

(Allegato B)

## CAPITOLATO TECNICO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FAVORE POPOLAZIONE STUDENTESCA UNIVERSITARIA DI ALGHERO ISCRITTI ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D.M. AMBIENTE DEL 10/03/2020 PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA – SERIE GENERALE N. 90 DEL 04/04/2020**

### Art. 1 - FINALITÀ E OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE

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

L'Appaltatore/i si obbliga a dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente e ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, modalità e prescrizioni contenute nel presente documento.

Si impegna altresì:

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

### ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà durata di tre anni (3) con opzione di rinnovo per un anno (1) a decorrere dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto o dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016, con la precisazione che il servizio verrà erogato per complessivi 11 mesi all'anno, da ottobre a settembre, con l'esclusione del mese di agosto.

L'Ersu, ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare, nel corso dell'esecuzione del contratto, la durata del medesimo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di mesi sei (6). In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'ERSU.

### ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo massimo pagabile dell'appalto, al netto dell'IVA, stimato al meglio delle conoscenze a disposizione, è complessivamente pari ad € 818.181,00 (ottocentodiciottomilacentottantuno,00) così suddivisi:

#### Servizio di ristorazione presso la sede di Alghero

A)	Importo annuale appalto	€ 180.000,00
B)	Importo triennale	€ 540.000,00
C)	Opzione del rinnovo annuale	€ 180.000,00
D)	Proroga tecnica mesi 6	€ 98.181,00
E)	Importo complessivo pagabile	€ 818.181,00

Il valore complessivo presunto annuale, posto a base di gara, è pari ad euro **€ 180.000,00 più IVA (4%)**. Tale importo è determinato sulla base della media annua dei pasti consumati nel periodo "pre-covid", pari a 15.000 pasti/annui, moltiplicati per il costo del singolo pasto.

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

Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione del Quinto d'obbligo contrattuale (art. 106 comma 12 D.lgs. 50/2016) del rinnovo e proroga tecnica, al netto di IVA, è determinato in euro **962.181,00 (novecentosessantaduemilacentottantuno,00)** al netto dell'IVA.

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

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

#### **ART. 4 - CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SPECIFICHE TECNICHE**

##### **4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande**

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

**frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità allegato al presente capitolato. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

**uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

**carne:** la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. **Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», nè prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

**Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. **Non è consentita la somministrazione di**

**«pesce ricomposto» ne prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.**

**Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

**pane:** alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

**olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

**pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso biologico;

**yogurt:** biologico;

**prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

**acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le verifiche in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

#### **4.2 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto, tovaglie e tovaglioli**

Le tovaglie non devono essere monouso, pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballai primari.

#### **4.3 - Pulizie dei locali**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

#### **4.4 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

#### **4.5 - Comunicazione**

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base bisettimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile. L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

### **ART. 5 - CONDIZIONI DI ESECUZIONE**

#### **5.1 - Flussi informativi**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'ERSU di Sassari ed esposto in copia cartacea all'interno del ristorante convenzionato in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

#### **5.2 - Riduzione e gestione dei rifiuti**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

### 5.3 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione *family-bag* per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, facendo riferimento al criterio premiale, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve attuare con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;

Le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze, sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

### 5.4 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

**Verifica:** entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

## ART. 6 - LOCALI

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

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

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

#### **ART. 7 - LICENZE, AUTORIZZAZIONI ED ALTRI OBBLIGHI NORMATIVI**

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

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

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

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

#### **ART. 8 - UTENTI AUTORIZZATI ALLA FRUIZIONE DEL SERVIZIO**

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

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

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

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

I pasti devono essere consumati nei locali dell'Appaltatore e, pertanto, non è consentito l'asporto degli stessi salvo diversa ed espressa autorizzazione dell'ERSU.

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

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

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

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

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

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

L'ERSU si riserva le modalità di ricarica da parte degli studenti e di accesso alla consumazione del pasto dandone apposita comunicazione e fornendo all'appaltatore adeguata formazione.

#### **ART. 9 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

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

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

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

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

#### **ART. 10 - COMPOSIZIONE DEL PASTO**

Il pasto completo deve avere la seguente composizione minima inderogabile:

- a) un primo piatto;
- b) un secondo piatto;
- c) un contorno;
- d) pane (sempre di giornata, da farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.) ed in confezioni igienicamente perfette;
- e) acqua;
- f) eventuali alternative di scelta sul primo piatto, sul secondo piatto, sul contorno;
- g) frutta o dolce.

