

*Direzione Generale Corso Vittorio Emanuele II n. 68 Cagliari*  
*Servizio Gestione Mense e Alloggi*



**SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA SEDE DISTACCATA DI ORISTANO:  
CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE.**

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

Il R.d.P.  
Dott. Antonello Carai



Assistente al RdP  
Lorena Pilloni

## Relazione

### 1. Il contesto dell'appalto

ERSU, Ente per il Diritto allo Studio Universitario, di Cagliari offre servizi e interventi a studenti, anche stranieri, delle Università e degli altri Istituti di grado Universitario, a studenti stranieri inseriti in programmi di mobilità internazionale e di ricerca.

In particolare, tra i servizi erogati da ERUS è annoverato il servizio ristorazione, che viene erogato nella città di Cagliari tramite le mense di proprietà.

Nelle sedi distaccate di Nuoro e Oristano, l'ERSU non dispone di sedi proprie né di mezzi per una gestione diretta del servizio.

La gestione di questo servizio è affidata ad operatori esterni, dal momento che l'Ente non dispone di mezzi propri e di personale addetto. Peraltro una gestione diretta presupporrebbe un investimento economico importante a fronte di un servizio che deve essere strutturato in funzione delle esigenze che mutano per ogni anno accademico; infatti il numero degli studenti fruitori di questo servizio è variabile per ogni A.A..

Il numero dei pasti medio erogato nell'ultimo biennio completo 2015-2016 è pari a **11.189** destinati per la quasi totalità a studenti italiani, con una quota residuale di stranieri (comunitari ed extra UE) ed ospiti temporanei.

<b>SEDE DI ORISTANO</b>			
<b>Riepilogo mensile</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>Gennaio</b>	<b>982</b>	<b>1.081</b>	<b>1.233</b>
<b>Febbraio</b>	<b>758</b>	<b>698</b>	<b>766</b>
<b>Marzo</b>	<b>1.408</b>	<b>1.242</b>	<b>1.990</b>
<b>Aprile</b>	<b>850</b>	<b>1.465</b>	<b>1.027</b>
<b>Maggio</b>	<b>974</b>	<b>1.410</b>	<b>1.792</b>
<b>Giugno</b>	<b>656</b>	<b>651</b>	<b>758</b>
<b>Luglio</b>	<b>274</b>	<b>227</b>	
<b>Settembre</b>	<b>116</b>	<b>136</b>	
<b>Ottobre</b>	<b>1.617</b>	<b>1.598</b>	
<b>Novembre</b>	<b>1.949</b>	<b>2.079</b>	
<b>Dicembre</b>	<b>977</b>	<b>1.230</b>	
<b>TOTALE</b>	<b>10.561</b>	<b>11.817</b>	<b>7.566</b>

Dunque per garantire l'esecuzione del servizio occorre individuare un soggetto esterno da selezionare con procedura di gara, non essendoci in essere convenzioni attive di centrali di committenza. Si tratta poi di un servizio che ha caratteristiche particolare e sul quale occorre porre una particolare attenzione per l'aspetto qualitativo.

La logica che si intende perseguire con un soggetto esterno gestore del servizio è quella di ottenere un servizio soddisfacente e di qualità attraverso anche una collaborazione di condivisione e corresponsabilità dell'operatore.

### **3.Caratteristiche essenziali dei servizi.**

La descrizione dettagliata delle prestazioni minime è contenuta nel Capitolato Speciale Prestazionale e consiste nelle seguenti attività:

- garantire una struttura adeguata per la preparazione ed erogazione dei pasti presso la sede universitaria di Oristano.
- garantire l'erogazione dei pasti su due turni di pranzo e cena per tutti i giorni della settimana con eccezione dei festivi;
- garantire l'erogazione dei pasti con le caratteristiche descritte nel capitolato.
- offrire un servizio con personale qualificato e disponibile alle esigenze espresse dagli studenti.

L'Ente intende valorizzare la componente della qualità del servizio, prevedendo a tal fine un costante monitoraggio, anche attraverso una verifica del grado di soddisfacimento dell'utenza, sull'esecuzione delle prestazioni affidate con il contratto d'appalto.

### **4. Procedura di gara**

Sulla base delle disposizioni normative la procedura di gara potrà avvenire mediante una procedura aperta tra operatori che dispongano di una struttura di ristorazione, con determinate caratteristiche, presso la sede Universitaria di Oristano con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016.

## CAPITOLATO SPECIALE PRESTAZIONALE

### INDICE

#### PARTE I

Art.1	Oggetto dell'appalto
Art.2	Valore dell'appalto e importo stimato a base d'asta
Art.3	Durata del contratto
Art.4	Procedura di selezione e criterio di aggiudicazione
Art.5	Documentazione da produrre in sede di gara per l'offerta tecnica
Art.6	Luogo di esecuzione del servizio e requisiti minimi della struttura
Art.7	Capacità economico-finanziaria e tecnico- professionale
Art.8	Garanzie definitive
Art.9	Forma del contratto e spese contrattuali
Art.10	Documenti contrattuali
Art.11	Discordanze contrattuali
Art.12	Rinvio normativo
Art.13	Patto di integrità
Art.14	Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
Art.15	Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
Art.16	Osservanza delle norme di sicurezza e salute nel lavoro
Art.17	Obblighi nei confronti dei dipendenti
Art.18	Regolarità contributiva
Art.19	Divieto di cessione del contratto; cessione del credito
Art.20	Risoluzione per inadempimento e recesso
Art.21	Rinegoziazione e recesso (art.1 comma 13 della L.135/2012)
Art.22	Fallimento dell'affidatario o morte del titolare
Art.23	Dati personali e riservatezza
Art.24	Controversie
Art.25	Lingua ufficiale
Art.26	Revisione prezzi
Art.27	Rapporti con l'utenza

## PARTE II

Art.28	Modalità di esecuzione del servizio
Art.29	Direttore di esecuzione del contratto (DEC)- Attività di controllo
Art.30	Rappresentanza dell'esecutore (REC)
Art.31	Obblighi e responsabilità dell'affidatario
Art.32	Verbale di avvio dell'esecuzione del contratto
Art.33	Esecuzione anticipata
Art.34	Diffida ad adempiere
Art.35	Sospensione dell'esecuzione del contratto
Art.36	Vigilanza del servizio
Art.37	Variazioni contrattuali
Art.38	Penali
Art.39	Subappalto
Art.40	Corrispettivo del servizio
Art.41	Pagamenti e fatturazione

## PARTE I

### Art.1 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina del servizio di ristorazione da erogare agli studenti della sede Universitaria di Oristano che sarà affidata all'O.E. che risulterà aggiudicatario e di seguito denominato Appaltatore.

