

SOCIETA' di PROMOZIONE per l'UNIVERSITA' di IMPERIA
Via Nizza 8
18100 IMPERIA

**PUNTO RISTORO INTERNO AL POLO UNIVERSITARIO IMPERIESE
DI VIA NIZZA N. 8 - IMPERIA**

CIG: 75271167EB2

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

1

Il presente Capitolato d'oneri ha per oggetto l'organizzazione e la gestione del Punto Ristoro interno al Polo Universitario di Imperia sito in Via Nizza n. 8, per gli studenti, i docenti, il personale della Società di Promozione per l'Università nell'Imperiese p.A. – S.P.U. - e gli eventuali partecipanti alle attività culturali e universitarie, nonché per chiunque altro venga dalla S.P.U. autorizzato ad utilizzare le strutture del complesso universitario.

Ai fini del presente Capitolato, si assumono le seguenti definizioni:

- a) SOCIETA': la Società di Promozione per l'Università di Imperia p.A. - S.P.U. (di seguito S.P.U.);
- b) IMPRESA: la ditta affidataria del servizio di mensa e bar;
- c) SERVIZIO: il complesso delle attività e delle prestazioni necessarie per l'organizzazione e la gestione del servizio ristorazione e bar per gli studenti, i docenti, il personale della S.P.U. e gli altri soggetti aventi titolo.

2

Il luogo di esecuzione è il Polo Universitario Imperiese – Via Nizza n. 8 – 18100 IMPERIA.

La durata dell'appalto è di anni 3 (tre) a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio.

La S.P.U. si riserva la facoltà di interrompere il contratto con preavviso di mesi tre, senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere.

Resta esclusa la facoltà dell'Impresa di disdire il contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente Codice Civile (artt. 1453-1463).

3

La tipologia del servizio richiesto prevede la preparazione di pasti presso la mensa del Polo Universitario Imperiese (solo pranzo dal lunedì al venerdì) oltre l'erogazione del servizio bar (compreso il sabato dalle 7:30 alle 12:00) presso la struttura suddetta.

Il numero dei pasti totali che si prevede di erogare nell'anno solare è di circa 7.200 di cui:

circa 5.620 (pari all' 80%) pasto completo con almeno due alternative (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, acqua minerale)

circa 720 (pari al 10%) pasto I° combinazione con almeno due alternative (primo piatto, contorno, frutta, pane, acqua minerale)

circa 720 (pari al 10%) pasto II° combinazione con almeno due alternative (secondo piatto, contorno, frutta, pane, acqua minerale).

Il servizio bar dovrà prevedere la somministrazione dei prodotti tipicamente e più comunemente diffusi in analoghe strutture (es. bevande calde e fredde, panini imbottiti, prodotti da forno dolci e salati etc...)

Specifiche tecniche degli alimenti e bevande – Criteri minimi ambientali

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine etc.. devono provenire:

- per una quota espressa in percentuale sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la ditta aggiudicataria dovrà fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempimento.

- per una quota espressa in percentuale sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11223:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette), sono definiti dal Regolamento (CE) 510/2006, come quei prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. Tali prodotti sono iscritti in un apposito Registro e la conformità dei prodotti al disciplinare è soggetta a controllo da parte di un organismo ad hoc. Dunque questo sistema di etichettatura valorizza gli alimenti di qualità, protegge le specificità territoriali - siano esse caratteristiche particolari dell'ambiente di coltivazione, siano esse le tradizioni e il savoir faire che si tramanda nel tempo – e tutela il contesto economico locale. Promuovere il consumo di tali prodotti genera dunque un effetto positivo in chiave di sviluppo sostenibile, poiché ciò contribuisce a tutelare l'economia rurale della zona, ad accrescere il reddito di quegli agricoltori, a sostenere i prodotti di qualità che, come tali, derivano da terreni "sani" in quanto sono in grado di trasferire delle caratteristiche fisiche, chimiche microbiologiche ed organolettiche migliori, come vanno ad evidenziare i disciplinari di produzione, soggetti a controlli istituzionali.