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

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

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

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

#### **ART. 11 - MENÙ, INFORMAZIONI AI COMMENSALI E SERVIZIO**

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nei criteri ambientali di cui all'art. 4.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Eventuali variazioni per motivi diversi da quelli indicati daranno luogo all'applicazione di penali nei confronti dell'Appaltatore, secondo quanto previsto dall'art. 28 del presente Capitolato.

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

**Verifica:** presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

#### **ART. 12 - DIETE SPECIALI**

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

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

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

#### **ART. 13 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

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

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

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

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

L'accesso al servizio ristorazione deve essere consentito solo agli studenti muniti di tesserino-badge magnetico in corso di validità per l'anno accademico di riferimento, i quali sono tenuti al rispetto delle procedure di validazione previste dal sistema telematico di rilevazione mediante le apparecchiature site presso la struttura adibita al servizio. Una volta validato il consumo del pasto mediante detto sistema telematico, l'Appaltatore restituisce il tesserino-badge all'utente che ha l'obbligo di custodirlo personalmente. È fatto divieto assoluto l'Appaltatore di trattenere detti tesserini-badge se non per il tempo necessario ad effettuare la procedura di riconoscimento ed accettazione dell'utente e di rilevazione del consumo del pasto. La violazione di detto obbligo è da considerarsi grave motivo di risoluzione del contratto come meglio specificato al successivo art. 36.

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

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

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

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

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

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

#### **ART. 14 - 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 all'ERSU o a terzi (cose o persone) si intende, senza riserve ed eccezione alcuna, a totale carico dell'Appaltatore senza possibilità di rivalsa sull'ERSU stesso. Pertanto, l'Appaltatore espressamente solleva l'ERSU da responsabilità per tutti i danni, diretti ed indiretti, che dovessero verificarsi nei confronti di chiunque, in dipendenza o in relazione alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

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

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

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

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

#### **ART. 15 - SPESE, IMPOSTE, TASSE**

Sono ad esclusivo e totale carico dell'Appaltatore:

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

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

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

#### **ART. 16 - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE**

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

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

tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

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

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

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

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

#### **ART. 17 - CONTROLLI SULLA SALUTE ED IGIENE PERSONALE**

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

L'ERSU si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici; i soggetti risultati positivi devono essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.

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

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

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

#### **ART. 18 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità sotto il profilo nutrizionale, organolettico ed igienico facendo salvo quanto previsto all'art.4.

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

Secondo quanto previsto dalle norme di carattere generale:

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

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

#### **ART. 19 - GARANZIA DI QUALITÀ**

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

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

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

#### **ART. 20 - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE**

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

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

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

#### **ART. 21 - RISPETTO DELLE NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA**

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

L'Appaltatore, in particolare, deve:

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

#### **ART. 22 - CONTROLLI SUL SERVIZIO**

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

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

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

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

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

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

### **ART. 23 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

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

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

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

### **ART. 24 – CONTESTAZIONI**

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

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

### **ART. 25 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E REFERENTE DELL'APPALTATORE**

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

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

Detto soggetto avrà il compito di controllare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento, di controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Ersu, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Ersu, nonché di procedere a verifica di conformità in corso di esecuzione rilasciando attestazione di regolare esecuzione, prima del pagamento di ogni fattura.

### **ART. 27 – VERIFICHE IN ORDINE ALLA CONFORMITÀ DELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI**

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

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

#### **ART. 28 - PENALI PER RITARDO E PER INADEMPIMENTO**

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

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

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

##### **STANDARD MERCEOLOGICI**

- Confezionamento non conforme alla vigente normativa: 0,3‰;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: 0,3‰;
- Mancato rispetto dei CAM: 0,3 ‰;

##### **RISPETTO DEL MENÙ**

- Mancato rispetto del menù minimo (primo, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce, acqua): 0,3‰;
- Mancato rispetto del menù come risultante dall'offerta: 0,3‰;
- Mancato rispetto delle grammature previste: 0,3‰;

**ASPETTI IGIENICO – SANITARI (oltre alla risoluzione del contratto e all'eventuale risarcimento del maggior danno subito, se ricorre il caso come meglio specificato al successivo art. 36, in funzione della gravità della violazione)**

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

##### **TEMPISTICA**

- Mancato rispetto dell'orario di distribuzione del pasto nei casi imputabili all'Appaltatore: 0,3‰;
- Mancata distribuzione di interi pasti nei giorni e nelle ore fissate: 0,3‰;
- Mancata distribuzione di parte dei pasti nei giorni e nelle ore fissate: 0,3‰;

##### **PERSONALE**

- Mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali sul personale: 0,3‰;

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

L'ERSU, decorso inutilmente il termine di cui all'art. 24 oppure ove le giustificazioni addotte non fossero riconosciute in tutto o in parte valide secondo propria insindacabile valutazione, provvede all'applicazione della penale.