### Art.2 Valore dell'appalto e importo stimato a base d'asta

L'importo complessivo stimato a base d'asta è pari ad euro **348.832/00** più IVA (4%).

Tale importo è determinato sulla base della media annua dei pasti erogati nel biennio 2015/2016 incrementata del 15,47 % (trend di crescita nei primi 5 mesi del 2017) ed è pari a 12.920 pasti/annui.

L'appalto è a misura e l'importo a base di gara soggetto a ribasso d'asta è fissato in **euro 9,00 a pasto**, IVA esclusa.

Il costo della manodopera è pari ad euro 132.000.

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

### Art.3 Durata del Contratto

Il contratto avrà durata triennale, a decorrere dalla stipula con la precisazione che il servizio verrà erogato per complessivi 11 mesi all'anno, da settembre a luglio.

### Art.4 Procedura di selezione e criterio di aggiudicazione

Il servizio sarà affidato mediante procedura aperta tra operatori economici presenti in Sardegna CAT alla categoria *AG26 Ristorazione e Catering* ed aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le offerte saranno composte da una parte tecnico-qualitativa, (QL) nella quale devono essere esplicitati da ciascun o.e. partecipante alla procedura, gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per le esigenze della S.A., nonché di una parte economica, (QT) derivante dal ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con l'attribuzione del punteggio specificato nella tabella che segue:

	Criteria di valutazione dell'offerta	Fattori ponderali
A	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DI CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (QL)</b>	<b>40</b>
	a) Descrizione e dotazioni della sala ristorazione, zona cottura e modalità di svolgimento del servizio.	15
	b) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	15
	c) Gestione del sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare	10

<b>B</b>	<b>ALIMENTI E MENU</b>		<b>25</b>
	a)	Prodotti di eccellenza e del territorio	15
	b)	Menu per ricorrenze particolari e/o giornate alimentari a tema	10
<b>C</b>	<b>SERVIZI AGGIUNTIVI (QL)</b>		<b>5</b>
		Disponibilità all'erogazione del servizio oltre i termini di capitolato	5
<b>D</b>	<b>RIBASSO PERCENTUALE OFFERTO SULL'IMPORTO A BASE D'ASTA (QT)</b>		<b>30</b>

La valutazione degli elementi qualitativi (QL) da parte di ciascun commissario avverrà mediante l'attribuzione discrezionale di un coefficiente da parte dei singoli commissari, variabile da zero a uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nella valutazione discrezionale i commissari motiveranno il valore attribuito tenendo conto della seguente griglia di punteggi variabile tra zero e uno, e dei criteri motivazionali appresso descritti.

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Gravemente insufficiente
0,30	Molto Scarso
0,40	Scarso
0,50	Insufficiente
0,60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente

I criteri motivazionali

#### **CRITERIO A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DI CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo ai sub criteri del criterio A, verranno valutati i seguenti aspetti:

**per il sub criterio Aa)** Descrizione della sala ristorazione, zona cottura e modalità di svolgimento del servizio.

- ❖ sarà valutato con riferimento al layout, localizzazione della sede, dimensioni, capienza, confort, dimensione produttiva e attrezzature utilizzate, rispetto alle esigenze della S.A.. Verranno valutati gli

ambienti di preparazione e distribuzione pasti, il numero di posti a sedere oltre il minimo richiesto dal capitolato, i servizi extra dedicati a migliorare il confort e la soddisfazione dell'utenza. Per le modalità di svolgimento del servizio si terrà conto del personale impiegato, dei tempi di preparazione ed erogazione dei pasti, delle modalità di controllo e tenuta delle temperature dei pasti.

**per il sub criterio Ab)** Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori

- ❖ sarà valutato con riguardo alle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, della selezione dei fornitori con riguardo ai sistemi di controllo adottate, alle garanzie prodotte.

**Per il sub criterio Ac)** Gestione del sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare.

- ❖ sarà valutato con riguardo alla dotazione di un piano di autocontrollo (HACCP), ai suoi contenuti, al possesso di specifiche ed ulteriori certificazioni di garanzia della qualità e sicurezza alimentare.

### **CRITERIO B – ALIMENTI E MENU**

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo ai sub criteri del criterio B, verranno valutati i seguenti aspetti:

**per il sub criterio Ba)** Prodotti di eccellenza e/o del territorio.

- ❖ sarà valutato con riferimento alla fornitura ulteriore, rispetto allo standard minimo previsto in capitolato, di prodotti derivanti da agricoltura biologica, a marchio IGP-DOP, prodotti tradizionali della Regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99, prodotti di eccellenza, agroalimentari e gastronomici, della provincia di Oristano. La fornitura sarà valutata in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio commisurata alla frequenza di somministrazione.

**per il sub criterio Bb)** Menu per ricorrenze particolari e/o giornate alimentari a tema

- ❖ sarà valutato con riguardo alla proposta contenente menù dedicati ad un eventi di rilevanza (in occasione di festività e/o eventi locali) oltre alla proposta di menu speciali regionali o etnici.

### **CRITERIO C – SERVIZI AGGIUNTIVI.**

Ai fini dell'attribuzione del coefficiente relativo al criterio C, verranno valutati i seguenti aspetti:

Disponibilità all'erogazione del servizio oltre i termini di capitolato:

- ❖ sarà valutata la disponibilità ad erogare il servizio anche nei giorni festivi, come per esempio le domeniche, a pranzo e/o a cena o nel mese di agosto, se necessario, a richiesta dell'ERSU e/o in occasione di particolari iniziative dell'Università quali convegni e *Summer School*.



Per la determinazione dell'elemento quantitativo dell'offerta economica si impiegherà la seguente formula:

$$Ci \text{ per } Ai \leq Asoglia = X \times Ai / Asoglia$$

$$Ci \text{ per } Ai > Asoglia = X + (1,00 - X) \times [(Ai - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$$

Dove:

$Ci$	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
$Ai$	Valore del ribasso del concorrente iesimo
$Asoglia$	Media aritmetica dei ribassi offerti dai concorrenti
$X$	0,80

L'attribuzione dei punteggi a ciascuna offerta per la formazione della graduatoria avverrà con il metodo aggregativo-compensatore espresso in simboli come segue:

$$C_{(a)} = \sum_n [Wi * V(a)i]$$

Dove:

$C_{(a)}$	Indice di valutazione dell'offerta (a)
$n$	Numero totale dei criteri
$Wi$	Peso assegnato ad ogni criterio o sub criterio
$V(a)i$	Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio - sub criterio(i) variabile tra 0 e 1
$\sum_n$	Sommatoria degli n addendi

#### **Art.5 Documentazione da produrre in sede di gara per l'offerta tecnica.**

Per la valutazione delle offerte tecniche dovrà essere prodotta una relazione descrittiva e illustrativa redatta su formato A4 composta da un massimo di 30 pagine o 15 fogli (fronte/retro) tutte numerate; deve contenere l'indice (pagina. n.1) ed essere suddivisa per elementi di valutazione ordinati con la sequenza descritta di seguito. (N.B. la planimetria dei locali, se prodotta in formato A3 equivarrà a n.2 fogli in formato A4).

