

REGIONE SICILIANA

E.R.S.U. DI PALERMO

(90128- Viale delle Scienze, ed. 1, Palermo-
tel. 091/6545911- Fax 091/6545920)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**“SERVIZIO SOSTITUTIVO DI
RISTORAZIONE IN FAVORE DI
STUDENTI DEI POLI UNIVERSITARI DI
TRAPANI, AGRIGENTO E
CALTANISSETTA”**

INDICE:

ART. 1 "DEFINIZIONE DEI CONTRAENTI";

ART. 2 "OGGETTO DEL CONTRATTO" ;

ART. 3 "MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE";
& A "Tempi e modalità di erogazione";
& B -"Modalità di distribuzione" ;
& C -"Personale addetto" ;
& D- "Tecnologie di manipolazione, menù settimanali, tabella dietetica e grammature degli alimenti;"
TABELLA DIETETICA DELLE PRINCIPALI DERRATE AL NATURALE;
& E -"Pulizia dei locali delle cucine e delle mense"
& F -"Controlli e rilievi" ;
& G -"Prezzo del pasto" ;

ART. 4 "OBBLIGAZIONI DELL'IMPRESA E COMODATO D'USO APPARECCHIATURA HARDWARE":
& A "Obbligazioni dell'Impresa";
& B "Comodato d'uso lettore di badge e software";

ART. 5 "DURATA E CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO";

ART. 6 "CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI";

ART. 7 "PENALI, ONERI CONTRATTUALI e CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA";
& A "Penale" ;
& B "Oneri contrattuali";
& C "Clausola risolutiva espressa";

ART. 8 "TRATTAMENTO DEI DATI";

ART. 9 "DISPOSIZIONI FINALI E CONTROVERSIE".

ART. 1 "DEFINIZIONE DEI CONTRAENTI":

Nel contesto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, con la parola "Amministrazione" verrà, d'ora in poi, indicato l'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo, Viale delle Scienze, Edificio 1, 90128 Palermo e con la parola "Impresa" la ditta aggiudicataria del presente contratto.

ART. 2 "OGGETTO DEL CONTRATTO" :

Costituisce oggetto del contratto l'obbligo che l'Impresa assume nei confronti dell'Amministrazione di produrre, preparare e distribuire pasti (pranzo e cena dal lunedì al giovedì e solo pranzo il venerdì) nei locali indicati nell'offerta, per tutto il periodo contrattuale, in una sala dedicata o delimitata, in uso esclusivo, all'espletamento del servizio, secondo le modalità previste dal presente Capitolato e i menù settimanali presentati dall'Impresa in sede di gara, in favore di studenti universitari iscritti presso l'Università di Palermo – Polo di Trapani, Agrigento e Caltanissetta. Potranno usufruire del servizio docenti, dipendenti od ospiti dell'Università Palermo, dipendenti od ospiti dell'Amministrazione.

L'impresa, per una organizzazione razionale della produzione e della distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso:

A) delle attrezzature (tavoli, sedie, carrelli, contenitori, vassoi, posate, piatti, pentole, attrezzature varie per la lavorazione delle vivande, scaffali, arredamenti, etc.) e delle strutture necessarie all'espletamento del servizio;

B) di deposito o magazzino dotato di attrezzature di refrigerazione idonea alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

C) di deposito rifiuti, ovvero di idoneo locale adibito per lo stazionamento temporaneo dei rifiuti.

Le attrezzature e tutti i locali adibiti al servizio dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione non ha alcun obbligo nei confronti dell'Impresa di garantire un numero minimo di pasti consumati dagli studenti universitari fruitori del servizio. L'Amministrazione corrisponderà all'Impresa l'importo dovuto per i pasti effettivamente erogati dalla stessa nel periodo fatturato. L'Amministrazione durante l'esecuzione del servizio può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione del servizio fino alla concorrenza del doppio quinto in più o in meno dell'importo complessivo presunto del contratto, senza che, perciò, spetti indennità alcuna all'appaltatore oltre al pagamento del servizio reso.

ART. 3 "MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE":

& A "Tempi e modalità di erogazione"

I pasti dovranno essere prodotti e distribuiti nei locali dell'Impresa. L'erogazione dei pasti dovrà avvenire nelle ore comprese tra le ore 12.00 e le ore 15.00 per quanto riguarda il pranzo e nelle ore comprese tra le ore 19.00 e le ore 22.00 per quanto riguarda

la cena. L'Amministrazione si riserva di anticipare o posticipare di 30 minuti il predetto orario per sopravvenute esigenze.

Il servizio di erogazione pasti dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, la domenica e tutti i festivi infrasettimanali dell'anno per il pranzo; dal lunedì al giovedì, escluso il venerdì, il sabato, la domenica e tutti i festivi infrasettimanali dell'anno per la cena. All'Impresa non saranno corrisposti (salvo autorizzazione preventiva dell'Amministrazione) pagamenti per eventuali pasti erogati al di fuori degli orari sopraindicati.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire con il sistema del self-service o con il servizio ai tavoli per tutti gli utenti, ad eccezione degli utenti diversamente abili per i quali si dovrà effettuare esclusivamente il servizio al tavolo.

L'Amministrazione doterà, in comodato d'uso gratuito, l'Impresa di lettore di badge e di adeguata connessione telematica per il trasferimento e/o la ricezione dei dati relativi all'erogazione del servizio dal ristoratore al sistema informativo dell'ERSU.

L'impresa dovrà dotarsi, a proprie cure e spese, di:

A) N. 1 Personal Computer di nuova generazione, con le seguenti caratteristiche minimali:

- CPU Intel Core Duo
- RAM 2GB
- HDD 80GB
- Tastiera e mouse
- Porta parallela o cavo per conversione USB/Parallela
- N. 4 porte USB
- N. 1 Scheda di rete FastEthernet 10/100
- Sistema Operativo **Microsoft Windows XP Professional**
- Monitor CRT o LCD con risoluzione 1024x748

B) N. 1 stampante ad aghi Epson LQ-300+ II

- la carta per la stampa degli scontrini verrà fornita dall'amministrazione

C) Un numero adeguato di prese di corrente e un luogo adatto per l'installazione delle apparecchiature Hardware e delle linee telematiche.