- le uova, qualora non biologiche, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La ditta dovrà dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.

- Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

- Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

- Conservazione delle derrate.

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

- Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, seguendo scrupolosamente le indicazioni d'uso, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali; i prodotti scongelati dovranno comunque essere consumati in giornata;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

- la carne trita deve essere macinata in giornata;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio ed il taglio della verdura e della frutta dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

– Condimenti

Il condimento delle paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni.

– Menù

Il menù, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari, deve prevedere la somministrazione regolare di frutta e verdura di stagione e di pesce e pane a ridotto contenuto di sale.

Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

- Diete speciali

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

- Rifiuti

Tutti i residui derivanti dall'attività di cucina e di pulizia devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta. In materia di raccolta, differenziazione e conferimento dei rifiuti l'aggiudicatario deve osservare le norme e le regole dettate dal Comune. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio. L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

La mensa e il bar rimarranno chiusi nei seguenti periodi:

- due settimane durante le festività natalizie
- tre settimane durante il mese di agosto

La decorrenza dei suddetti periodi di chiusura verrà determinata con ordine di servizio della Segreteria Generale della S.P.U. che terrà conto delle esigenze di funzionamento del Polo Universitario.

La S.P.U. potrà eccezionalmente richiedere che il servizio venga fornito anche di sera e/o nei giorni festivi e/o in quelli non previsti dal 1° comma del presente articolo qualora ciò, a suo discrezionale ed insindacabile giudizio, risulti necessario alle esigenze delle attività universitarie o comunque ad esse connesse. All'uopo verrà emesso un ordine di servizio della Segreteria Generale della S.P.U.

Il servizio funzionerà secondo il modello del self-service, sicché i commensali provvederanno ad asportare il vassoio dal tavolo - a fine pasto - ed a riporlo negli appositi carrelli di raccolta, mentre l'Impresa curerà la pulizia dei tavoli e dei locali. Il rispetto di tale disposizione sarà curato dall'Impresa appaltatrice senza alcun onere a carico della S.P.U.. Peraltro, la S.P.U. potrà chiedere variazioni al tipo di servizio come sopra descritto, che verranno attuate dall'Impresa previo accordo tra le parti.

L'Impresa non potrà estendere il servizio a categorie di utenti diverse da quelle previste dalla presente convenzione senza la preventiva autorizzazione della S.P.U.

Non rientra nel presente appalto la possibilità da parte dell'Impresa aggiudicataria di installare direttamente o indirettamente distributori automatici di bevande e merendine.

La S.P.U. si riserva la possibilità, con apposito separato contratto, di individuare posti opportuni ed autorizzare l'installazione di un numero determinato di distributori automatici al fine di offrire un miglior servizio all'utenza.

L'importo presunto annuo del servizio mensa è di euro 54.330,00 (cinquantaquattromilatrecentotrenta,00) oltre IVA, determinato applicando al numero stimato delle diverse tipologie di pasti, di cui all'art. 3, i seguenti prezzi unitari:

- a) Pasto completo: € 8,00 oltre IVA;
- b) Pasto I° combinazione: € 6,00 oltre IVA;
- c) Pasto II° combinazione: € 7,00, oltre IVA.

Per i generi erogati dal Bar l'Impresa dovrà attenersi al listino prezzi di cui all'Allegato B) per un importo annuo stimato di € 15.000,00 (quindicimila,00) oltre IVA.

L'importo a base d'asta del servizio in oggetto è di euro 207.990,00 (duecentosettemilanovecentonovanta,00) oltre IVA di cui presunti € 98.650,00 (novantottomilaseicentocinquanta,00) stimati per costo manodopera. Oneri della sicurezza pari a 0 (zero).