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

Qualora l'Appaltatore incorra ripetutamente in inadempimenti così da rendere complessivamente insoddisfacente il servizio e comunque nei casi meglio specificati al successivo art. 36 l'ERSU può risolvere il contratto prima della scadenza, procedendo nei confronti dell'Appaltatore per la determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione definitiva e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti nelle sedi competenti.

#### **ART. 29 - PREZZO DEL PASTO**

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

I prezzi sono aggiornati in aumento sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ISTAT, in misura non superiore alla differenza fra indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 10% rispetto al prezzo originario, tali da alterare l'originario equilibrio contrattuale e da richiedere, di conseguenza, la revisione del prezzo medesimo. La revisione prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

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

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

#### **ART. 31 - CORRISPETTIVI E FATTURAZIONE**

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

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

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

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

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

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

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

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

In caso di disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ERSU provvede a trattenere il corrispettivo per le prestazioni rese già fatturate e non ancora liquidate e ad addebitare all'Appaltatore le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione del servizio ad altro Operatore economico, restando impregiudicato, in ogni caso, il risarcimento di ulteriori eventuali danni.

#### **ART. 33 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Con riferimento al trattamento dei dati si precisa quanto segue:

1. il soggetto attivo della raccolta e del trattamento dei dati richiesti, anche sensibili in quanto a carattere giudiziario, l'E.R.S.U. in qualità di "Titolare del trattamento", in persona del legale rappresentante il Direttore Generale delegato dal Presidente tel. 079/9940020 mail: [segreteria.direzione@ersusassari.it](mailto:segreteria.direzione@ersusassari.it) – PEC: [affarigenerali@pec.ersusassari.it](mailto:affarigenerali@pec.ersusassari.it);

2. il Responsabile della protezione dei dati ex art. 37 del Regolamento UE n. 679/16 è il dott. Alessandro Inghilleri  
PEC: rdp@pec.regione.sardegna.it
3. I dati sono richiesti e trattati dal Titolare in relazione ad obbligo di legge con quanto conseguente
4. I dati personali forniti dagli Operatori economici ai fini della partecipazione alla presente procedura saranno raccolti e trattati nell'ambito del medesimo procedimento e dell'eventuale, successiva stipula e sino alla fine della gestione del contratto, secondo le modalità e finalità di cui al Regolamento UE n. 679/2016 e secondo quanto previsto dal D.Lgs n. 196/2003 ove compatibile con il predetto Regolamento.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui ai succitati riferimenti normativi al quale si fa espresso rinvio per tutto quanto non previsto dal presente paragrafo.

#### **ART. 34 – RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI**

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

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

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

Le parti in sede di stipula del contratto dichiareranno che i dati personali forniti con il presente appalto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi, reciprocamente, da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

L'Appaltatore si impegnerà ad accettare la nomina a "Responsabile del trattamento", ai sensi dell'art. 29 del citato D.Lgs. 196/2003, a trattare i dati personali conferiti in linea con le istruzioni impartite dal titolare del trattamento e comunque conformemente al disposto del Codice di cui sopra, tra cui l'adozione delle misure minime di sicurezza ivi previste.

L'Appaltatore si obbliga a:

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

#### **ART. 35 – RECESSO**

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

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

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

#### **ART. 36 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

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

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

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

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

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

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

#### **ART. 37 - RISOLUZIONE PER DECADENZA DEI REQUISITI MORALI**

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

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

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

#### **ART. 38 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

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

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

**ART. 39 – FORO DI COMPETENZA.**

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

Allegati al presente Capitolato Tecnico descrittivo e prestazionale:

- 1) Foglio grammature;
- 2) Menù tipo, bisettimanale invernale ed estivo;
- 3) Calendario di stagionalità

**Il Direttore del Servizio Utenze**

**Dott. Mauro Deidda**

Firmato digitalmente

S.U./Settore Mensa, Magazzino e CQ

Il funzionario dott. Pietro Pisu