contratto nella misura del 10% dell'importo contrattuale previsto, nei termini e nei modi fissati dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 9 Obblighi e Prescrizioni nell'esecuzione del servizio**

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, modalità e prescrizioni contenute nel presente capitolato. Si impegna altresì ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale specializzato, regolarmente assunto ed assicurato nel rispetto della normativa vigente e secondo quanto disposto nel successivo art. 10.

L'impresa dovrà garantire la somministrazione delle pietanze secondo i menù presentati in sede di gara, i quali dovranno essere elaborati attenendosi alle disposizioni di cui agli artt. 14,15,16 e 17 del presente capitolato. E' fatto espresso divieto al Gestore di utilizzare nell'esecuzione del servizio alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (c.d. cibi transgenici).

La preparazione e la somministrazione del pasto prevede la totale lavorazione in loco di tutti gli alimenti utilizzando il sistema di cucina tradizionale, non sarà consentita la preparazione di alcuna vivanda presso altri centri di cottura, né fornire cibi precotti o comunque manipolati al di fuori della cucina. L'impresa dovrà garantire, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere effettuato esclusivamente con piatti di ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri di vetro infrangibili. A richiesta degli utenti potranno essere utilizzate anche stoviglie in plastica monouso in possesso dei requisiti previsti dal D.M. n° 21/03/1973 e succ. modificazioni e integrazioni (in particolare dal D.M. 123 del 28/03/2003 e s.m.i.). Gli stuzzicadenti devono essere forniti in confezione monouso.

Nei punti di ristoro in cui si attua la distribuzione dei pasti con il sistema a "self-service" le operazioni di distribuzione degli alimenti dovranno essere effettuate solo con l'ausilio di appositi

utensili (calibrati). I piatti freddi per evitare possibili forme di contaminazione dovranno essere confezionati prima del servizio in appositi contenitori a norma e protetti con una pellicola trasparente di plastica alimentare e conservati adeguatamente alle temperature previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980). I piatti contenenti pietanze calde e riempiti, di volta in volta, ad ogni commensale dovranno essere mantenute alle temperature previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980). Gli elementi bagnomaria del banco devono essere attivati in tempo utile per garantire che la temperatura delle pietanze calde in distribuzione risulti conforme alle temperature (+60° C / +65° C.) previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980). I contorni dovranno essere serviti in piatti singoli. I bicchieri di vetro, devono essere lasciati negli appositi cestelli usati per il lavaggio, al fine di evitare possibili inquinamenti. I vassoi dovranno essere privi di residui di acqua e saranno messi a disposizione del commensale, unitamente alle tovagliette di carta a perdere.

Nella sala "dedicata o delimitata" ove avviene la consumazione dei pasti dovrà essere sempre garantita la presenza in appositi contenitori, perfettamente igienici, di aceto, sale, pepe, olio extravergine di oliva e di altri eventuali condimenti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci e ogni altro prodotto o utensile utilizzato nelle operazioni di pulizia, detergenza e sanificazione. I detersivi e ogni altro prodotto utilizzato per la pulizia e sanificazione dovranno essere conservati in appositi locali o in armadi chiusi e dovranno essere contenuti nelle confezioni originarie con la relativa etichetta.

Gli standard minimi di qualità del servizio di ristorazione non potranno essere inferiori a quelli previsti nel manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti (REG CE 852/2004) adottato dall'Impresa oltre a quelli contenuti nel presente Capitolato.

#### **Art. 10 Licenze, autorizzazioni e obblighi normativi**

L'Impresa Appaltatrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie e di ogni altra licenza, autorizzazione e nulla osta per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto con l'obbligo di adeguamento alle nuove disposizioni di legge che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. Tutte le licenze ed autorizzazioni dovranno essere fornite in copia alla Stazione Appaltante.

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione vigente, o che potrà intervenire nel corso del contratto, afferente la tutela dei lavoratori.

L'Impresa in qualunque momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dovrà dimostrare di aver adempiuto agli obblighi di legge.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa (a titolo esemplificativo e non esaustivo): Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e ss.mm.ii.; D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 (regolamento di attuazione della L. 283/62); D. Lgs. n° 193 del 06/11/2007 e ss.mm.ii (attuazione delle Direttive 93/68/CEE, 93/95/CEE e 96/95/CEE, 2004/41/CE); decreto Ass. Sanità Reg. Siciliana 19 febbraio 2007 e ss.mm.ii. Comunque, tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

In ottemperanza al D.Lgs 193/07 l'Impresa deve predisporre il "Piano di autocontrollo – HACCP" che dovrà essere depositato presso le strutture in cui saranno svolti i servizi. L'appaltatore è l'unico responsabile nei confronti dell' ASP di Enna di tutte le procedure in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare di cui al piano di autocontrollo (che dovrà essere gestito da proprio personale

qualificato). Tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati), se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato, nonché delle Autorità Competenti che ne facciano richiesta.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti vigenti relativi alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008.