Potrà contenere, entro i limiti di formato prescritti, descrizioni, e altro materiale illustrativo che il concorrente ritiene utile per illustrare al meglio la proposta. In ogni caso la relazione non dovrà essere generica, ma dimostrare con chiarezza l'approfondimento delle tematiche oggetto del servizio.

La proposta contenuta nella relazione dovrà essere unica, a prescindere dalla forma giuridica del soggetto concorrente e non dovrà superare nel suo complesso il numero di fogli prescritti. Le ulteriori pagine non saranno oggetto di valutazione.

Sequenza della relazione offerta - tecnica

#### **CRITERIO A – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DI CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Descrivere l'offerta specificando gli elementi della prestazione con riferimento ai sub criteri **Aa), Ab) e Ac)** di valutazione e con almeno i seguenti contenuti:

- a) Una planimetria illustrativa delle dimensioni degli ambienti di preparazione e distribuzione pasti, dei servizi igienici, con indicazione del numero di posti a sedere delle attrezzature e degli arredi presenti. Descrizione delle dotazioni e delle modalità di svolgimento del servizio, (es. confort ambientale, servizi presenti, personale, tempi di preparazione ed erogazione, ecc.)
- b) Illustrazione delle modalità di acquisizione dei prodotti i criteri di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo.
- c) Indicare il sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare ed il possesso di eventuali ulteriori certificazioni di qualità.

#### **CRITERIO B – ALIMENTI E MENU**

Descrivere l'offerta specificando gli elementi della prestazione con riferimento ai sub criteri Ba), Bb)) di valutazione:

- a) Illustrare l'offerta di fornitura ulteriore di prodotti alimentari di produzione controllata.
- b) Illustrare il menu dedicato ad un evento e la proposta di menu etnici e/o regionali

#### **CRITERIO C – SERVIZI AGGIUNTIVI.**

Descrivere l'offerta specificando gli elementi della prestazione con riferimento al criterio di valutazione:

- a) Indicare le giornate festive e/o i periodi aggiuntivi a quelli di capitolato, in cui si intende erogare il servizio e le modalità.

#### **Art.6 Luogo di esecuzione del servizio e requisiti minimi della struttura**

Per l'esecuzione del servizio e prima della sottoscrizione del contratto l'appaltatore dovrà dimostrare la disponibilità di una struttura dove verrà svolto il servizio, provvista dell'agibilità con destinazione d'uso ad attività di ristorazione, e delle autorizzazioni sanitarie, e con i seguenti requisiti minimi:

**ubicazione:** città di Oristano

**capacità ricettiva minima di posti per la consumazione pasti dedicata agli studenti:** 20 unità

**dotazioni:** zona preparazione pasti e servizi connessi, servizi igienici per l'utenza sistema di climatizzazione, riscaldamento e rinfrescamento, rete internet Wi-Fi gratuita.

#### **Art.7 Capacità economico- finanziaria e tecnico-professionale**

Data la natura e le caratteristiche del servizio in appalto è richiesto che i concorrenti dimostrino il possesso di un fatturato riferito agli ultimi cinque anni di importo almeno pari a quello del valore stimato dell'appalto e di cui almeno il 50% maturato nel settore della ristorazione.

Per la capacità tecnico-professionale dovrà essere dimostrato di aver svolto negli ultimi cinque anni almeno un servizio analogo. Sarà considerato analogo un servizio di ristorazione con il confezionamento di un numero di pasti pari almeno a 2000 per anno.

## **Art. 8 Garanzie definitive**

L'Affidatario è tenuto a costituire una garanzia definitiva, ai sensi dell'art.103 D.Lgs. 50/2016 e con le modalità ivi stabilite.

La garanzia copre gli oneri per il mancato adempimento delle obbligazioni contrattuali e del risarcimento del danno derivante dall'eventuale inadempimento. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento, l'acquisizione della cauzione provvisoria e l'affidamento del servizio al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia dovrà avere validità temporale pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino all'emissione della regolare esecuzione. Apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) verrà emessa da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Ente qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'E.R.S.U. ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

## **Art. 9 Forma del contratto e spese contrattuali**

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata. La stipulazione del contratto è comunque subordinata all'accertamento della mancanza di cause ostative all'affidamento stesso.

Tutte le spese inerenti o conseguenti alla stipula del contratto, tasse e imposte comprese, con la sola eccezione dell'Iva, saranno a totale a carico dell'appaltatore.

Nel caso di esecuzione anticipata, disposta ai sensi dell'art.32, comma 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016, il contratto sarà stipulato entro 30 gg. dalla data di consegna anticipata.

La stipulazione del contratto è subordinata alla verifica preliminare dell'idoneità dei locali proposti in sede di offerta per l'esecuzione del servizio. Della conformità si darà atto con apposito verbale sottoscritto tra il responsabile del procedimento e il rappresentante dell'appaltatore.

## **Art.10 Documenti contrattuali**

Fanno parte integrante del contratto e sono allegati allo stesso, i seguenti documenti:

1. Relazione e Capitolato speciale prestazionale
2. L'offerta tecnica
3. L'offerta economica
4. La cauzione definitiva
5. Il codice di comportamento

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

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

#### **Art.11 Discordanze contrattuali**

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

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

#### **Art.12 Rinvio normativo**

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

#### **Art.13 Patto di integrità**

L’affidatario si impegna ad osservare gli obblighi previsti dal “Patto di Integrità”, individuato dall’art. 1, comma 17, della legge n. 190/2012, adottato nell’ambito del Protocollo d’intesa sottoscritto in data 15/06/2015 dal Presidente della Regione Sardegna, dal Presidente dell’Anci Sardegna e da Transparency International Italia ed approvato con D.G.R. n. 30/16 del 16 giugno 2015. Il mancato rispetto del protocollo di integrità dà luogo alla risoluzione di diritto del contratto, all’escussione totale o parziale, dal 10% al 50%, del deposito cauzionale, all’interdizione a partecipare ad altre gare indette dall’ERSU per un periodo di tempo compreso tra sei mesi e tre anni.