L'importo è puramente indicativo ed è determinato sulla base della tipologia del servizio rapportata al numero degli aventi diritto – frequentanti il Polo nei 6 mesi di lezione circa 500 persone nei periodi di esami circa 200 persone al giorno.

5

L'appalto del servizio verrà aggiudicato all'Impresa che - per i locali che le verranno messi a disposizione - avrà accettato di pagare il canone di locazione annuale di € 1.200 (milleduecento/00) oltre I.V.A. e che avrà altresì presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti elementi:

- a) OFFERTA TECNICA punti 80
- b) OFFERTA ECONOMICA punti 20

a) OFFERTA TECNICA – massimo punti 80

Il punteggio relativo all'offerta tecnica verrà assegnato secondo i parametri nella tabella di seguito riportata. **PROGETTO TECNICO SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR** – massimo punti 80 così ripartiti:

1)	PRODOTTI ALIMENTARI	SCHEDA A)
	Qualità dei prodotti utilizzati. Ad ogni offerta sarà assegnato un coefficiente, corrispondente alla media dei coefficienti, compresi tra 0,00 e 1,00 attribuiti dai singoli componenti della commissione giudicatrice, cui consegnerà un punteggio determinato secondo la formula: $[45 \times (\text{coefficiente medio})]$.	massimo punti 45

2)	MENU' PASTI	SCHEDA B)	Massimo punti 25
	<p>2.a) Indicazione delle alternative giornaliere nella scelta del primo piatto, del secondo piatto e del contorno per la combinazione dei pasti.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 0 punti per 2 alternative, 5 punti per 3 alternative, 10 punti per 4 o più alternative giornaliere nella scelta del primo piatto, del secondo piatto e del contorno.</p> <p>2.b) Indicazione di giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc... idonee ad estendere la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 4 punti per una giornata tematica al mese, 7 punti per due giornate tematiche al mese, 15 punti per tre o più giornate tematiche al mese</p>		<p>massimo punti 10</p> <p>massimo punti 15</p>

3)	PERSONALE	SCHEDA C)	Massimo punti 10
	<p>3.a) Programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento del personale.</p> <p>Fermo restando che la Ditta aggiudicataria dovrà garantire, con oneri a proprio carico la formazione obbligatoria per legge, sarà attribuito un punteggio sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ogni corso di formazione ed aggiornamento specifico nella ristorazione collettiva di minimo 3 ore.</p> <p>3.b) Iniziative di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza.</p> <p>La Ditta può prevedere senza oneri aggiuntivi a carico della stazione appaltante, iniziative di comunicazione, carta dei servizi, iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza, iniziative di monitoraggio della soddisfazione degli utenti ecc....</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ciascuna iniziativa.</p>		<p>massimo punti 5</p> <p>massimo punti 5</p>

b) OFFERTA ECONOMICA – massimo punti 20

La valutazione dell'offerta avverrà attribuendo il punteggio massimo al ribasso più elevato offerto per le tre tipologie di pasto, utilizzando la seguente formula:

$$X = C \times R_i / R_{max}$$

dove:

Ri = Ribasso offerto dall'i-esimo concorrente

Rmax = Ribasso massimo offerto

C = Coefficiente attribuito al fattore prezzo (20)

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo base di gara fissato al precedente art. 4.

Il ribasso offerto in percentuale verrà applicato alle tre tipologie di pasto.

Le condizioni del servizio si intendono fisse ed invariabili per tutta la sua durata.

L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma chiara, leggibile e per esteso dal titolare, dal legale rappresentante o da un procuratore, a seconda della forma giuridica dell'offerente, corredata da copia di documento di riconoscimento in corso di validità. Nel caso di sottoscrizione dell'offerta da parte di un procuratore, questi dovrà essere munito di mandato originale o di copia autenticata a norma di legge.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

Nell'ipotesi di mancata aggiudicazione l'esperimento s'intenderà nullo a tutti gli effetti e le imprese concorrenti o l'impresa provvisoriamente aggiudicataria non avranno nulla a pretendere per la mancata aggiudicazione e/o affidamento del servizio.