In particolare l'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre ed attuare il piano di sicurezza e di adottare idonei accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

La ditta aggiudicataria deve assicurare, altresì, l'attuazione delle direttive comunitarie riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Tutte le attrezzature impiegate dovranno essere rispondenti alle disposizioni vigenti ed in particolare al D. Lgs 17/2010 (recepimento della Direttiva Macchine 2006/42/CE) e del D. Lgs 10/1997 (attuazione delle Direttive 93/68/CEE, 93/95/CEE e 96/95/CEE) e ss.mm.ii.

L'impresa aggiudicataria deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, predisponendo ed adottando il piano di evacuazione ed emergenza ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 ed ottemperando a tutte le disposizioni normative in merito. Copia del piano deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

L'inosservanza degli obblighi di legge comporterà la risoluzione del contratto.

#### **Art. 11      Personale ed Organizzazione del lavoro**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste in capitolato, l'Impresa si avvarrà di proprio personale, utilizzato sotto la sua esclusiva responsabilità. E' fatto obbligo all'impresa di presentare all'ERSU l'elenco nominativo completo dei dipendenti adibiti all'esecuzione del servizio, con l'indicazione dei dati anagrafici, delle rispettive qualifiche, delle posizioni previdenziali, assistenziali ed assicurative degli infortuni (INPS, INAIL, ..... ) previste dalla legge, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione.

L'Amministrazione è sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni, idoneità sanitaria, responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del committente in solido con il Gestore, con esclusione di ogni diritto di rivalsa o di indennizzo nei confronti del committente medesimo.

L'Amministrazione, pur essendo ferma la sua estraneità e responsabilità a qualsiasi rapporto tra l'impresa ed il suo personale, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto di tali adempimenti. L'Impresa si impegna, pertanto, a tenere a disposizione dell'Amministrazione i libri matricola, i libri paga, copia delle tessere assicurative e previdenziali e quant'altro fosse necessario per un adeguato controllo.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità, deve essere adeguatamente formato e aggiornato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'organico dovrà essere, per qualifica e per entità numerica, adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente, qualitativamente ineccepibile e rapido in modo da potere servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile per soddisfare le esigenze dell'Amministrazione in relazione all'orario di afflusso degli studenti.

Il coordinamento per la preparazione dei piatti dovrà essere affidato ad un responsabile in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione il quale dovrà garantire

una presenza continua in sala. Il responsabile di cucina dovrà possedere un diploma di qualificazione o titolo simile.

Tutto il personale addetto alla manipolazione e/o alla somministrazione di alimenti e bevande deve essere munito di attestato di formazione di "alimentarista" previsto dal decreto 19 febbraio 2007 - Ass. Sanità Reg. Siciliana - in relazione a Reg. CE 852/2004 - allegato II - cap. XII e Reg. CE 853/2004.

## **Art. 12 Erogazione del Servizio e Orario Pasti**

I pasti dovranno essere prodotti e distribuiti nei locali dell'Impresa. Non è consentito l'asporto del pasto.

Il servizio di erogazione pasti dovrà essere garantito per 6 (sei) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, a pranzo e a cena, e il sabato solo a pranzo; sono esclusi la cena del sabato, la domenica e tutti i festivi infrasettimanali.

Il servizio sarà sospeso, senza ulteriori comunicazioni da parte di questa stazione appaltante, nei seguenti periodi:

- festività natalizie, dal 23 dicembre al 6 gennaio
- festività pasquali, dal venerdì santo al lunedì dell'angelo
- festa padronale 2 luglio

L'Impresa si impegna a fornire quotidianamente il pasto secondo i seguenti orari:

**Pranzo** dalle ore 12,00 alle ore 15,00

**Cena** dalle ore 19,30 alle ore 21,30 (orario invernale - in vigore con l'ora solare)

**Cena** dalle ore 20,00 alle ore 22,00 (orario estivo - in vigore con l'ora legale)

Il Gestore si obbliga ad accettare eventuali variazioni di apertura e di funzionamento di orario in base alle disposizioni che la Stazione Appaltante potrà stabilire in relazione alle proprie esigenze e necessità.

## **Art. 13 Interruzione del servizio**

In caso di sciopero del personale dell'Impresa Appaltatrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà, di norma, darne avviso al committente con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e garantire, comunque, i servizi essenziali comunicati dalla Stazione Appaltante e previsti dalla normativa vigente.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, inevitabile con l'esercizio della normale diligenza.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi non rientranti tra le cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva il diritto alla richiesta di risarcimento degli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

Il giorno di chiusura per riposo settimanale dovrà essere comunicato in sede di accreditamento ed eventualmente concordato con la Stazione Appaltante.