#### **Art.14 Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

L’affidatario, con riferimento al servizio in oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l’attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal “Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate” approvato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 3/7 del 31 gennaio 2014. La Società si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo. La violazione degli obblighi di cui sopra può costituire causa di risoluzione del

contratto. L'ERSU, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto alla Società il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

#### **Art.15 Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

L'affidatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modifiche nello specifico si impegna, per le movimentazioni finanziarie relative al presente appalto ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.P.A..

Pertanto, successivamente alla comunicazione di affidamento dell'appalto, dovrà comunicare all'Ente entro 7 giorni dalla sua accensione o dalla sua destinazione, gli estremi identificativi del/i conto/i dedicato/i nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso/i impegnandosi altresì a comunicare ogni modifica dei dati trasmessi.

Si obbliga, inoltre, a inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta, del contratto di subappalto o del diverso subcontratto, una apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari sopra citati.

Si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura ufficio territoriale del Governo della Provincia di propria competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Ente provvederà a comunicare al Casellario Informatico i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

#### **Art.16 Osservanza delle norme di sicurezza e salute nel lavoro**

L'Affidatario nell'esecuzione del servizio è tenuto all'osservanza di tutte le norme e di tutte le prescrizioni tecniche in vigore in materia di sicurezza e salute dei lavoratori previste dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n°81 (Testo Unico Sicurezza) e successive modificazioni ed integrazioni, e relative circolari esplicative in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata del presente contratto.

#### **Art.17 Obblighi nei confronti dei dipendenti**

L'Affidatario si obbliga:

assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi compresi quelli assicurativi e previdenziali, ad ottemperare nei confronti del proprio personale dipendente a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché da contratti collettivi di lavoro;

ad applicare nei confronti del proprio personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni oggetto del contratto e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato

per la categoria, applicabile nella località, ciò anche nel caso che l’Affidatario non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda o comunque non sia più ad esse associata;

a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti;

a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza e fino al loro rinnovo.

#### **Art.18 Regolarità contributiva**

L’Amministrazione acquisirà il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nel caso in cui il DURC segnali una inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento trattiene dai pagamenti l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC è disposto dall'Ente direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

Nell'ipotesi in cui l'Ente acquisisca un DURC negativo per almeno due volte consecutive, il Responsabile del Procedimento, propone la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

#### **Art.19 Divieto di cessione del contratto; cessione del credito**

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui agli artt. 106 e 110 del D. Lgs. 50/16.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità a quanto stabilito dall'art.106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'E.R.S.U. al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Art.20 Risoluzione per inadempimento e recesso**

##### Ipotesi di risoluzione:

L’Ente procede alla risoluzione del contratto nei casi e secondo le modalità previste all’art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto è risolto di diritto ai sensi dell’art.1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all’Appaltatore con pec, nei seguenti casi:

- a. mancata assunzione del servizio alla data stabilita dalla S.A.
- b. frode nell’esecuzione dei servizi affidati;
- c. gravi comportamenti rilevati nello svolgimento del servizio in relazione ai rapporti con l’utenza (mancata erogazione del servizio, per due volte, comportamenti irrispettosi e scorretti nei confronti dell’utenza

segnalati anche una sola volta)

- d. gravi e reiterati inadempimenti imputabili all'esecutore, comprovati da due documenti di contestazione ufficiale, tali da non consentire il perseguimento degli obiettivi fissati con il contratto;
- e. applicazione di penali che cumulativamente raggiungono il 10% dell'importo contrattuale;
- f. accertamento del venir meno dei requisiti richiesti dall'art.80 del D.Lgs. n.50 del 2016;
- g. accertamento della non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara;
- h. mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'E.R.S.U.;
- i. in caso di acquisizione di DURC negativo per almeno due volte consecutive;
- j. subappalto non autorizzato;
- k. nei casi di cui agli articoli concernenti la seguente intestazione: "tracciabilità dei flussi finanziari", "divieto di cessione del contratto e cessione del credito", sospensione dell'esecuzione del contratto";
- l. sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- m. qualora si dia avvio di esecuzione anticipata e non si addivenga alla stipula del contratto nei tempi stabiliti all'art.10 del presente C.S.A. per cause imputabili all'affidatario riconducibili ad una condotta connotata da inadempimento alle disposizioni del presente C.S.. L'Ente potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione definitiva ed a consultare il secondo concorrente in graduatoria;
- n. fallimento del soggetto aggiudicatario o di sottoposizione dello stesso a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione;
- o. violazione degli obblighi di sicurezza.

In caso di risoluzione del contratto l'Affidatario dovrà fornire all'E.R.S.U. tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016, l'E.R.S.U. si riserva la facoltà di 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 all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Ipotesi di recesso ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016.

L'E.R.S.U. si riserva la facoltà di recedere dal contratto per sopravvenuti motivi di pubblico interesse (quale in questo caso il venir meno della presenza di utenza che abbia l'esigenza del servizio) con preavviso di almeno 20 (venti) giorni, da comunicarsi all'Affidatario con pec.

In tal caso l'E.R.S.U. sarà tenuta al pagamento:

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

delle spese sostenute dall'Appaltatore oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti calcolato ai sensi del c.2 dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

Dalla data di comunicazione del recesso, l'appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno all'E.R.S.U..

#### **Art.21 Rinegoziazione e recesso (Art.1 Comma 13 della L.135/2012)**

Qualora durante l'esecuzione del contratto dovesse essere attivata una Convenzione stipulata da Consip, inerente il servizio oggetto del contratto, l'affidatario è tenuto ad uniformarsi ai parametri prezzo qualità di Consip ed in caso contrario l'Ente ha il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore ai 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite.

#### **Art.22 Fallimento dell'affidatario o morte del titolare**

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

Qualora l'affidatario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'affidatario sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'E.R.S.U. ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

#### **Art.23 Dati personali e riservatezza**

Nell'ambito del rapporto contrattuale tra l'ERSU e l'Affidatario, il trattamento di eventuali dati personali e sensibili avviene nel rispetto della normativa vigente in materia, in particolare del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 e sue successive modificazioni e integrazioni.

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

L'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano



per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.

In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con l'Amministrazione e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

L'affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

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

#### **Art.24 Controversie**

Le controversie che dovessero insorgere tra ERSU e l'Esecutore derivanti dall'interpretazione o dall'esecuzione del contratto d'appalto che non siano definibili in via amministrativa, saranno deferite all'A.G.O. Il Foro competente in via esclusiva è il Foro di Cagliari.

E' perciò esclusa ogni competenza arbitrale.