La configurazione e l'installazione del software per l'utilizzo del sistema è a carico dell'Amministrazione.

A titolo esemplificativo le quote per ogni singolo pasto a carico dello studente sono determinate secondo le attuali seguenti fasce (che possono variare nel periodo contrattuale):

1^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa: € 1,00;

2^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa: € 1,50;

3^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa: € 2,00;

4^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa: € 3,50;

FASCIA ESENTE, nessuna quota da versare dallo studente all'Impresa per il pranzo;

Ersu di Palermo

FASCIA ESENTE, 1^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa per la cena: € 1,00;

FASCIA ESENTE, 2^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa per la cena : € 1,50;

FASCIA ESENTE, 3^ FASCIA quota parte da versare dallo studente all'Impresa per la cena : € 2,00.

La quota a carico dei dipendenti dell'Università di Palermo e dell'Amministrazione da versare all'Impresa per il pranzo e per la cena : € 4,50.

Le suddette fasce potranno essere modificate dall'Amministrazione e comunicate formalmente, anche a mezzo fax, all'Impresa. In ogni caso, l'Impresa riceverà dall'Amministrazione tutte le fasce applicate durante l'esecuzione del contratto.

L'importo contrattuale del singolo pasto è corrisposto all'impresa dall'Amministrazione dopo l'emissione della fattura mensile, secondo le modalità indicate nel successivo art. 6.

Prima della consumazione del pranzo o della cena, in contanti, lo studente verserà all'Impresa l'importo corrispondente alla fascia di appartenenza.

La procedura prevista per l'erogazione dei pasti sarà la seguente: lo studente avrà in dotazione dall'Amministrazione una Tessera con banda magnetica e foto di riconoscimento personale che presenterà alla cassa dell'impresa prima della consumazione di ogni pasto. L'Impresa avrà l'obbligo di verificare l'identità del possessore della Tessera, al fine di evitare l'improprio utilizzo della stessa. Accertata l'identità del titolare, l'addetto alla cassa dell'Impresa inserirà la stessa nel lettore ricevuto in comodato d'uso dall'Amministrazione e sul monitor verranno visualizzati i dati salienti dello studente con relativa fascia e importo di pagamento che il titolare della Tessera dovrà corrispondere all'Impresa prima di poter consumare il pasto. Nel caso di problema, sul monitor comparirà l'informazione relativa al problema riscontrato; in questo caso l'addetto alla cassa seguendo le indicazioni mostrate dal display, potrà ripetere l'operazione di identificazione ed in caso di permanenza del problema, dovrà invitare lo studente a contattare gli uffici dell'E.R.S.U. di Palermo senza erogare nessun pasto (a carico parziale o totale dell'Amministrazione) allo stesso.

È onere dell'Impresa la pulizia, quando necessaria, del POS con adeguati panni.

Per la quota parte versata dallo studente l'Impresa dovrà rilasciare allo stesso ricevuta.

Nell'ipotesi di malfunzionamento della Tessera o del lettore l'Impresa dovrà informare immediatamente dell'inconveniente, via fax, l'Amministrazione e non potrà erogare il servizio agli studenti. Pertanto, l'Impresa dovrà dotarsi, a proprie cure e spese, di apparecchiatura fax con il quale, nel caso di guasto del lettore di Tessere, dovrà segnalare tempestivamente il malfunzionamento all'Ufficio Ristorazione dell'Amministrazione. In caso di sospensione immediata del servizio, l'Amministrazione non riconoscerà nessun risarcimento all'impresa, né esso potrà chiedere, a nessun titolo, rimborso e/o risarcimento di danni causati dall'interruzione del servizio.

Inoltre, l'Amministrazione, in caso di malfunzionamento del sistema o per eventuali pasti erogati dall'impresa agli studenti senza l'utilizzo della Tessera, non corrisponderà all'Impresa la quota parte dovuta per il pasto illegittimamente fornito (salvo diversa indicazione dell'Amministrazione).

Ersu di Palermo

Nell'ipotesi in cui uno studente non volesse versare per qualsiasi motivazione la propria quota parte del prezzo del pasto, l'Impresa avrà l'obbligo di comunicare le generalità dello studente all'Amministrazione per gli opportuni provvedimenti.

I docenti, i dipendenti od ospiti dell'Università di Palermo, i dipendenti od ospiti dell'Amministrazione verseranno all'Impresa per la fruizione del pasto il prezzo intero del pasto contrattualmente fissato.

Al termine del servizio (pranzo e cena) l'Impresa dovrà stampare il riepilogo del numero dei pasti erogati (distinti per fascia) e il corrispondente incasso. Inoltre, giornalmente dovrà riportare l'incasso della giornata nel registro dei corrispettivi (in carta autocopiante duplice copia). Il primo foglio del registro dei corrispettivi del mese di riferimento dovrà essere allegato dall'Impresa alla fattura emessa mensilmente.

& B -"Modalità di distribuzione"

L'impresa dovrà garantire la somministrazione delle pietanze secondo i menù allegati nell'offerta presentata in sede di gara.

L'impresa si impegna a garantire la distribuzione dei pasti nelle ore e nelle fasce prestabilite.

L'impresa è tenuta ad affiggere ogni giorno, in apposite bacheche, in maniera ben visibile, il menù previsto che dovrà essere, inoltre, conservato in copia singola in apposito raccoglitore. Lo stesso dovrà essere esibito in ogni momento agli incaricati dell'Amministrazione per il controllo.

L'impresa dovrà assicurare che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente Capitolato Speciale. L'impresa dovrà garantire, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa (a titolo esemplificativo: Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche; D. Lgs. 06/11/2007, n° 193; Reg. CE 852/2004, 853/2004 e 854/004 [regola l'attività di produzione e l'igiene dei prodotti alimentari]; Reg. Ce 852/2004; art. 5, 7, 8 e 9 e allegato II ca. XII del Reg. Ce 852/2004 [regola le procedure H.A.C.C.P]; artt. 18 e 19 Reg. CE 178/2002 [regola la tracciabilità – rintracciabilità degli alimenti], etc.). Comunque, tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Gli addetti al servizio, oltre ad indossare gli indumenti prescritti per legge, dovranno essere identificabili attraverso apposito tesserino che riporti la denominazione dell'impresa da cui dipendono, la qualifica, il nome, il cognome e la foto. Lo stesso, durante l'orario di lavoro, dovrà essere obbligatoriamente indossato in modo visibile.