Saranno considerate nulle le offerte che conterranno condizioni di servizio non conformi alle caratteristiche indicate o comunque diverse e/o non conformi alle prescrizioni del presente capitolato.

La Commissione Giudicatrice - ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. - nominata dal Consiglio di Amministrazione della S.P.U. dopo il termine di scadenza della presentazione delle offerte - sarà composta dal Presidente, da n. 2 membri e dal segretario che redigerà il verbale di gara.

L'impresa aggiudicataria sarà vincolata all'offerta rimessa fin dall'apertura delle buste per un periodo non inferiore a 180 (centottanta) giorni

La S.P.U. si impegna a ratificare formalmente l'aggiudicazione entro trenta giorni dalla redazione del verbale di gara, riservandosi espressamente la facoltà di non ratificare l'aggiudicazione per comprovate ragioni di interesse pubblico.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa.

6

I partecipanti devono dichiarare l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Qualora si riscontrassero nelle autocertificazioni presentate dichiarazioni mendaci, l'Impresa sarà dichiarata immediatamente decaduta dall'aggiudicazione e la S.P.U. provvederà alle segnalazioni di legge ed ai conseguenti provvedimenti.

La partecipazione dei raggruppamenti temporanei di imprese è disciplinata dall'art. 48 del d.lgs. 50/2016.

7

Le modalità di partecipazione e la documentazione necessaria per l'ammissione alla procedura di che trattasi saranno dettagliatamente specificate nel bando di gara e nel disciplinare di gara all'uopo predisposti.

8

L'Impresa appaltatrice del servizio di che trattasi non potrà cedere a terzi il contratto; il subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

L'Impresa appaltatrice è tenuta a comunicare alla S.P.U., entro e non oltre sette giorni dal compimento, l'eventuale trasferimento d'azienda. La S.P.U. si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 2558 c.c., di recedere dal contratto entro tre mesi dalla data di ricezione della comunicazione inviata con raccomandata A.R., qualora la cessionaria non sia in grado di dimostrare di essere in possesso dei medesimi requisiti dell'impresa aggiudicataria.

L'Impresa appaltatrice è inoltre tenuta a comunicare alla S.P.U., entro e non oltre sette giorni dal compimento, ogni e qualsiasi atto di trasformazione, cessione o scissione della ditta. La S.P.U. si riserva, nel caso in cui l'Impresa appaltatrice in seguito alle trasformazioni e modificazioni suddette non abbia più i requisiti richiesti, di recedere dal contratto.

La mancata comunicazione di quanto sopra previsto, entro i termini stabiliti, costituisce inadempimento dell'Impresa appaltatrice e attribuisce alla S.P.U. la facoltà di risolvere il contratto, oltre al diritto a chiedere il risarcimento dei danni.

Analoga comunicazione è dovuta in relazione ai soggetti in ipotesi di mutamento della compagine sociale e degli organi della stessa.

L'Impresa ha obbligo di segnalare situazioni di rischio, pericolo e situazioni di possibile danno a cose e persone nonché di non esporre il personale ad alcun rischio nelle dette situazioni ovvero in situazioni similari. La violazione di tali obblighi è considerata grave inadempimento contrattuale.

9

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

10

Il canone di locazione, per i locali messi a disposizione, verrà pagato con bonifici bancari, in due rate semestrali anticipate, la prima decorrente dall'inizio effettivo del servizio.

Nell'ipotesi di ritardo nel pagamento rispetto al termine convenuto, la S.P.U. applicherà un interesse in misura pari all'Euribor a tre mesi tempo per tempo vigente, maggiorato di tre punti percentuali.

Nell'ipotesi di ritardo superiore a 120 giorni dalla scadenza dell'ordinario termine di pagamento, è facoltà della S.P.U., previa diffida, il tasso d'interesse previsto dall'art. 5 del d.lgs.231/2002.