Qualora le controversie dovessero insorgere durante l'esecuzione dei servizi, l'esecutore è comunque tenuto a proseguirli, senza ritardi o sospensioni.

#### **Art.25 Lingua ufficiale**

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni e quant'altro prodotto nell'ambito del contratto dovrà essere in lingua italiana.

#### **Art.26 Revisione prezzi**

Non è prevista la revisione dei prezzi.

#### **Art.27 Rapporti con l'utenza**

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

### **PARTE II**

#### **Art.28 Modalità di esecuzione del servizio**

##### Attività oggetto del servizio

L'esecutore dovrà svolgere il servizio, con propria organizzazione di mezzi e personale e con gestione a proprio rischio secondo i termini e le condizioni previste dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica allegata al contratto, nei locali ubicati nella città di Oristano indicati in sede di gara.

Il servizio di ristorazione oggetto dell'affidamento consiste in:

- produzione dei pasti,
- distribuzione all'utenza.
- predisposizione e affissione del menù giornaliero
- fornitura di prodotti necessari all'erogazione del servizio: vassoi, posateria, piatti, bicchieri, condimenti etc.
- pulizie e igiene dei locali di produzione e distribuzione, e servizi connessi
- lavaggio attrezzature, arredi e stoviglie

#### Giorni e orario del servizio

Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni della settimana, con esclusione della domenica e dei giorni festivi e nei seguenti periodi di chiusura :

- ◆ estiva: dal 1 luglio al 31 agosto con possibilità di estensione della chiusura tra l'ultima decade di luglio e la prima quindicina di settembre;
- ◆ natalizia: dal 19 dicembre al 9 gennaio con possibilità di modifica delle date, in rapporto all'effettiva presenza di studenti presso la sede universitaria di Oristano;
- ◆ pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al mercoledì successivo.

Le eventuali modifiche al calendario di chiusura del servizio o ulteriori chiusure che per qualsiasi causa si rendessero necessarie saranno comunicate dall'Amministrazione all'operatore con almeno 7 giorni di anticipo dal loro verificarsi.

Dovrà essere garantita l'erogazione del pasto in due turni giornalieri dalle ore 12.00 alle ore 14.30 per il pranzo e dalle ore 19,15 alle ore 21,00 per la cena.

A questo calendario si aggiungeranno le date di apertura eventualmente proposte in sede di offerta tecnica.

#### Utenti autorizzati a fruire del servizio

Il servizio è riservato agli studenti universitari appositamente autorizzati, muniti di tesserino di riconoscimento e abbonamento o altri soggetti autorizzati da ERSU. E' vietata la possibilità di erogare il pasto a persone diverse da quelle autorizzate dall'Ente.

Lo studente potrà accedere al servizio mensa, solo se munito di apposito tesserino di identificazione con banda magnetica, rilasciato dall'Ufficio Diritto allo Studio dell'Ente sulla base dell'ISEE .

L'Appaltatore verrà dotato di un rilevatore informatizzato, sulla base della lettura del badge magnetico, che rileverà in automatico:

- riconoscimento dello studente;
- segnalazione su un display dell'importo della fascia di reddito di appartenenza dello studente,
- annotazione, nell'anagrafica utente e del pasto consumato;
- interdizione, nella fascia oraria del turno, di ulteriori consumi;
- annotazione e stampa progressiva dei consumi.

A tale scopo, l'appaltatore dovrà dotarsi di una connessione ADSL da dedicare, in esclusiva, per la connessione dell'apparato informatico di rilevazione con il "server" ubicato nella sede dell'E.R.S.U. di via Premuda in Cagliari.

Si ricordano infine alcune disposizioni, tassative, per una corretta fruizione del servizio mensa da parte dell'utenza:

1. il pasto dovrà essere pagato al gestore del servizio in base alla fascia di appartenenza;
2. l'utente dovrà apporre la propria firma, prima del consumo del pasto, sull'apposito foglio vidimato fornito dall'ERSU;
3. la tessera E.R.S.U. è strettamente personale e non cedibile;
4. eventuali casi di cessione a terzi della tessera o altro utilizzo scorretto comporteranno l'adozione di provvedimenti amministrativi, fatta salva la possibilità dell'ente di rivolgersi alle autorità competenti;
5. l'Ente, nel pieno rispetto della normativa vigente a tutela della privacy contenuta nel Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si riserva la possibilità di installare nella sala mensa una web-cam collegata con la sede centrale di via Premuda al fine di verificare la corretta fruizione del servizio mensa da parte degli utenti e dissuadere eventuali comportamenti scorretti quali l'utilizzo delle tessere mensa da parte di terze persone non autorizzate.

#### Dimensione presunta dell'utenza

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera e l'ERSU non assicura un numero minimo di fruitori. Per ogni utile riferimento si fa presente che la media degli accessi giornalieri rilevata nel corso dell'anno solare 2016 è risultata pari a 49 presenze per un totale di 11.817 pasti erogati l'anno.

#### Caratteristiche dei pasti

Oltre le proposte di menù derivanti dall'offerta tecnica, il pasto completo da somministrare agli studenti deve avere le seguenti caratteristiche minimali:

- 1) primo piatto: minestre, pasta di semola lunga, pasta di semola corta e pasta fresca (tortellini, ravioli, cannelloni, tagliatelle, lasagne) per almeno tre volte la settimana. Condimenti: burro o salsa di pomodoro, ragù di carne, o similari, una porzione di formaggio grattugiato;
- 2) secondo piatto: a base di carne (arrosto, fritto, umido, carne ai ferri), o uno di pesce o uno di verdure o un piatto freddo (salumi, roast beef, vitello tonnato, formaggio);
- 3) contorno: verdura fresca, verdura cotta e patate fritte e/o lesse;
- 4) frutta fresca di stagione: di calibro medio commerciale;
- 5) pane: sempre di giornata e in confezioni igienicamente protette di sfarinato 00 o integrale;
- 6) acqua minerale da 0,50 lt.

Sulla base delle suddette indicazioni, integrate con le proposte dell'offerta tecnica, l'appaltatore provvede alla predisposizione del menù mensile o quadri-settimanale che dovrà sottoporre all'approvazione dell'Ente entro il settimo giorno lavorativo precedente l'inizio del mese cui è riferito il menù stesso.

Le parti contofirmeranno il menù approvato in duplice copia, una per l'E.R.S.U. l'altra per l'appaltatore.

In via ordinaria il menù quindicinale dovrà essere redatto in maniera tale che la cadenza delle pietanze non sia superiore a tre presenze settimanali e comunque in giorni non consecutivi.

L'appaltatore dovrà garantire menù speciali per erogare i pasti a studenti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari, quali celiachia e diabete e/o garantire eventuali menu differenziati rivolti agli utenti vegetariani.