## **Art. 14 Tipologia del pasto**

La ditta affidataria del servizio dovrà garantire per l'intera durata del contratto, per tutti i giorni e i turni di erogazione del servizio, l'erogazione delle seguenti tipologie di pasto:

1. **Pasto Completo tradizionale** costituito da

- **un primo piatto**, con possibilità di scelta tra tre primi; lo stesso piatto non può essere ripetuto più di due volte la settimana;
- **un secondo piatto**, con possibilità di scelta tra tre piatti di cui almeno due caldi e uno freddo. I piatti caldi dovranno essere preparati uno con cottura tradizionale (carni o pesci cucinati), l'altro ai ferri (piatto leggero); il piatto freddo sarà costituito da affettati, formaggi, roast-beef o prodotti di gastronomia. Ad ogni pasto almeno un piatto di carne (tra cotta o piatti freddi) dovrà essere di origine non suina;
- **un contorno** con possibilità di scelta tra almeno tre alternative (di cui due calde);
- **pane**;
- **frutta** con possibilità di scelta tra: frutta fresca di stagione (con possibilità di scelta tra almeno due frutti), macedonia di frutta fresca, un succo di frutta (da ml. 125), uno yogurt magro o alla frutta; **almeno una volta a settimana, in alternativa alla frutta, deve essere proposto un dolce nelle giornate che verranno indicate nei menù proposti in sede di accreditamento.**
- **una bevanda** a scelta tra: acqua minerale (naturale o gassata) in bottiglia di plastica sigillata da 500 ml; vino (rosso o bianco) in confezione sigillata da 250 ml; birra in lattina sigillata da 330 ml; bibita analcolica a distribuzione nazionale (a titolo esemplificativo coca cola, pepsi cola, chinotto, aranciata, etc.) in lattina sigillata da 330 ml.

2. **Pasto ridotto**, allo studente viene data la possibilità di scegliere tra i seguenti pasti:

**Pasto ridotto A: Primo, contorno, pane, frutta e bibita**

(con possibilità di scelta analogamente a quanto previsto con il pasto completo);

**Pasto ridotto B: Secondo, contorno, pane, frutta e bibita**

(con possibilità di scelta analogamente a quanto previsto con il pasto completo);

**Pasto ridotto C: piatto unico, pane, frutta e bibita;**

(con possibilità di scelta almeno tra tre alternative di piatti unici)

**Si evidenzia che oltre ai primi sopramenzionati dovranno essere sempre a disposizione dell'utente che ne potrà fare richiesta in qualsiasi giorno e per tutto l'orario della distribuzione il riso e la pasta in bianco e al pomodoro. Con riferimento ai secondi dovrà essere sempre a disposizione dell'utente il secondo piatto c.d. "leggero" (fettina di manzo, maiale magro ai ferri, pollo e tacchino ai ferri).**

In aggiunta alle tipologie di "pasto completo" e "pasto ridotto" la ditta affidataria, che lo dichiara in sede di accreditamento, dovrà erogare nei giorni e nelle fasce orarie dichiarate la seguente tipologia di pasto:

3. **Menu Pizza** costituito da:

- **Pizza**, con possibilità di scelta tra sei alternative di pizza, nei menu proposti dovrà essere indicata la nomenclatura della pizza e i condimenti utilizzati. Lo studente può richiedere la sostituzione di un ingrediente con un altro di valore economico equivalente e/o l'aggiunta di un solo supplemento.
- **un contorno** a scelta tra almeno tre alternative (di cui due calde);
- **pane**;
- **frutta** a scelta tra: frutta fresca di stagione (con possibilità di scelta tra almeno due frutti); macedonia di frutta fresca; un succo di frutta (da ml. 125); uno yogurt magro o alla frutta; **almeno una volta a settimana, in alternativa alla frutta, deve essere proposto un dolce nelle giornate che verranno indicate nei menù proposti in sede di gara.**
- **una bevanda** a scelta tra: acqua minerale (naturale o gassata) in bottiglia di plastica sigillata da 500 ml; vino (rosso o bianco) in confezione sigillata da 250 ml; birra in lattina

sigillata da 330 ml; bibita analcolica a distribuzione nazionale (a titolo esemplificativo coca cola, pepsi cola, chinotto, aranciata, etc.) in lattina sigillata da 330 ml.

### Art.15 Quantità e Qualità delle Vivande

Ai sensi dell'art.144 del D.Lgs 50/2016 dovranno essere attenzioni gli aspetti di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali e quelli a denominazione protetta. I prodotti scelti tra le categorie sopra indicate devono essere specificati nei menù. Non saranno ritenuti validi i menu in cui la percentuale di prodotti tra biologici, tipici e tradizionali e a denominazione protetta sia inferiore al 10% (dieci per cento) dei prodotti totali utilizzati per la preparazione dei pasti.

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati almeno le seguenti quantità di materie prime, alternandoli a seconda dei menu.

<b>Materia Prima</b>	<b>Peso in grammi</b>
Pane comune o integrale	100
Grissini, cracker's, crostini, fette biscottate	gr.70
Pasta o riso per "paste asciutte"	90
Pasta o riso per minestre	40
Gnocchi di patate	200
Tortellini	120
Carne bovina o suina senza osso	120
Carne bovina o suina con osso	180
Carne avicunicola senza osso	120
Carne avicunicola con osso	250
Salumi	80
Pesce esclusi cefalopodi	130
Cefalopodi	200
Uova	n. 2
Formaggi freschi	120
Formaggi semistagionati	100
Formaggi stagionati	80
Pomodori da insalata	150
Cappucci, finocchi, carote (Verdure crude)	100
Verdure cotte	200
Legumi secchi	80
Patate	200
Frutta	150
Dolce (crostata,torta di mele, croissanterie, budino, creme pronte, dolci da forno confezionati)	

**CONDIMENTI:**

I primi piatti dovranno avere per condimento il formaggio tipo Parmigiano Reggiano, Grana Padano o altro tipico in funzione della ricetta da realizzare. In ogni caso il formaggio dovrà essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per la preparazione di sughi e salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal DM n. 509/87; per le pietanze cotte si dovrà utilizzare esclusivamente olio d'oliva.