La cessione dei crediti e le procure potranno essere effettuate dall'Impresa appaltatrice nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 106 del d.lgs.50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, previa comunicazione scritta alla S.P.U..

11

A corredo dell'offerta i soggetti partecipanti dovranno fornire apposita garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.lsg n. 50/2016 al 2% dell'importo a base di gara determinata in euro 4.159,80 (quattromilacentocinquantanove,80), ridotto del 50% in presenza di certificazione di qualità aziendale e con le modalità indicate negli atti di gara.

L'Impresa aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto, in applicazione dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, una cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale definito.

La cauzione definitiva sarà svincolata dopo la scadenza del periodo di valenza contrattuale.

12

Tutti i dati relativi ai concorrenti saranno trattati esclusivamente nell'ambito della presente gara, ai sensi del d.lgs. 196/2003.

13

L'accesso ai locali destinati a cucina, magazzini e frigoriferi è riservato al personale dell'Impresa addetto al servizio.

A tali locali, peraltro, avranno altresì libero accesso, in qualsiasi momento, i responsabili della S.P.U. che verranno incaricati di controllare le modalità di conservazione dei generi alimentari e la preparazione, quantità e qualità dei pasti.

14

Il personale adibito al servizio dovrà essere adeguato allo stesso e di gradimento della S.P.U., che potrà in qualsiasi momento pretendere l'allontanamento di singoli dipendenti che abbiano tenuto un comportamento contrario ai canoni contrattuali.

Detto personale dovrà risultare regolarmente assunto dall'Impresa, che in ogni caso si obbliga a manlevare la

S.P.U. da diritti e/o pretese e/o azioni comunque inerenti o conseguenti ai rapporti di lavoro, abbiano essi per oggetto crediti per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi, assicurazioni infortuni, tenuta dei libretti sanitari e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni di legge e/o dai contratti collettivi.

L'Impresa riserverà al proprio personale un trattamento normativo e retributivo non inferiore a quello previsto dal vigente Contratto Collettivo di categoria, ed assolverà puntualmente tutti gli obblighi di natura previdenziale, assicurativa ed antinfortunistica.

Il personale addetto al servizio dovrà essere munito di regolare tessera sanitaria, di divisa (cappa, cuffia e grembiolino) e di quant'altro previsto dalle vigenti norme igienico-sanitarie e di sicurezza. L'Impresa conserverà e custodirà, a titolo gratuito, quanto affidato ad essa ed al suo personale, ai sensi dell'art. 1766 del Codice Civile.

L'Impresa provvederà inoltre a mantenere sul posto un Responsabile Qualificato, con l'incarico di controllare che il servizio venga sempre espletato in conformità ai canoni contrattuali. Essa esigerà dal proprio personale la massima disciplina e una condotta corretta nei confronti degli utenti del servizio.

La S.P.U. potrà chiedere che i singoli componenti del personale addetto al servizio vengano sottoposti ad accertamenti sanitari presso le competenti strutture pubbliche, eventualmente previo temporaneo allontanamento dal servizio stesso. La mancata esecuzione degli accertamenti comporterà l'automatica esclusione di detto personale dal servizio.

La S.P.U. a richiesta della Commissione di Controllo della qualità del servizio - di cui al successivo articolo 26 - potrà esigere la sostituzione del Responsabile Qualificato di cui al 5° comma del presente articolo, ovvero del personale addetto alla cottura e preparazione dei pasti.

15

L'aggiudicatario del servizio di ristorazione del punto ristoro interno al Polo Universitario di Imperia deve essere in regola per i propri dipendenti e/o soci e/o collaboratori con il D. Lgs. 81/08 e fornire in visione la relativa documentazione (D.V.R.).

16

Prima dell'attivazione del servizio l'Impresa rimetterà alla S.P.U. un elenco contenente le generalità, il numero di iscrizione al libro matricola, gli estremi della posizione assicurativa e la fotocopia del tesserino sanitario di ciascun dipendente da essa addetto al servizio, pena decadenza del contratto.