E' fatto divieto agli addetti alla distribuzione di maneggiare buoni pasto o denaro o di fumare (allegato II al Reg. CE 852/2004 – cap. VIII).

Le operazioni di distribuzione degli alimenti dovranno essere effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili (calibrati). Il servizio dovrà essere effettuato esclusivamente con piatti di ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri di vetro infrangibili. A richiesta degli utenti potranno essere utilizzate anche stoviglie in plastica monouso in possesso dei

Ersu di Palermo

requisiti previsti dal D.M. n° 21/03/1973 e succ. modificazioni e integrazioni (in particolare dal D.M. 123 del 28/03/2003 e s.m.i.).

I piatti freddi per evitare possibili forme di contaminazione dovranno essere confezionati prima del servizio in appositi contenitori a norma e protetti con una pellicola trasparente di plastica alimentare e conservati adeguatamente alle temperature previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i.).

I piatti contenenti pietanze calde e riempiti, di volta in volta, ad ogni commensale dovranno essere mantenute alle temperature previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i.).

Gli elementi bagnomaria del banco devono essere attivati in tempo utile per garantire che la temperatura delle pietanze calde in distribuzione risulti conforme alle temperature (+60° C / +65° C.) previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980). I contorni dovranno essere serviti in piatti singoli. I bicchieri di vetro, devono essere lasciati negli appositi cestelli usati per il lavaggio, al fine di evitare possibili inquinamenti. I vassoi dovranno essere privi di residui di acqua e saranno messi a disposizione del commensale, unitamente alle tovagliette di carta a perdere. Gli stuzzicadenti devono essere forniti in confezione monouso. I tovaglioli e i bicchieri monouso a disposizione del commensale saranno n° 2 (due) ed erogati attraverso un distributore igienico.

Bacinelle gastronomiche, vassoi, utensili, cassette di bevande e di frutta devono permanere nell'arco del banco distribuzione per il tempo strettamente richiesto dalle operazioni di rifornimento.

La temperatura delle bevande distribuite agli utenti devono essere adeguate al ciclo delle stagioni.

A titolo esemplificativo:

	PERIODO ESTIVO (inizio 01/05 termine 30/09)	-	PERIODO INVERNALE (inizio 01/10 termine 30/04)
Acqua minerale	8° C		12° C
vino bianco	9° C		13° C
vino rosso	16° - 18° C		16° - 18° C
bibite analcoliche	8° C		12° C

E' consentita l'erogazione di birra e/o vino alla spina non venendo meno la tracciabilità del prodotto il cui contenitore di base dovrà essere a norma per misure igieniche ed etichettatura.

Qualora l'impresa volesse installare nei propri locali dei distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e di bevande dovrà rispettare quanto previsto dagli artt. 32 e 33 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i..

I locali interessati alla produzione ed erogazione pasti dovranno essere adibiti esclusivamente all'uso ed alle destinazioni previste. (art. 4 e allegato II – cap. II - al Reg. CE 852/2004).

& C -"Personale addetto"

Ogni servizio inerente il funzionamento della mensa verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

L'Impresa si impegna a destinare al servizio oggetto del presente capitolato il personale necessario, avente adeguata qualificazione, in numero tale che il funzionamento del servizio si svolga in maniera rapida ed in modo da potere servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile per soddisfare le esigenze dell'Amministrazione in relazione all'orario di afflusso degli studenti.

L'impresa assume l'obbligo di corrispondere al personale dipendente e vincolato da rapporto di lavoro subordinato il trattamento economico e normativo previsto dal vigente contratto collettivo di lavoro, di versare regolarmente tutti i contributi stabiliti dalla legge, ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali in relazione alla natura delle mansioni affidate. L'Amministrazione, pur essendo ferma la sua estraneità e responsabilità a qualsiasi rapporto tra l'impresa ed il suo personale, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto di tali adempimenti.

L'Impresa si impegna, pertanto, a tenere a disposizione dell'Amministrazione i libri matricola, i libri paga, copia delle tessere assicurative e previdenziali e quant'altro fosse necessario per un adeguato controllo.

Il coordinamento per la preparazione dei piatti dovrà essere affidato ad un responsabile in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione il quale dovrà garantire una presenza continua in sala. Il responsabile di cucina dovrà possedere un diploma di qualificazione o titolo similare.

Il personale è obbligato a presentarsi in servizio in perfetto ordine e deve osservare scrupolosamente le norme igieniche che le mansioni cui è addetto richiedono. L'impresa fornirà tutto il personale adibito all'esecuzione del servizio di idoneo abbigliamento di lavoro, adatto alle mansioni da svolgere e aventi idonee caratteristiche antinfortuniste, di indumenti protettivi da indossarsi per ogni operazione che preveda l'accesso alle celle frigorifere e di quant'altro necessiti, fatto salvo quanto previsto dal proprio piano di sicurezza con il documento valutazione rischi elaborato dall'Impresa (D.Lgs. 81/2008).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso (allegato II al Reg. CE 852/2004 – cap. VIII).

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

L'Amm.ne si riserva la facoltà di eseguire la ricerca di portatori Enterobatterici patogeni e Stafilococchi enterotossici. I soggetti che dovessero risultare positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'Amm.ne si riserva, comunque, la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti dell'Impresa.

Ai sensi degli art. 5 e 6 e dell'allegato II – cap. VIII -Reg. CE 852/2004, il dipendente dell'Impresa addetto ai servizi alimentari, dovrà denunciare immediatamente la propria eventuale malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa, precisando allo stesso le possibili cause della patologia.

Gli obblighi cui l'impresa è sottoposta nei confronti del personale assunto ai fini delle prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto sono quelle risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali con particolare riferimento agli obblighi previsti:

- dalla legge 9 dicembre 1977, n° 903 e s.m.i. in materia di parità di trattamento tra uomini e donne in materia di lavoro;
- dalle tutte le vigenti norme sanitarie ed in particolare dal “pacchetto igiene”;
- dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per il personale dipendente da Imprese esercenti servizi di ristorazione. In particolare, l'impresa dovrà 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 di 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'impresa è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse;
- dal D.Lgs. n° 81 del 9 aprile 2008 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di sicurezza del 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, la 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. In materia antinfortunistica l'impresa dovrà affiggere nei locali adibiti alla preparazione e alla cottura degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni; l'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Di tutti gli adempimenti inerenti, l'Amministrazione si riserva il diritto di chiederne la prova.