**Art.16 Menu ed Informazioni ai commensali**

La ditta aggiudicataria si impegna ad erogare per tutto il periodo di validità del contratto i pasti indicati nei menu settimanali che saranno in sede di accreditamento sia in formato cartaceo sia in formato digitale (\*.doc e/o \*.xls). I suddetti menu, per tutti gli effetti che ne derivano, fanno parte integrante del presente capitolato e saranno pubblicati sul sito dell'ERSU.

I menu dovranno essere suddivisi in:

- "menu autunno – inverno" (in vigore dall'1 ottobre al 30 aprile);
- "menu primavera – estate" (in vigore dall'1 maggio al 30 settembre)

ed essere articolati in quattro settimane: menu primavera-estate 1<sup>a</sup> settimana, menu primavera-estate 2<sup>a</sup> settimana, ...3<sup>a</sup> settimana;... ; menu autunno-inverno 1<sup>a</sup> settimana, menu autunno-inverno 2<sup>a</sup> settimana, ... .

**I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo di categoria alimentare, per qualità e per tipo di cottura e grammatura a quelli indicati nel presente capitolato (artt. 14 e 15). Il Gestore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno nelle grammature previste per tutta la durata del turno di erogazione del servizio.**

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

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù settimanale e quello del giorno. Dovranno inoltre essere esposti gli ingredienti delle preparazioni del giorno in modo visibile e leggibile da parte degli utenti (fresco e/o surgelato - congelato). Deve essere, inoltre, riportata la specie animale di provenienza delle carni accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto bovino, lonza suina, scaloppa vitello, ecc .... ), nonché delle specie ittiche (filetto di cernia, platessa, ecc .... ).

I menu presentati dalle ditte in sede di gara, saranno pubblicati, sul sito dell'ERSU, nella pagina "RISTORAZIONE" sez. "Menu della Settimana". Qualsiasi modifica sui menu proposti dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ERSU. L'inosservanza dei suddetti menu sarà soggetta a contestazioni e penali secondo quanto previsto nel presente capitolato (artt. 27 e 28)

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione del servizio per le cause indicate all'art. 13 del capitolato;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione alla stazione appaltante, seguita da conferma, al committente.

A richiesta della stazione appaltante dovrà essere messa a disposizione un tavolo riservato al personale dell'ERSU, o incaricato dall'ERSU, che potrà in qualsiasi momento e circostanza effettuare verifiche e/o controlli sul servizio.

### Art.17 Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla somministrazione di diete speciali garantendo la fornitura di pasti *gluten free* per i soggetti affetti da celiachia nonché soddisfare le esigenze legate ad altre forme di disturbi alimentari, e /o a scelte di tipo etico o religioso.

Il Gestore è obbligato a somministrare i pasti speciali allo stesso prezzo offerto in sede di gara senza alcuna maggiorazione.

### Art.18 Tipologia dell'utenza e modalità di accesso al servizio

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- studenti iscritti a tutti i corsi di laurea, laurea specialistica, laurea magistrale a ciclo unico, corsi di perfezionamento (masters, tirocini formativi), dottorato di ricerca attivati dall'Università degli Studi Kore di Enna, purché in regola con il pagamento della tassa regionale per il diritto allo studio;
- studenti iscritti ad altre università italiane e/o estere con le quali sono state stipulate apposite convenzioni con l'ERSU di Enna;
- studenti provenienti da altri atenei italiani ed esteri, nell'ambito dei programmi comunitari di collaborazione interuniversitari (progetti Erasmus, Socrates, .... );
- personale e ospiti dell' ERSU di Enna;
- altri soggetti convenzionati e/o autorizzati dall'ERSU di Enna per i quali l'accesso dovrà avvenire secondo le modalità previste dalla stazione appaltante.

L'Impresa Appaltatrice si impegna a fornire i pasti secondo quanto specificato dal presente capitolato d'appalto, esclusivamente agli utenti aventi titolo o debitamente autorizzati dall' ERSU di Enna.

Per accedere al servizio gli studenti dovranno munirsi di **ERSUCARD** in corso di validità per l'anno accademico di riferimento e seguire le procedure di validazione previste dal sistema telematico di rilevazione accessi. Gli elenchi degli utenti rilasciati dal sistema di gestione mensa saranno considerati documenti validi ai fini della fatturazione.

L'impresa Appaltatrice è tenuta a comunicare con immediatezza all'ERSU il mancato o anomalo funzionamento degli strumenti telematici rilevatori degli accessi al servizio. **In presenza di guasti del sistema il servizio ristorazione sarà sospeso e pertanto l'Impresa Appaltatrice non è autorizzata (salva diversa disposizione) all'erogazione dei pasti.** Sarà cura dell'ERSU provvedere al ripristino del normale funzionamento del sistema e del servizio, nelle modalità e coi mezzi ritenuti opportuni. **Nelle more del ripristino del sistema l'ERSU non riconoscerà nessun risarcimento all'impresa, né essa potrà chiedere, a nessun titolo, rimborso e/o risarcimento di danni causati dall'interruzione del servizio. Eventuali pasti erogati senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante non verranno riconosciuti e pertanto non verranno liquidati.**

La Stazione Appaltante potrà modificare o integrare le modalità di accesso al servizio, previa comunicazione al Gestore che è tenuto al loro rispetto senza che ciò possa comportare oneri aggiuntivi.