Per la cena, non meno di un terzo dei pasti previsti potrebbe basarsi sulla "pizza", questa di dimensioni e caratteristiche meglio specificate nell'ALL. A al presente Capitolato, dovrà essere offerta in almeno tre diversi tipi, in tal caso la composizione del pasto sarà la seguente:

- ◆ una pizza;
- ◆ un contorno crudo o cotto;
- ◆ una bibita (delle marche maggiormente commercializzate in Sardegna) in lattina o bottiglia da almeno 33 centilitri (sempre disponibili birra, aranciata, Coca Cola);
- ◆ un dolce, oppure a seconda della stagione un gelato.

Questo pasto, chiamato "pacco pizza", potrà essere disponibile, a richiesta anche in confezione da asporto (ovvero ogni componente dovrà essere alloggiato in un adatto contenitore igienicamente e funzionalmente compatibile).

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

Resta inteso che l'indicato menù deve essere sempre nella sua interezza disponibile durante l'orario di servizio. Può essere accettabile la mancanza di un 1 primo o di 1 secondo negli ultimi 30' minuti del servizio. In tal caso gli stessi devono essere coperti dall'alternativa.

Qualsiasi deroga deve essere concordata tra le parti. La non osservanza dei suddetti divieti può essere immediatamente contestata da parte del personale autorizzato dell'Ente

Le pietanze poste in distribuzione devono essere comprese fra quelle indicate nel menù proposto per ciascun turno antimeridiano o serale; tuttavia è consentita una variazione nei seguenti casi

- a) guasto in uno o più impianti necessari alla preparazione del piatto indicato nel menù;
- b) interruzione temporanea della preparazione per cause varie, incidente, interruzione nell'erogazione di energia elettrica o similari,

In ogni caso la variazione deve essere sempre concordata preventivamente con l'Ente.

Relativamente alla composizione qualitativa e quantitativa di ogni singolo piatto, preparato nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in vigore, si fa riferimento alle tabelle merceologiche e dietetiche minimali specificate nell'ALL. A al presente Capitolato.

#### Diete Speciali.

L'O.E., a richiesta dell'utenza, dovrà garantire un servizio di ristorazione universitaria che offra un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di persone con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, con attenzione alle indicazioni dietetiche specifiche delle

diverse religioni, evitando di farle sentire “diverse” e cercando di mantenere l’importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Rif. ALL. A.

#### Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti utilizzati per il servizio

L’appaltatore è tenuto ad approvvigionare tutti i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti nonché alla loro conservazione presso i locali adibiti allo scopo, ivi comprese le celle frigorifere.

Per garantire la freschezza di prodotti, gli approvvigionamenti saranno effettuati con la massima frequenza possibile; la carne e i prodotti freschi (ad es. latticini) saranno riforniti con cadenza almeno settimanale; il pesce, se fresco, dovrà essere approvvigionato giornalmente e dovrà essere conservata la documentazione, per almeno 8 giorni, a garanzia della piena tracciabilità della fornitura. E’ fatto assoluto divieto di stoccaggio di prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate.

Questi andranno immediatamente rimossi pena l’applicazione delle sanzioni di cui all’art. 38 del c.s.a.

L’appaltatore è tenuto a fornire, in quantità sufficienti al numero degli utenti, tutti i prodotti non alimentari necessari per l’erogazione del servizio: vassoi, tovagliette, tovaglioli, posateria, bicchieri, saliere, oliere, piatti, contenitori per l’acqua.

Le posate e i tovaglioli messi a disposizione dell’utenza devono essere contenuti in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti “per alimenti”; i bicchieri di carta dovranno essere distribuiti mediante specifici contenitori, mentre i vassoi dovranno essere dotati di tovagliette di carta per ricoprirne il fondo.

Fatta eccezione per i bicchieri, posate, piatti e vasellame non potranno essere usa e getta, salvo casi di dimostrata indifferibile necessità. Tutte le forniture deteriorate e non più idonee all’uso dovranno essere tempestivamente sostituite.

#### Preparazione dei pasti e divieto di riciclo

I pasti saranno sottoposti a produzione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti (regolamenti CEE, nazionali e locali), nei locali messi a disposizione dallo stesso appaltatore.

I cibi devono essere preparati, cotti, conservati e distribuiti sul posto in modo tale da mantenere inalterate le loro caratteristiche nutritive ed organolettiche, così da presentarsi sempre appetibili e pertanto L’Ente vieta tassativamente la possibilità che i pasti possano essere preparati altrove e trasferiti in mensa per la porzionatura e distribuzione.

I pasti dovranno essere quindi preparati e distribuiti negli stessi locali o in locali immediatamente adiacenti alla sala mensa. Non è permesso il riutilizzo di cibi cotti già posti in distribuzione in turni precedenti.

#### Prassi Igienica

L’appaltatore esegue, a mezzo di personale proprio, le pulizie giornaliere e periodiche, ivi compresi gli interventi di sanificazione, dei locali di preparazione e distribuzione pasti, nonché dei servizi igienici e altri servizi connessi.

Gli interventi di pulizia e sanificazione dovranno essere eseguiti dopo che le attività di produzione e distribuzione dei pasti si sono concluse.

Tutte le prestazioni dell’appalto devono essere eseguite garantendo i livelli igienici previsti dai protocolli ed in particolare secondo il sistema HACCP.

#### Igiene della produzione degli alimenti

Le derrate alimentari, le superfici e gli utensili utilizzati nella produzione dei pasti devono avere un valore di carica microbiologica con i limiti stabiliti nell'ALL –A sez. A.1

L'ERSU provvederà ad effettuare analisi microbiologiche a campione per verificare il rispetto dei limiti stabiliti; il prelievo dei campioni sarà effettuato da su richiesta dell'amministrazione; i campioni saranno sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dall'Amministrazione e i relativi risultati trasmessi all'Appaltatore.

#### Divise e igiene del personale

Tutto il personale addetto al servizio dovrà indossare abbigliamento da lavoro in ottime condizioni igieniche; il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà osservare scrupolosamente le norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Le divise indossate dal personale dovrà riportare in maniera visibile il nome dell'appaltatore.

#### Detersivi

Nell'esecuzione delle pulizie l'appaltatore è tenuto ad utilizzare detersivi che rispettino i criteri previsti da EU Ecolabel; i detersivi e i prodotti utilizzati per le pulizie devono essere impiegati nella concentrazione indicata sulla confezione e sulle schede di sicurezza che devono essere disponibili per un eventuale controllo. Sono preferiti sistemi automatici di dosaggio dei detersivi finalizzati ad ottenere il minor consumo dei prodotti stessi.

#### Rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'appaltatore, ed è eseguito secondo le norme regolamentari vigenti nel territorio. Lo smaltimento degli olii esausti, anch'esso a carico dell'appaltatore, sarà a mezzo di impresa autorizzata.

#### Disinfestazioni

L'appaltatore è tenuto a mantenere i locali in perfette condizioni igienico sanitarie, a tal fine provvederà ad interventi di disinfestazione dei locali adibiti alla distribuzione dei pasti, preparazione pasti e stoccaggio delle derrate alimentari. Degli interventi di disinfestazione, ordinario e a carattere d'urgenza, verrà data comunicazione alla Stazione Appaltante.

#### **Art.29 Direttore di esecuzione del contratto (DEC)- Attività di controllo**

L'Ente nomina un Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) preposto alla vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto del contratto ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia, nella persona del responsabile dell'Ufficio Ristorazione.

Al DEC sono ascritti i compiti:

- a) coordinare, dirigere e controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto;
- b) assicurare e verificare la qualità del servizio accertando la regolare esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità del contratto e del C.S.P. e dell'offerta tecnica allegata al contratto ed in particolare:
  - a. il rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione
  - b. l'adeguatezza della prestazione e il raggiungimento degli obiettivi
  - c. il grado di soddisfacimento dell'utenza

- d. il rispetto delle norme ambientali, igienico sanitarie e di sicurezza
- e. il controllo della spesa e la tenuta della contabilità mediante l'accertamento documentale dell'avanzamento della spesa e della produzione.

### **Art.30 Rappresentanza dell'esecutore (REC)**

Per la regolare esecuzione l'Affidatario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, un soggetto **Responsabile della esecuzione del contratto (REC)**, responsabile del servizio per conto dell'esecutore del servizio, il cui nominativo sarà trasmesso all'Amministrazione per iscritto prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio. Il REC dovrà essere obbligatoriamente presente durante tutto il periodo di esecuzione del servizio.

Il Responsabile della esecuzione del contratto sarà l'unico responsabile dell'ottimale utilizzazione dei mezzi tecnici e del personale nonché della regolare esecuzione di quanto previsto nel presente capitolato speciale prestazionale.

Il Responsabile della esecuzione del contratto dovrà essere costantemente reperibile attraverso la rete di telefonia fissa, mobile ed a mezzo e-mail; è altresì incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio, al fine di attivare ogni supporto di tipo informativo e cooperativo, sia sotto il profilo tecnico che amministrativo.

### **Art. 31 Obblighi e responsabilità dell'affidatario**

L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare all'amministrazione appaltante tutte le circostanze che possono impedire un regolare svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Nell'ipotesi di impossibilità di esecuzione del servizio per cause di forza maggiore dovrà essere data tempestiva comunicazione al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Tutte le spese necessarie alla esecuzione del servizio dovranno essere sostenute direttamente in proprio dall'appaltatore si obbliga inoltre a:

- utilizzare nello svolgimento del servizio personale dipendente professionalmente qualificato e abilitato;
- garantire la continuità dei servizi prestati ed il rispetto della puntualità degli orari di servizio indicati;
- individuare un referente tecnico con funzioni di coordinamento sulla corretta esecuzione delle attività oggetto del presente capitolato speciale, reperibile attraverso telefono cellulare, mail

L'affidatario è l'esclusivo responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette al servizio di cui al presente capitolato. Dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'affidatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino

arretrati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun rimborso da parte dell'Amministrazione.

### **Art.32 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.33 Esecuzione anticipata**

La consegna del servizio avverrà dopo che il contratto è divenuto efficace salva la possibilità da parte dell'Amministrazione di procedere alla consegna del Servizio ai sensi dell'art.32, comma 13 del D.Lgs. 50/2016. L'avvio dell'esecuzione anticipata del contratto verrà comunicata formalmente dal Responsabile del Procedimento.

L'Ente, nella figura del DEC può ordinare l'inizio del servizio, in tutto o in parte, all'esecutore, che deve dare immediato corso allo stesso.

### **Art.34 Diffida ad adempiere**

In caso di arbitraria sospensione del servizio da parte dell'Esecutore e/o di servizio parzialmente o inesattamente eseguito, fermo restando quanto previsto in merito all'applicazione delle penali di cui all'art. 39, nel caso in cui le contestazioni per le vie brevi si rivelassero inutili e venisse verificata la mancata esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato, alle prescrizioni tecniche, nonché a quelle di legge, E.R.S.U. procederà alla contestazione scritta degli addebiti all'Esecutore, fissando un congruo termine per l'adempimento in relazione alla natura delle prestazioni non eseguite.

Nell'ipotesi in cui l'esecutore, scaduto il termine assegnato, rimanga inadempiente, E.R.S.U., ove lo ritenga opportuno, potrà chiedere l'**esecuzione in danno** del servizio sospeso, addebitando all'esecutore i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio affidato a terzi.

In quest'ultimo caso il contratto si intenderà senz'altro risolto di diritto, salvo il risarcimento del danno subito da E.R.S.U..

### **Art.35 Sospensione dell'esecuzione del contratto**

L'Esecutore non può sospendere l'esecuzione del contratto in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con ERSU.

L'eventuale sospensione per decisione unilaterale dell'Esecutore costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa.



Il Responsabile del procedimento, per ragioni di necessità o di pubblico interesse, potrà disporre la sospensione del servizio per il tempo necessario sino al cessare delle cause della sospensione e, non appena saranno venute a cessare le cause della sospensione, comunicherà la data di ripresa dell'esecuzione del contratto.

### **Art.36 Vigilanza del servizio**

L'Amministrazione, nella persona del DEC, esplica funzioni di vigilanza attraverso la verifica e il controllo di tutti gli adempimenti previsti nel presente Capitolato. Ciò ha lo scopo di verificare l'efficacia del servizio in termini di qualità resa e di accertare, al contempo, la regolarità e la puntualità garantita in contratto, accertando il corretto adempimento delle prestazioni richieste come da capitolato e come da proposta contenuta nell'offerta tecnica. Il mancato adempimento alle prestazioni oggetto dell'offerta tecnica e allegata al contratto saranno oggetto di applicazioni di eventuali penali come da successivo art. 39, nonché possibile causa di risoluzione contrattuale.

L'attività di vigilanza dell'Amministrazione riguarderà la gestione dell'appalto nella sua totalità con particolare attenzione agli aspetti che a titolo esemplificativo si descrivono di seguito:

**pulizia dei locali;** verifica delle condizioni igienico sanitarie dei locali, del rispetto delle prescrizioni del capitolato e delle eventuali proposte dell'offerta tecnica

**personale:** verifica del rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie, (anche con richieste di controlli microbiologici secondo il piano HACCP), del rapporto con l'utenza in termini di cortesia e servizio interpellando l'utenza a campione.