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'Impresa.

& D- "Tecnologie di manipolazione, menù settimanali, tabella dietetica e grammature degli alimenti"

L'impresa è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Inoltre, tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata e di misura tale da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi. Pertanto, l'Impresa al fine di garantire standard qualitativi ottimali, dovrà

Ersu di Palermo

impiegare viveri e condimenti forniti da ditte di provata fiducia presenti sul mercato nazionale o comunitario. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere in qualsiasi momento e senza preavviso a controlli sulle derrate e sui pasti elaborati, mediante prelievi sugli stessi ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia. Nel caso che tali controlli dovessero evidenziare per più di due volte la carente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto, su richiesta dell'Amministrazione, dovrà essere tassativamente e immediatamente sostituito da altro prodotto di marca e provenienza diversa.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più né in meno in tipo e qualità) da quelli indicati nei menù settimanali offerti dall'Impresa in sede di gara. E', tuttavia, consentito, in accordo con l'Amministrazione, la variazione migliorativa dei menù giornalieri.

I menù offerti in sede di gara dall'impresa si intendono e, per tutti gli effetti che derivano, costituiscono parte integrante del presente capitolato. I menù offerti dall'impresa, articolati su quattro settimane, sono suddivisi in "menù estivo" (inizio 01/05 termine 30/09) e "menù invernale" (inizio 01/10 termine 30/04).

I pasti saranno composti da:

- a) -un primo piatto;
- b) -un secondo piatto con contorno;
- c) - formaggi o salumi o pizza, in alternativa al primo o al secondo piatto;
- d) - pane o crackers;
- e) - frutta o in alternativa un succo di frutto o uno yogurt;
- f) - bevande: vino o una bibita (in lattina o bottiglia sigillata) o acqua tipo "oligominerale" naturale o gassata (in contenitori sigillati)

e più precisamente:

- a) Primo piatto a scelta fra due (un piatto di pasta o piatto del giorno, una minestra o una pasta o pasta in brodo o riso in bianco) o in alternativa: frutta (a scelta fra 2 varietà di frutta di stagione), formaggi (a scelta fra 3), salumi (a scelta fra 3), n° 1= yogurt.
- b) Secondo piatto a scelta fra tre (un piatto di carne o pesce, un piatto di gastronomia, bistecca o in alternativa: formaggi, salumi, n° 2= yogurt, n° 2= contorni) con contorno (verdura cotta, verdura cruda).
- c) Pane confezionato in buste singole e microforate o confezione/i di crachers.
- d) frutta
- e) bevande (vino rosso o bianco in confezione sigillata da 250 ml. o birra (di marca a maggiore diffusione tra l'utenza studentesca) in lattina sigillata da 330 ml. o bibita analcolica a distribuzione nazionale (a puro titolo esemplificativo: cocacola, pepsicola, chinotto S. Pellegrino, aranciata Fanta o S. Pellegrino, Oransoda, Lemonsoda, o equivalente, etc.) in lattina sigillata da 330 ml. o acqua minerale (naturale o gassata) in bottiglia di plastica sigillata da litri uno.

N.B.: L'Impresa, ai sensi dell'art. 4 della L. 125 del 4 luglio 2005 e s.m.i., dovrà garantire pasti differenziati ai soggetti richiedenti aventi problemi connessi all'alimentazione (malattie del metabolismo, celiachia e intolleranza al glutine, fibrosi cistica, diabete e allergie alimentari in genere). Pertanto, le attrezzature e gli utensili dovranno essere idonei allo scopo.

Ersu di Palermo

Le frittore verranno realizzate nei forni a termoconvezione; le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura. Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Tutte le manipolazioni e le cotture dovranno essere effettuate secondo le norme atte ad esaltare la qualità sensoriale delle vivande. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per la preparazione di salse, sughi e pietanze cotte si dovrà impiegare esclusivamente olio extravergine di oliva. Per la preparazione di fritti si farà uso di olio di semi di girasole/mais. Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare, a richiesta dell'utente, il formaggio parmigiano reggiano grattugiato e/o formaggio pecorino grattugiato. E' vietata ogni forma di riciclo.

Al fine di individuare più celermente le cause delle eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa dovrà prelevare 50 gr. dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili e conservarli in frigo per le 48 ore successive ed esibirli a richiesta del Responsabile nominato dall'Amministrazione addetto al servizio.

" TABELLA DIETETICA DELLE PRINCIPALI DERRATE AL NATURALE":

Peso minimo a crudo da impiegarsi normalmente per ogni singola porzione (grammatura):

Pasta asciutta (semola di grano duro) gr. 150

Tortellini e/o ravioli gr. 80

Minestra di legumi e pasta:

legumi gr. 150

pasta gr. 100

riso gr. 100

Minestrone di riso o pasta:

riso gr. 100

patate gr. 100

verdura gr. 150

legumi gr. 50

Carne (in umido, ragù, spezzatino) gr. 150/180

Costino o prosciutto di maiale gr. 170/200

genovese, lesso gr. 170/190

arrosto, tonnato, brasato gr. 170/190

pizzaiola, scaloppe, scaloppine gr. 140/170

cotolette: milanese gr. 140/170

involtini o da padella qualità vitellone gr. 140/170

salsiccia suina gr. 160

polpette gr. 180

wurstell gr. 150

pollo 1/4 gr. 300 (classe di appartenenza "A")

petto di pollo gr. 170 (classe di appartenenza "A")

fesa di tacchino gr. 170/190 (classe di appartenenza "A")