### Art.19 Strumentazione Hardware e comodato d'uso

L'Impresa si impegna ad accettare il sistema di rilevazione presenze che verrà disposto dall'ERSU di Enna e a fornire tutte le predisposizioni che saranno richieste per la sua funzionalità. L'impresa aggiudicataria riceverà in comodato d'uso l'apparecchiatura HW per la rilevazione degli accessi. La durata del comodato d'uso è pari alla durata contrattuale del servizio ristorazione.

L'apparecchiatura per il controllo degli accessi dovrà essere opportunamente custodita dalla Impresa Appaltatrice, la quale dovrà garantirne il corretto utilizzo e la necessaria sorveglianza affinché non sia soggetta ad atti di vandalismo o danneggiamento.

L'impresa aggiudicataria sarà responsabile economicamente dei danni subiti dal sistema di rilevazione a seguito di furto, incendio doloso o colposo e per guasti dovuti a cause non accidentali, con spese di ripristino a suo carico che potranno essere decurtate dall'importo spettante al Gestore per le prestazioni realmente effettuate.

Alla scadenza contrattuale l'impresa dovrà restituire all'Amministrazione l'apparecchiatura ricevuta in comodato, in buono stato, cioè funzionante fatto salvo il normale uso. Eventuali danni riscontrati saranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'ERSU di Enna una somma pari a € 0,15 per ogni pasto erogato per le spese di assistenza e manutenzione dell'apparecchiatura HW ricevuta in comodato.

## **Art.20 Responsabilità e Risarcimento danni**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante o a terzi (cose o persone) si intende, senza riserve ed eccezione alcuna, a totale carico dell'impresa aggiudicataria. Pertanto, il Gestore si intende espressamente obbligato a sollevare il committente da tutti i danni, diretti ed indiretti, che dovessero verificarsi, e nei confronti di chiunque, in dipendenza o in relazione alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, con oneri a proprio carico con primaria Compagnia Assicurativa, polizza RCT/RCO recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante e da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.

La polizza RCT dovrà prevedere la copertura dei servizi di responsabilità civile e verso terzi, per danni a persone e cose, incluso l'ERSU di Enna, derivanti dall'esecuzione dell'appalto, dalla somministrazione degli alimenti, anche per danni da tossinfezione alimentare e/o avvelenamento o di altra natura subiti dai fruitori del servizio. Devono altresì essere compresi i danni conseguenti ad incendio e furto, esplosione, allagamento o altri eventi calamitosi nonché tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato) per tutte le attività oggetto del presente appalto. Detta polizza dovrà essere stipulata con un massimale unico per sinistro, per danni a cose e per persona lesa, non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/OO).

La Stazione Appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio (danni, infortuni o altro) occorso al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso, convenendosi, a tal riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale scopo dovrà essere stipulata una polizza assicurativa RCO a garanzia dei rischi di responsabilità civile verso dipendenti/prestatori d'opera con un massimale unico per sinistro non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/OO) per danni a persona e per danni a cose. Tutte le polizze dovranno recare espressa dicitura con la quale la Compagnia Assicurativa si impegna ad informare tempestivamente l'ERSU di Enna in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Qualora l'appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, dovrà produrre specifica dichiarazione del soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza esistente per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

Ogni documento assicurativo, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia al committente a semplice richiesta. Il committente, comunque, resta sollevato da qualunque danno dovesse subire l'Impresa Appaltatrice nell'espletamento del servizio.

L'appaltatore assume a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

La presentazione delle suddette polizze condiziona la stipulazione del contratto e la mancata presentazione delle medesime sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione.

#### **Art.21 Campionatura dei cibi somministrati**

Al fine di individuare con tempestività le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore dovrà prelevare giornalmente (avendo cura di non toccare con le mani l'alimento) almeno gr. 150 di ciascuna preparazione da somministrare, riporla singolarmente in sacchetti sterili e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e +4°C per 72 (settantadue) ore successive al consumo. Sui sacchetti dovrà essere indicato il contenuto o codice identificativo, la data e l'ora del prelievo.

Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.

#### **Art.22 Controlli del servizio**

E' facoltà dell' Amministrazione, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, con propri incaricati o con organismi all'uopo costituiti, effettuare controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali, al manuale di autocontrollo e alla normativa vigente.

I controlli, in particolare, potranno riguardare:

- mancato rispetto dei menù,
- le modalità di conduzione del servizio,
- l'igiene dei locali,
- temperature e modalità di stoccaggio delle derrate alimentari impiegate,
- date di scadenza dei prodotti,
- le caratteristiche tecniche delle attrezzature,
- difetto di grammatura da farsi almeno su 10 campioni,
- la gradevolezza del servizio, i tempi di attesa, la cortesia del personale, ecc .....