**Tipologia delle derrate alimentari:** verifica della qualità delle derrate in ragione della provenienza, delle modalità di stoccaggio, del rispetto di quanto proposto in sede di gara e stabilito nel presente capitolato.

**Controlli sulla qualità dei pasti:** verifica del rispetto delle prescrizioni del capitolato e di quanto offerto in sede di gara. La verifica inoltre potrà avvenire anche attraverso controlli mediante campionamento di alimenti eseguito da personale della Amministrazione e da sottoporre ad esami di laboratorio microbiologico individuato dalla stazione appaltante e a spese dell'appaltatore. Spese che saranno sottratte dalle fatture di pagamento dei mesi successivi all'accertamento.

I controlli verranno eseguiti sulla base di check-list di valutazione predisposte a cura del DEC. Le risultanze dei controlli hanno lo scopo di formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio e/o attuare misure correttive. Qualora dovessero emergere delle violazioni del contratto si potranno applicare le penali stabilite al successivo articolo 38.

### **Art.37 Variazioni contrattuali**

Ai sensi dell'art. 106 del D.lgs. 50/2016, l'E.R.S.U. si riserva la facoltà di introdurre, in sede di esecuzione del contratto, variazioni quantitative, in diminuzione o in aumento delle prestazioni appaltate, con contestuale diminuzione o aumento del relativo corrispettivo, e con l'obbligo del gestore di adempiere.

Per le variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, l'appaltatore sottoscrive un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi

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

L'esecutore non ha la facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione di E.R.S.U. varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto previsto nei documenti contrattuali. In ogni caso potranno essere richieste all'esecutore tutte le variazioni di carattere non sostanziale a condizione che non mutino la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino oneri aggiuntivi.

#### **Art.38 Penali per inadempienza**

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente capitolato, l'esecutore sarà informato con semplice comunicazione e senza formalità particolari dell'inadempimento rilevato e delle contestazioni mosse, con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'affidatario, che dovranno comunque pervenire all'ente entro il termine stabilito in un termine massimo di 5 (cinque) giorni, non siano soddisfacenti ed adeguatamente motivate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

Descrizione	Penalità
Interruzione anche parziale del servizio non preventivamente comunicata e non imputabile a cause di forza maggiore.	€ 150,00 per ogni giorno di interruzione
Inosservanza rilevata sul sistema di conservazione e/o preparazione pasti, delle condizioni igienico sanitarie dei locali	€ 150,00 per ogni non inosservanza rilevata
Mancato rispetto delle grammature, delle caratteristiche dei pasti e dei prodotti stabiliti nel Capitolato	€ 100,00 per ogni inosservanza rilevata
Mancato utilizzo di prodotti e menù proposti in sede di offerta tecnica.	€ 200,00 per ogni inosservanza rilevata
Presenza di prodotti scaduti	€ 50,00 per ogni rilievo
Inosservanza delle norme igieniche del personale e delle prescrizioni igienico sanitarie dei locali	€ 50,00 per ogni rilievo
Ogni altra inosservanza contrattuale	€ 50,00 per ogni rilievo

L'importo delle penali sarà dedotto dal pagamento della fattura relativa al periodo di riferimento o dalla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

L'importo complessivo delle penali irrogate non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale; qualora gli inadempimenti siano tali da comportare il superamento di tale percentuale l'Amministrazione dichiarerà risolto il contratto per colpa dell'esecutore.

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo non esonera l'esecutore dall'obbligo del risarcimento del danno ulteriore.

In ogni caso è fatta salva l'azione per il risarcimento del danno ed ogni altra azione che ERSU riterrà di intraprendere a tutela degli interessi dell'Amministrazione, compresa l'esecuzione in danno delle prestazioni non correttamente eseguite nei termini fissati dall'Ente.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

#### **Art.39 Subappalto**

L'affidamento in subappalto o a cottimo è sottoposto alle condizioni indicate all'art. 105 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. e deve essere autorizzato da ERSU. Il valore complessivo delle prestazioni subappaltate non potrà superare il 30% del valore del contratto.

L'esecutore rimane in ogni caso responsabile nei confronti dell'ERSU per l'esecuzione delle prestazioni in subappalto, sollevando l'Ente stesso da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

#### **Art.40 Corrispettivo del servizio**

Il corrispettivo del servizio è computato a misura e sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati e risultanti dalla contabilità, che terrà conto dei pasti consumati rilevati dalle sintesi giornaliere emesse dal rilevatore computerizzato. L'importo effettivo da corrispondere sarà ottenuto dalla differenza tra l'importo pagato dallo studente e il prezzo offerto per singolo pasto. Il corrispettivo si riferisce ai servizi prestati alle condizioni, obblighi ed oneri tutti derivanti dal contratto e dalle prescrizioni tecniche; è comprensivo di ogni onere e spesa e remunerativo di tutte le prestazioni ed esecuzioni connesse rese dall'esecutore in attuazione del contratto.

#### **Art.41 Pagamenti e fatturazione**

I pagamenti saranno corrisposti nei trenta giorni successivi al mese di riferimento previo accertamento della regolare esecuzione del servizio da parte del DEC. Nella verifica di regolarità sarà accertato che il servizio sia conforme alle prescrizioni di contratto comprese le prestazioni e le modalità proposte nell'offerta tecnica di gara.

Il pagamento è subordinato alla presentazione di regolare fattura da parte dell'affidatario, dell'acquisizione della regolarità del DURC e della attestazione della regolarità del servizio.

Ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della medesima legge.

La fattura emessa ai sensi del Decreto Ministeriale n.55 del 3 aprile 2013, dovrà essere trasmessa in formato elettronico, ai sensi della legge 244/2007, art.1, commi da 209 a 214.

Si comunica che il Codice Univoco Ufficio che identifica l'E.R.S.U. di Cagliari al quale dovranno essere indirizzate, a far data dal 31 marzo 2015, le fatture elettroniche è il seguente: **K2U9X5**.

Oltre al “Codice Univoco Ufficio”, che deve essere inserito obbligatoriamente nell’elemento “Codice Destinatario” del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati nella fattura anche le seguenti informazioni, al fine di assicurare l’effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni:

- Il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall’obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n.136 del 13 agosto 2010;

Ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l’affidatario del servizio assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’articolo 3 della medesima legge, impegnandosi:

- a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto
- b) a comunicare alla SA gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.