coniglio gr. 250

costatina di agnello gr. 220/250

hamburger (carne bovina) gr. 160

involtini di prosciutto cotto alla russa gr 150 di prosciutto con ripieno

Pesce (surgelato) gr. 200

Ersu di Palermo

(calamari, polipi, polipetti, filetti di sogliola, filetti di merluzzo, bastoncini di merluzzo)
Insalata di mare gr. 200
(calamari gr. 100 + gamberi sgusciati gr. 40 + vongole sgusciate gr. 30 + polipi gr. 30)
Frittura di calamari e gamberi gr. 200
(calamari gr. 150 + gamberi gr. 50)
Pesce esente da lisce (surgelato) gr. 200
merluzzo decapitato, cernia a trance,
pesce spada a trance; sogliole olandesi
Mozzarella di bufala gr. 180
Omelette n. 2 uova con ripieno (tutte le uova utilizzate dovranno essere categoria di qualità "EXTRA" o "A", categoria di peso "2")
Prosciutto cotto di 1^a qualità e/o prosciutto crudo gr. 100
e/o capocollo e bocconcini gr. 160 (gr.80+80)
Uova e salame e/o spalla cotta e/o capocollo n. 1 uovo + gr. 100 salame o spalla cotta o capocollo
Salame, uova sode e tonno gr. 50 di tonno + n. 1 uovo + gr. 50 di salame
Tonno e uova sode n. 2 uova + gr. 50 di tonno
Salumi misti gr. 150
Piatto freddo con formaggio gr. 150
Provolone e formaggi da tavola gr. 150
Contorni:
il contorno segue il corso naturale della stagione e in q.b. standard (patate fritte, patate arrosto, peperoni, insalata, pomodori, peperoncini, melanzane, spinaci, fagiolini, carciofi, broccoli, etc.)
Grassi:
grassi da 35 a 40 gr. (Olio - burro)
condimento totale (olio o burro) Olio di semi e Olio di oliva extra vergine di 1^a qualità:
per pietanze e contorni gr. 40
burro in confezione Hotel gr. 20
Pomodori pelati gr. 100 cr.
Pomodori pelati con concentrato gr. 100 cr.
Yogurt: confezione e porzione come da mercato gr. 125;
Pane rimacinato o comune da gr. 100 cr.; n° 2 pezzi confezionati in buste singole e microforate
Crachers: una confezione da gr. 40 cr., ovvero due confezioni da gr. 20 cr.
Frutta fresca di 1^a categoria: mela, pera, arancia, mandarino, pesca, uva (a scelta dell'utente fra due specie) gr. 180/200 cr.
Limone 3 spicchi.
Pizza: pasta a crudo 250 gr., pomodoro a crudo 100 gr.; mozzarella a crudo 100/120 gr., altri ingredienti q.b.;
Eventuali altri alimenti: quota base standard.

Tutte le derrate alimentari avranno caratteristiche merceologiche ed organolettiche tali da renderle classificabili come di "prima qualità". Tutte le carni dovranno provenire da allevamenti e da macelli autorizzati in ambito comunitario. Per ogni derrata alimentare dovrà essere possibile verificare la tracciabilità.

& E -"Pulizia dei locali delle cucine e delle mense"

L'Impresa dovrà garantire e 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, ma anche perché procedure di pulizia errate potrebbero essere causa di problemi di natura biologica e chimica. A tal fine, l'Impresa per garantire i requisiti igienico alimentari dovrà predisporre dei piani di sanificazione suddivisi secondo la tipologia delle attrezzature e dei locali.

L'impresa attenendosi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia e a quanto previsto dal Piano di autocontrollo HACCP, provvederà alla pulizia generale giornaliera della cucina, della sala, dei locali destinati al riassetto e alla pulizia delle stoviglie e di tutte le superfici ad esse attinenti, nonché di tutte le attrezzature/apparecchiature in esse contenute. Inoltre, l'impresa dovrà eseguire periodicamente interventi di derattizzazione e di disinfestazione mirati alla prevenzione degli agenti infestanti quali roditori e insetti.

Il personale addetto alla pulizia dei locali e delle attrezzature condurrà 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 e gli insetti, etc.. In ogni caso, l'Impresa non potrà effettuare operazioni di pulizia dei locali durante le ore di distribuzione pasti.

I prodotti utilizzati per la pulizia dovranno essere biodegradabili e privi di tossicità.

& F -"Controlli e rilievi"

L'Amministrazione si riserva il diritto in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà di adottare, di effettuare con propri incaricati o con organismi all'uopo costituiti, ivi compresi rappresentanti degli utenti, controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Tali controlli potranno riguardare, ad esempio:

- mancato rispetto del menù,
- temperature e modalità di stoccaggio delle derrate,
- difetto di grammatura da farsi almeno su 10 campioni,
- date di scadenza dei prodotti,
- controllo a vista delle derrate,
- temperatura dei banchi self-service,
- pulizia degli ambienti,
- etc.

E', comunque, vietato all'Amministrazione intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tali controlli potranno dar luogo al blocco di derrate destinate agli studenti universitari, previa applicazione da parte del responsabile dell' Amministrazione di un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L' Amministrazione provvederà, entro 2 giorni, in proprio o attraverso una propria ditta di fiducia ad analizzare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, dandone tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi. In ordine agli alimenti da analizzare, le parti sceglieranno numero tre campioni di cui una da utilizzare in caso di revisione dell'analisi. L'Amm.ne si riserva la possibilità di avvalersi di tecnici specializzati nel settore alimentare per controllare che l'esecuzione del servizio

Ersu di Palermo

avvenga secondo le norme previste dal contratto e verificare il livello di qualità e la sua costanza nel tempo.

I tecnici effettueranno i prelievi secondo la metodologia che riterranno più opportuna. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

L'impresa non dovrà interferire sulle modalità di controllo dei tecnici incaricati.

L'impresa dovrà garantire la presenza in sala distribuzione di una bilancia per verificare il peso degli alimenti.

L'Amm.ne farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo: se entro 8 (otto) giorni dalla data della comunicazione l'impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione applicherà le norme previste dal contratto.

& G -"Prezzo del pasto"

Il prezzo contrattuale aggiudicato per ogni singolo pasto offerto in sede di gara 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, hardware, spese generali, utile d'impresa e quanto altro il presente contratto o la legge, pone a carico dell'Impresa) e resterà invariato per la durata del contratto. Nell'ipotesi di prosecuzione del contratto oltre la data del 15 luglio 2012, il prezzo potrà essere adeguato, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. .