Il Gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi luogo ed ora e non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

Al momento del sopralluogo un responsabile dell'Impresa Appaltatrice dovrà mettersi a disposizione dei controllori.

Il Gestore, durante le operazioni di controllo, è obbligato a fornire al personale incaricato dalla Stazione Appaltante tutta la collaborazione necessaria, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali e ai magazzini e fornendo opportuni chiarimenti e la eventuale documentazione richiesta.

Il Gestore, inoltre, dovrà fornire agli addetti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copricapo, mascherine monouso) da indossare durante le visite.

A tali soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La Stazione Appaltante comunicherà all'ASP di competenza le ditte aggiudicatrici del servizio sostitutivo di ristorazione per eventuali controlli che ritenesse di dover effettuare.

## Art.23 Tipologia dei controlli

I controlli saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio che, a titolo esemplificativo, avranno ad oggetto:
  - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
  - le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato per la preparazione dei piatti, anche attraverso i registri di carico/scarico;
  - i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
  - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
  - l'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti detergenti e sanificanti;
  - le modalità e tempi di conservazione;
  - lo stato igienico-sanitario del personale addetto al servizio;
  - i processi tecnologici della produzione e lavorazione degli alimenti;
  - le modalità di cottura e di distribuzione dei pasti;
  - gli interventi di manutenzione, di disinfezione e di sanificazione;
  - le operazioni di lavaggio ed impiego dei prodotti sanificanti;
  - le modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
  - la professionalità e la cortesia degli addetti al servizio;
  - la rispondenza delle porzioni alle tabelle dietetiche (campione di almeno dieci porzioni);
  - la presentazione dei piatti;
  - i tempi di attesa per l'erogazione del servizio (fila al self-service o del servizio al tavolo);
- b) controlli delle procedure adottate ai sensi del REG CE 852/2004 e L.R. n. 22/07, finalizzati a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano H.A.C.C.P. e al manuale di autocontrollo;
- c) controlli analitici effettuati da tecnici incaricati dal Committente attraverso prelievo di campioni alimentari e non, da sottoporre ad analisi di laboratorio presso la ASP o altra idonea struttura individuata dalla Stazione Appaltante;
- d) controlli di degustazione da effettuare mediante assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di erogazione del servizio.
- e) Tutti i controlli indicati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica necessaria per valutare il rispetto delle norme e la qualità del servizio offerto.

## Art.24 Blocco dei prodotti alimentari

I controlli potranno dar luogo al blocco dei prodotti alimentari; in tale ipotesi i tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in una cella frigorifera, se deperibili, e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno pervenire entro due giorni.

Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica o batteriologica al Gestore verranno addebitate le spese di analisi ed ogni altro onere e responsabilità inerente e conseguente; del caso saranno altresì informati i competenti Organi di Vigilanza.

### **Art.25 Metodologia del Controllo di Qualità**

I tecnici effettueranno i controlli nei modi e nei termini che riterranno più idonei, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre ad analisi. Le quantità di prodotto prelevate di volta in volta saranno quelle minime, ma in ogni caso rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere obiettato e richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

### **Art.26 Verbali di Controllo**

Gli incaricati del Committente, per tutti i controlli innanzi specificati, provvederanno a redigere apposito verbale, in contraddittorio col Gestore a cui sarà consegnata una copia.

I verbali saranno sottoscritti dai soggetti che hanno effettuato il controllo e dal Gestore e/o un suo rappresentante; in caso di assenza o di rifiuto di questi ultimi soggetti, saranno sufficienti le firme di due testimoni

Il Gestore potrà fare proprie osservazioni e contro dedurre le eventuali contestazioni mosse, fornendo chiarimenti sulle irregolarità e/o illegittimità riscontrate.

### **Art.27 Contestazioni**

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate in ordine all'esecuzione dell'appalto, il Committente farà pervenire al Gestore eventuali prescrizioni alle quali quest'ultimo dovrà uniformarsi entro 10 (dieci) giorni dalla notifica, con possibilità di presentare, entro tale termine, controdeduzioni che, nel caso, ne interrompono la decorrenza sino a nuova comunicazione.

Il Gestore, in relazione ai rilievi mossi, è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate ogni qualvolta siano richieste dal Committente.

Decorso il predetto termine senza che il Gestore abbia fornito valida controprova probante, il Committente potrà applicare le penali previste dal presente capitolato.

### **Art.28 Penali**

La violazione da parte del Gestore del presente capitolato, delle disposizioni ivi richiamate nonché di quanto previsto nell'offerta presentata, comporta, previa contestazione formalizzata ai sensi del precedente art. 27 l'applicazione di una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento) ad un massimo di € 2.000,00 (duemila) rapportata alla gravità dell'irregolarità o inadempimento, secondo la valutazione e l'insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, oltre ai maggiori danni subiti.