ART. 4 "OBBLIGAZIONI DELL'IMPRESA E COMODATO D'USO APPARECCHIATURA HARDWARE":

& A "OBBLIGAZIONI DELL'IMPRESA":

L'Amministrazione vigilerà sulla corretta e puntuale esecuzione di ognuna delle clausole previste dal presente Capitolato Speciale d'Appalto per mezzo di un suo dipendente o, comunque, di un suo delegato, cui è conferito, tra gli altri, il compito di segnalare ogni disfunzione od omissione che dovesse verificarsi.

A tal fine, il Responsabile nominato dall'Amm.ne, fornito di adeguato abbigliamento, avrà libero accesso, in ogni momento, in tutti i locali e potrà permanervi per effettuare i dovuti controlli.

E' obbligo dell'Impresa tenere a disposizione degli utenti in sala distribuzione copia del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Impresa garantisce di sollevare l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito alla rispondenza tra il servizio e la normativa in materia.

L'Impresa si obbliga a notificare all'Amministrazione ogni e qualsiasi variazione del legale rappresentante, fusione, scissione, incorporazione di società o trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

L'Impresa si obbliga, altresì, ad accettare specificamente ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del c.c. l'incapacità a qualsiasi titolo dei crediti derivanti dalla gestione.

L'Amministrazione si riserva di adottare gli opportuni provvedimenti in caso di variazioni del legale rappresentante, di fusione, scissione ed incorporazione che dovessero verificarsi nel corso del rapporto contrattuale.

L'Impresa si obbliga all'osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni ed a tutta la disciplina riguardante la somministrazione di alimenti e bevande.

L'Impresa dovrà essere munita di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per l'espletamento del servizio, è onerata a mantenerli per tutta la durata del contratto e provvederà ad ogni adempimento formale, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia comunale o sanitaria.

In caso di inadempienza sarà responsabile verso l'Amministrazione di ogni e qualsiasi danno consequenziale.

& B "COMODATO D'USO APPARECCHIATURA HARDWARE":

L'Amministrazione doterà, in comodato d'uso gratuito, l'Impresa di lettore di badge e di adeguata connessione telematica per il trasferimento e/o la ricezione dei dati relativi all'erogazione del servizio dal ristoratore al sistema informativo dell'ERSU.

L'impresa dovrà dotarsi, a proprie cure e spese, di N. 1 Personal Computer e N. 1 Stampante così come descritto all'art. 3

La durata del comodato d'uso dell'hardware corrisponde alla durata contrattuale del servizio di ristorazione. Alla scadenza contrattuale l'impresa dovrà restituire all'Amministrazione l'apparecchiatura hardware ricevuta in comodato.

Il comodato d'uso è disciplinato dall'art. 1803 C.C.; la manutenzione ordinaria dell'hardware è a carico dell'Amministrazione; la manutenzione straordinaria dovuta a danneggiamenti o cattivo uso dell'apparecchiatura è a carico dell'impresa.

I dati relativi all'erogazione del servizio saranno trasmessi in real-time, attraverso la linea telematica installata a cura dell'Amministrazione. Eventuali modifiche e/o nuove implementazioni nelle procedure tecniche o nel sistema di gestione che si rendessero necessarie saranno comunicate formalmente, anche a mezzo fax, dall'Amministrazione all'impresa e da questa accettate, salvo risoluzione consensuale del contratto.

ART. 5 "DURATA E CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO":

Il contratto in oggetto, avrà inizio dalla formale richiesta avanzata dall'Amministrazione (data presunta 01 MARZO 2011) e perverrà a scadenza, senza alcun preavviso di risoluzione, alla data del 15 luglio 2012. Sono esclusi i seguenti giorni: il periodo natalizio compreso tra il 15 dicembre 2011 e il 10 gennaio 2012, il periodo pasquale compreso tra il 21 aprile 2011 e il 27 aprile 2011, tra l' 8 aprile 2012 e il 15 aprile 2012 e tutte le domeniche e tutti i festivi infrasettimanali dell'anno. Qualora la normativa vigente, alla data del 15 luglio 2012, lo permetta, il contratto potrà essere prorogato, su richiesta dell'Ente appaltante, alle medesime condizioni, se vi siano ragioni di opportunità, convenienza o altre a suo insindacabile giudizio, dal 15 settembre 2012 al 15 luglio 2013 (esclusi: il periodo natalizio, pasquale, estivo, tutte le domeniche e tutti i festivi infrasettimanali dell'anno). In ogni caso, alla scadenza contrattuale, il servizio dovrà essere garantito fino all'aggiudicazione della nuova procedura di gara. Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità, le condizioni, le scadenze indicate nel Capitolato

Speciale d'Appalto e le condizioni economiche e tecniche offerte dalle ditte aggiudicatrici. L'Amministrazione avrà la facoltà di comunicare all'Impresa, mediante comunicazione formale (anche a mezzo fax), ulteriori periodi di interruzione del servizio di ristorazione in occasione di festività infrasettimanali ovvero di sospensione delle attività didattiche dell'Università di Palermo – Polo di Agrigento. Per i giorni nei quali il servizio verrà sospeso l'Impresa non avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione. L'Impresa non potrà pretendere nessun risarcimento o indennizzo per l'eventuale scarsa affluenza di studenti o addirittura il non utilizzo da parte degli utenti del servizio ristorazione, qualunque ne sia la causa, poichè l'Amministrazione non garantisce all'Impresa un numero minimo di pasti giornalieri.

L'Amministrazione ha la facoltà di interrompere in qualsiasi momento la convenzione per esigenze finanziarie.

L'esecuzione del contratto è regolata,

- a) dalle condizioni stabilite dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, dall'offerta economica e dai menù settimanali presentati dall'Impresa in sede di gara;
- b) dalle norme dettate dal Regolamento per la Contabilità Generale dello Stato di cui al R.D. 23/5/1924, n° 827 e s.m.i.;
- c) dal D. Lgs. 163/06 e s.m.i.
- d) Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche;
- e) D. Lgs. 06/11/2007, n° 193;
- f) Reg. CE 852/2004, 853/2004 e 854/004 [regola l'attività di produzione e l'igiene dei prodotti alimentari];
- g) Reg. CE 852/2004; art. 5, 7, 8 e 9 e allegato II ca. XII del Reg. CE 852/2004 [regola le procedure H.A.C.C.P.];
- h) artt. 18 e 19 Reg. CE 178/2002 [regola la tracciabilità – rintracciabilità degli alimenti];
- i) L. 125 del 4 luglio 2005 (intolleranze alimentari).

Comunque, tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

ART. 6 "CORRISPETTIVI, FATTURAZIONE E PAGAMENTI":

L'Impresa entro il mese successivo all'incasso avrà l'obbligo di versare all'Amministrazione con bonifico bancario o versamento postale (IBAN:IT5410103004600000001371452 - Intestato a Regione Siciliana, Ersu Palermo; conto postale: N° 235903 Intestato a Regione Siciliana, Ersu Palermo, Viale Delle Scienze, Edificio 1, 90128 Palermo) tutte le somme percepite e annotate nel registro dei corrispettivi corrispondenti alle quote pagate dagli utenti prima della consumazione del pasto secondo la fascia di appartenenza.

L'Amministrazione dopo aver ricevuto le suddette somme, corrisponderà all'impresa, a seguito di emissione di fattura mensile, per ogni singolo pasto consumato dagli utenti, l'importo contrattuale del pasto aggiudicato in sede di gara.

Il corrispettivo contrattualmente fissato si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, ivi compresi gli oneri relativi al

Ersu di Palermo

personale per assicurazioni, retribuzioni, oneri previdenziali ed assistenziali, abbigliamento, attrezzature, materiali, etc.

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

Le fatture dovranno indicare il mese di svolgimento del servizio, il numero totale dei pasti erogati, l'importo unitario aggiudicato in sede di gara (iva esclusa) e dovranno essere accompagnate da:

A) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante con la quale dichiara:

- di avere adempiuto nei confronti del proprio personale dipendente utilizzato ai fini dell'esecuzione del servizio a tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro, previdenza ed assistenza;
- l'elenco nominativo delle unità di lavoro utilizzate per l'esecuzione del contratto cui si riferisce la fattura con la indicazione della data di nascita e della qualifica;

N.B.: Alla dichiarazione dovrà essere allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore.

B) primo foglio del registro dei corrispettivi del mese fatturato.

C) quant'altro richiesto dalla normativa fiscale vigente in materia di pagamento delle fatture da parte delle pubbliche amministrazioni.

L'Amministrazione si riserva di richiedere periodicamente all'impresa copia del D.U.R.C

Si intenderanno come non pervenute le fatture non corredate da quanto richiesto nei precedenti commi, nonché difformi dalle precedenti indicazioni.

L'Amministrazione verificherà la regolarità della fattura con il numero dei pasti effettivamente erogati e laddove i dati non dovessero coincidere liquiderà all'impresa esclusivamente i pasti erogati legittimamente.

La liquidazione delle fatture riconosciute legittime (dopo la verifica con il sistema equitalia servizi s.p.a. per fatture superiori ad € 10.000,00) avverrà entro il sessantesimo giorno successivo alla data della loro presentazione all'Ufficio protocollo e sarà disposta, ai sensi della L. 136/2010 e s.m.i.) a mezzo di emissione di mandati di pagamento con accredito nel c.c. Bancario indicato in sede di gara). La spesa necessaria graverà sul bilancio dell'Amministrazione.

Alle transazioni finanziarie oggetto del presente appalto si applicano le norme di cui agli artt. 3 e 6 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., relativi agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 7 "PENALI, ONERI CONTRATTUALI e CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA":

& A "PENALE"

Qualsivoglia inadempienza contrattuale, certificata da verbale redatto in contraddittorio, comporterà l'applicazione di una penale per singola inadempienza, da addebitarsi sul dovuto dall'Amministrazione.

Ersu di Palermo

L'Amministrazione applicherà una penale di € 100,00 (centoeuro) per:

- MANCANZA TESSERA IDENTIFICATIVA PERSONALE;
- SCARSA IGIENE DEL PERSONALE;
- SCARSA IGIENE DEGLI AMBIENTI;
- UTILIZZO PRODOTTI PER LA PULIZIA NON CONFORMI A QUANTO DICHIARATO;
- TEMPERATURA DELLA LINEA SELF-SERVICE NON RISPETTATA;
- GRAMMATURA DEI PRODOTTI NON RISPETTATA;

L'Amministrazione applicherà una penale di € 200,00 (duecentoeuro) per:

- PASSAGGIO TESSERINO MENSA NON APPARTENENTE ALL'UTENTE;
- DERRATE NON CORRISPONDENTI ALLA CATEGORIA RICHIESTA;
- PRODOTTI MANCANTI DELLA DATA DI CONFEZIONAMENTO E SCADENZA;
- ANALISI NON RISPONDENTI AI LIVELLI DI CONFORMITA';
- RISCONTRO PRODOTTI SCADUTI;
- PESSIME CONDIZIONI IGIENICHE DEGLI AMBIENTI;
- PESSIME CONDIZIONI DI TENUTA DELLE CELLE FRIGORIFERE;
- PRESENZA NEL SOTTOBANCO DELLA LINEA SELF-SERVICE DI PRODOTTI PER LA PULIZIA.

Quanto sopra, fermo restando che l'applicazione della penale non solleva l'impresa dalle responsabilità di ordine civile e/o penale cui l'inadempienza contestata possa dare origine, conservando all'Amm.ne la facoltà di avvalersi della clausola risolutiva espressa, nei tempi e modi espressamente previsti.

& B "ONERI CONTRATTUALI"

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

- a) tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del presente contratto e dall'applicazione di ognuna delle clausole previste dallo stesso, ivi compreso l'eventuale onere derivante dalle operazioni di collaudo che questa Amministrazione si riserva di fare effettuare a tecnici e/o laboratori d'analisi estranei all'Amministrazione stessa;
- b) tutte le tasse presenti e future inerenti il presente contratto ivi comprese quelle relative all'intervento del notaio (costo presunto € 1.500,00, iva esclusa, circa) al quale questa Amministrazione si riserva di fare ricorso, ai sensi dell'art. 102 del R.D. 23/5/1924, n° 827 e s.m.i. per la stipula e registrazione del contratto;
- c) la copertura assicurativa per la R.C.T. derivante dalla conduzione della struttura con limite di € 300.000,00 per persona, valida per tutto il periodo contrattuale; in ogni caso l'impresa assume a proprio esclusivo carico ed onere ogni rischio connesso con l'attività cui il presente contratto darà origine, tenendo, con ciò, indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali l'utenza dovesse ricevere danno;
- d) il deposito cauzionale definitivo fissato nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo netto di aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'art. 113 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., effettuato in uno dei modi previsti dalla legge 10/6/82, n° 348 "Costitu-

zione di cauzioni con polizza fidejussoria a garanzia di obbligazioni verso lo Stato ed altri Enti";

La cauzione definitiva verrà svincolata alla data di scadenza del contratto de quo.