L'Amministrazione a tutela delle norme che disciplinano l'esecuzione del servizio oggetto di appalto, si riserva di applicare per ogni violazione le seguenti penalità:

1. Standard Merceologici
  - Confezionamento non conforme alla vigente normativa: € 300,00;
  - Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 300,00;
  - Mancato rispetto delle grammature (verificate su 10 pesate della stessa preparazione): € 500,00.
2. Rispetto del menu'
  - Mancato rispetto del menu (primo e secondo piatto): € 300,00;
  - Mancato rispetto del menu (contorno e frutta): € 200,00;
  - Mancato rispetto del menu (solo primo o solo secondo piatto): € 200,00;
  - Mancato rispetto del menu speciale: € 500,00;

- Mancata esposizione del menù del giorno e/o di quello settimanale. € 300,00;
  - Violazione del divieto d'asporto (art. 12 del capitolato): € 300,00.
3. Aspetti Igienico - Sanitari
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00;
  - Rinvenimento di parassiti: € 1.000,00;
  - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.500,00;
  - Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e locali. € 500,00;
  - Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.500,00;
  - Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 2.000,00;
  - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia: € 1.000,00;
  - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 2.000,00;
  - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00;
  - Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante: € 1.500,00.
4. Tempistica
- Mancato rispetto dell'orario di distribuzione del pasto nei casi imputabili all'Impresa Appaltatrice: € 500,00;
  - Mancata distribuzione di interi pasti nei giorni e nelle ore fissate (salvo quanto concordato con la Stazione Appaltante in merito alla giornata di chiusura settimanale): € 2.000,00;
  - Mancata distribuzione di parte dei pasti nei giorni e nelle ore fissate: € 1.000,00.

Tutte le infrazioni saranno contestate all'aggiudicatario con lettera a mezzo raccomandata A.R. o PEC specificando la natura e l'entità delle stesse.

Il Gestore avrà un termine di dieci giorni dalla notifica della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni, trascorso il quale, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, la Stazione Appaltante provvederà all'applicazione della penale.

L'Amministrazione procederà al recupero della penalità mediante trattenuta sui mandati di pagamento delle fatture emesse dall'impresa e/o mediante incameramento parziale della cauzione costituita che, nel caso, l'impresa dovrà provvedere ad integrare.

In caso di recidiva le penalità sopra indicate saranno raddoppiate.

Qualora l'Impresa aggiudicataria perseveri nelle inadempienze (n. 3 volte su base annuale) tanto da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto prima della scadenza procedendo nei confronti del Gestore per la determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

#### **Art.29 Tracciabilità dei flussi finanziari**

La Ditta si impegna al rispetto di quanto previsto dall'articolo 3 della legge 136/2010 – tracciabilità dei flussi finanziari. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane spa, si avrà la risoluzione di diritto del presente contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile. Ove l'impresa aggiudicataria abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore o subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al sopracitato articolo 3, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente. L'impresa aggiudicataria si impegna a inserire le clausole

relative al presente articolo, a pena di nullità assoluta, anche nei contratti stipulati con eventuali subappaltatori e subcontraenti.

### **Art.30 Corrispettivi, fatturazioni e pagamenti**

L'ERSU di Enna procederà al pagamento dei pasti erogati agli studenti e liquiderà all'impresa la differenza tra l'importo contrattuale del pasto e la "quota parte" riferita alla fascia di appartenenza, versata, per conto dell'ERSU, in contanti dallo studente prima della consumazione, al momento dell'avvenuta autorizzazione di accesso al servizio.

La tariffa a carico dello studente sarà differenziata a seconda della fascia di reddito di appartenenza dello stesso e della tipologia di pasto (completo/ridotto/pizza) scelta dallo studente secondo quanto di seguito specificato:

<b>Tipologia Pasto</b>	<b>Fascia 1</b>	<b>Fascia 2</b>	<b>Fascia 3</b>	<b>Fascia 4</b>	<b>Fascia 5</b>
<b>Completo</b>	1,50	1,80	2,50	3,50	5,00
<b>Ridotto</b>	1,00	1,30	1,80	2,50	3,60
<b>Pizza</b>	1.20	1,40	2,00	2,80	4,00

La ditta aggiudicataria non potrà richiedere allo studente importi diversi da quelli sopra indicati essendo il corrispettivo contrattualmente fissato comprensivo di ogni e qualsiasi onere previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, ivi compresi gli oneri relativi al personale per assicurazioni, retribuzioni, oneri previdenziali ed assistenziali, abbigliamento, attrezzature, materiali, etc.

Si ribadisce che il corrispettivo deve intendersi per i pasti effettivamente erogati nel periodo fatturato dall'Impresa.

Le fatture emesse in formato elettronico dovranno essere intestate a:

ERSU di Enna  
Via Mulino a vento n° 9  
94100 Enna  
Part. IVA 01137640866 - Codice Fiscale 91034900869  
Cod. Ufficio: UFFIBD

Nelle fatture dovrà essere indicato: il n. di CIG; il mese di svolgimento del servizio; il numero totale dei pasti erogati differenziati per tipologia di pasto (completo, ridotto) e fascia d'erogazione (gratuita, prima, seconda,...); la quota parte anticipata dagli studenti, per conto dell'ERSU, diversificata secondo le fascia d'appartenenza (prima, seconda, terza, ...); la quota dovuta all'assistenza e manutenzione dell'apparecchiatura HW in comodato d'uso.

L'Amministrazione verificherà la regolarità della fattura con il numero dei pasti effettivamente erogati e laddove i dati non dovessero coincidere liquiderà all'impresa esclusivamente i pasti riscontrati dal sistema di rilevazione accessi.