L'impresa, infine, è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta esecuzione degli interventi previsti.

& C "CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA"

Il contratto sarà risolto di diritto e con effetto immediato nei seguenti casi:

- 1) scioglimento, fallimento, concordato o qualsiasi procedura concorsuale cui sia sottoposta l'impresa;
- 2) cessione totale o parziale del contratto in subappalto.
- 3) mancata osservanza delle norme di legge e di contratto nei confronti del personale dipendente impiegato ai fini della esecuzione del contratto;
- 4) illecito utilizzo del "badge a banda magnetica" (in tal caso l'Amministrazione segnalerà alla competente Autorità Giudiziaria la persona addetta alla cassa che ha commesso l'eventuale reato penale);
- 5) manomissione, a qualunque titolo, di "badge a banda magnetica" e/o lettore in comodato, nonché, qualsivoglia intervento atto ad impedire e/o alterare la trasmissione/ricezione giornaliera al sistema informatico dell'Amministrazione dei dati relativi all'espletamento del servizio mensa;
- 6) contestazioni delle autorità amministrative preposte ai controlli igienico sanitari;
- 7) contestazioni delle autorità di polizia statali e/o municipali preposte ai controlli igienico sanitari;
- 8) la somministrazione di prodotti deteriorati o scaduti;
- 9) contestazioni delle autorità amministrative preposte ai controlli sulla corretta applicazione della normativa del lavoro;
- 10) il recidivo ritardo (oltre la terza volta) nel versare all'Amministrazione entro il 10 del mese successivo rispetto all'incasso le quote parti pagate dall'utente al momento della consumazione del pasto;
- 11) il mancato rispetto degli obblighi previsti dalla L. 136/10;
- 12) ogni altra grave violazione del contratto, tale da recare grave pregiudizio alla prosecuzione dello stesso.

Le parti dichiarano, inoltre, di considerare, in ogni caso, giusta causa di risoluzione del contratto le seguenti inadempienze:

- 1) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della mensa;
- 2) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle condizioni igieniche e merceologiche (qualità e quantità dei cibi) fissate dal presente Capitolato;
- 3) esistenza di casi di intossicazione alimentare;
- 4) utilizzo per tre volte di derrate non previste nei menù allegati dall'impresa nella propria offerta in sede di gara;
- 5) mancata osservanza delle normative di legge e di contratto nei confronti del personale dipendente;
- 6) non ottemperanza, entro otto giorni, alle prescrizioni dell'Amm.ne sui rilievi effettuati dai tecnici e formalmente notificati;

- 7) revoca delle autorizzazioni amministrative e sanitarie da parte delle Autorità competenti;
- 8) altre gravi e ripetute violazioni del contratto.

In tutte le ipotesi suddette il contratto sarà risolto di diritto e in danno a seguito di dichiarazione dell'Amm.ne di avvalersi della presente clausola, da notificare all'Impresa con lettera raccomandata.

Costituisce, inoltre, espressa facoltà dell'Amm.ne la risoluzione del contratto con effetto immediato in caso di ripetute inadempienze dell'Impresa nella esecuzione delle obbligazione assunte.

ART. 8 "TRATTAMENTO DEI DATI"

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196, i dati personali vengono raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali dell'Amministrazione (gare di appalti di lavori, forniture e servizi). I dati vengono trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati. Devono essere esatti, pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti e trattati. Al trattamento dei dati personali possono attendere anche soggetti esterni, pubblici o privati con i quali l'Amministrazione ha un rapporto di connessione, convenzione e/o contratto finalizzato all'espletamento della procedura o di parte di essa. L'interessato può far valere nei confronti dell'Amministrazione i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. N°. 196/2003 ed esercitato ai sensi degli artt. 8, 9 e 10 del medesimo Decreto Legislativo. Inoltre, è fatto obbligo all'impresa di assicurare la massima riservatezza su qualsiasi notizia, dato, atto od informazione di cui venga a conoscenza in virtù dell'attività che dovrà essere svolta in relazione al presente appalto ed è altresì responsabile del trattamento dei dati personali che sono forniti dagli utenti nonché della tenuta e custodia della documentazione ai sensi dell'art. 13 del D Lg.30.06.03 n. 196.

ART. 9 "DISPOSIZIONI FINALI E CONTROVERSIE":

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si rimanda:

- a) al più volte citato Capitolato d'Oneri Generali previsto dal D. M. 28 ottobre 1985 e s.m.i.,
- b) al Regolamento per la Contabilità Generale dello Stato previsto dal R. D. 23 maggio 1924, n° 827 e s.m.i.;
- c) alla legge n° 283 del 30 aprile 1962 ed il suo Regolamento di esecuzione (D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e s.m.i.);
- d) dal D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;
- e) D. Lgs. 06/11/2007, n° 193;
- f) Reg. CE 852/2004, 853/2004 e 854/004;
- g) Reg. Ce 852/2004; art. 5, 7, 8 e 9 e allegato II ca. XII del Reg. Ce 852;
- h) Reg. CE 178/2002;
- i) L. n° 125 del 4 luglio 2005;
- l) tutte le norme legislative e regolamentari vigenti o emanande relative alla produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e consegna dei generi alimentari solidi o

Ersu di Palermo

liquidi che concorreranno alla produzione dei pasti oggetto del contratto. Detti atti, per espressa volontà dei contraenti, si intendono e, per tutti gli effetti che derivano, costituiscono parte integrante del presente capitolato, per quanto ad esso non siano materialmente allegati.

Le divergenze che dovessero insorgere durante il periodo contrattuale saranno trattate, in prima istanza, tra il Responsabile nominato dall'Amministrazione e l'impresa, i quali tenteranno la composizione in via amichevole. In assenza di ciò le divergenze saranno trattate tra i rappresentanti legali delle parti.

Per le divergenze non così conciliabili sarà competente il Foro di Palermo.