La liquidazione delle fatture riconosciute legittime avverrà entro trenta giorni della loro presentazione all'Ufficio protocollo previo accertamento della regolarità contributiva (DURC regolare) e la verifica con il sistema Equitalia servizi s.p.a. per fatture superiori ad € 10.000,00, in conformità alle disposizioni introdotte dal D.Lgs. 03/10/2006 n. 262 convertito in L. n.286/2006 e s.m.i. Il D.U.R.C. viene richiesto d'ufficio dall'ente, in caso di D.U.R.C. irregolare la Stazione Appaltante provvederà alla sospensione dell'emissione dei mandati di pagamento in favore del Gestore attivando d'ufficio l'intervento sostitutivo ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n.

207. L'impresa non potrà proporre azione risarcitoria nei confronti dell'ERSU per danni scaturenti dall'attivazione delle procedure sostitutive di cui sopra.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario intestato all'Impresa, secondo le modalità previste in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

La spesa necessaria graverà sul bilancio dell'Amministrazione.

Eventuali ritardi nei pagamenti, oltre il termine sopra indicato, non autorizzano in alcun modo il Gestore alla sospensione del servizio.

### **Art.31 Disposizioni riguardanti l'Impresa**

L'Impresa Appaltatrice si obbliga per se e per i propri eredi ed aventi causa. In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa è facoltà della Stazione Appaltante scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

In caso di fallimento o di Amministrazione controllata dell'Impresa, l'appalto si intende revocato e l'Amministrazione provvederà a termini di legge.

### **Art.32 Disdetta del contratto da parte dell'impresa**

In caso di disdetta del contratto da parte dell'impresa, prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante oltre a trattenere l'intero deposito cauzionale provvederà ad addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del servizio ad altra impresa, restando impregiudicato, in ogni caso, il risarcimento di ulteriori eventuali danni.

### **Art.33 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa**

Le parti convengono che, oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa o a carico dell'Impresa capogruppo nel caso di raggruppamento di impresa;
2. cessione o cessazione dell'attività dell'Impresa;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
4. mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
5. gravi inosservanze degli obblighi assicurativi, previdenziali e retributivi nei confronti dei dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'appalto;
6. utilizzo di derrate alimentari per le quali siano state violate le norme vigenti relative alla produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
7. utilizzo ripetuto di derrate alimentari diverse da quelle previste dagli atti di gara;
8. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
9. mancato rispetto dei termini previsti per dare inizio all'attività;
10. non ottemperanza, entro il termine fissato nel verbale di controllo, alle prescrizioni della Stazione Appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai soggetti incaricati;
11. gravi e reiterate negligenze nella esecuzione dell'appalto tali da compromettere la qualità dei servizi, il soddisfacimento delle esigenze dell'utenza, con pregiudizio all'immagine dell'ERSU di Enna. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le contestazioni indicate nei verbali di controllo, per le quali sono comminate penali, qualora ripetute almeno tre volte;

12. gravi carenze igienico sanitarie accertate dalla Stazione Appaltante e/o da organismi all'uopo preposti (ASP, NAS, Vigili Urbani, ..... );
13. inosservanza delle modalità stabilite per l'accesso al servizio di ristorazione qualora determinino il consumo di alimenti e bevande a soggetti non aventi titolo o persone diverse dal titolare della *ERSU CARD*;
14. difformità nell'esecuzione del servizio ;
15. interruzione non motivata del servizio;
16. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
17. mancata stipulazione delle polizze assicurative previste nel presente capitolato;
18. mancata costituzione della cauzione prevista nel presente capitolato;
19. sussistenza di una o più cause interdittive di cui al DPR n. 252/98 (normativa antimafia);
20. in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione, notificata al Gestore a mezzo raccomandata A/R, con cui l'ERSU di Enna dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa per le situazioni verificatesi.

L'ERSU Enna potrà recedere dal contratto qualora nuove norme in materia il diritto allo studio o disciplinanti il funzionamento dell'ERSU dovessero comportare la cessazione dell'erogazione del servizio o dettare una gestione incompatibile con le modalità ed i termini stabiliti tra le parti con il presente capitolato.

#### **Art.34      Trattamento dei dati personali e Tutela della privacy**

E' fatto obbligo l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 in materia di trattamento dei dati personali.

Le parti si impegnano al rispetto dei principi di concretezza, liceità, trasparenza e tutela della riservatezza di ogni singola persona o ditta.

La Stazione Appaltante è tenuta a trattare i dati personali acquisiti in modo lecito esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

L'Impresa Aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto si impegna a non utilizzare per fini propri, o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

Titolare del trattamento e l'ERSU di Enna, Via S. Mazza n. 1, Enna, nella persona del suo Rappresentante Legale.

#### **Art.35      Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa Appaltatrice nell'esecuzione del contratto, comprese quelle riguardanti l'interpretazione del presente capitolato, le parti ricorreranno all'Autorità Giudiziaria e sarà competente il Foro di Enna.

#### **Art.36      Norme di Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dai suoi allegati, si rinvia alle disposizioni di legge e ai regolamenti vigenti in materia e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.