L'Impresa dovrà altresì comunicare alla S.P.U. ogni eventuale variazione di detto personale, fermo restando che eventuali variazioni dell'organico dovranno preventivamente essere autorizzate dalla S.P.U.

La S.P.U. potrà sempre effettuare il riscontro delle generalità dei suddetti dipendenti e controllare l'adempimento degli obblighi previdenziali, assicurativi e sanitari.

17

L'Impresa dovrà curare con particolare impegno la pulizia dei locali destinati al servizio, degli annessi servizi igienici, degli arredi, mobili, suppellettili, attrezzature, carrelli, stoviglie, sia relativamente alle fasi di raccolta ed immagazzinamento dei generi alimentari, sia a quelle di confezionamento e di distribuzione dei pasti.

Tutte le spese e gli oneri per i servizi di pulizia e di manutenzione di cui sopra sono a carico dell'Impresa, la quale dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine deve comunicare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

L'Impresa curerà, senza intralciare il normale funzionamento del servizio:

a) la pulizia giornaliera dei locali cucina, cambusa refettorio, nonché la pulizia straordinaria delle pareti di tali locali fino all'altezza di m. 1,80, ogni volta che se ne presenti la necessità;

b) la pulizia settimanale delle attrezzature, dei macchinari, delle maniglie e delle manopole.

I rifiuti del servizio, di qualsiasi natura e tipo, dovranno essere raccolti e riposti all'esterno dei locali della mensa, sia prima dell'allestimento finale dei pasti, sia successivamente alla loro consumazione e definitivamente allontanati a cura e spese dell'Impresa ed in conformità alle disposizioni di legge in materia.

18

L'Impresa si impegna ad acquisire, a propria cura e spese, tutte le autorizzazioni e gli assentimenti amministrativi necessari allo svolgimento del servizio e delle attività inerenti e/o conseguenti, manlevando la S.P.U. da ogni e qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi o delle Autorità. In particolare dovrà acquisire le licenze di Pubblica Sicurezza e di commercio occorrenti per l'eventuale somministrazione di alimenti e di bevande a terzi.

In ogni caso, l'Impresa osserverà nel modo più scrupoloso tutte le vigenti disposizioni di legge e le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità amministrative in tema di sanità e di sicurezza, di prevenzione degli infortuni, di salubrità degli ambienti di lavoro ed ogni altra norma applicabile al servizio in appalto ed alle attività connesse.

19

La S.P.U. concede all'Impresa, a titolo di locazione, per la durata dell'appalto, i locali siti in Via Nizza n. 8 in Imperia, meglio individuati e descritti nella planimetria di cui all'Allegato A) che forma parte integrante ed essenziale del presente capitolato speciale d'appalto.

Unitamente ai suddetti locali la S.P.U. concede in uso all'Impresa gli impianti (luce, acqua, gas) esistenti prima dell'inizio della gestione.

Di quanto viene fatta consegna all'Impresa dovrà risultare da apposito verbale sottoscritto dalle Parti.

L'Impresa si obbliga ad adoperare detti locali e impianti con la perizia e diligenza del buon padre di famiglia, così da poterne effettuare la riconsegna alla scadenza dell'appalto in buon stato di conservazione salvo il normale deperimento dovuto all'uso e/o vetustà.

La S.P.U. si riserva la facoltà di variare la conformazione dei locali concessi in locazione e quella di chiedere l'anticipata restituzione dei singoli locali o di parte di essi, purché non essenziali per la gestione del servizio.

L'Impresa potrà servirsi dei locali concessi in locazione esclusivamente per l'esercizio del servizio. Essa non potrà apportarvi alcuna variazione od innovazione senza la preventiva autorizzazione del competente Consiglio di Amministrazione della S.P.U.. E' vietata l'apposizione di cartelli ed altro materiale a scopo pubblicitario.

L'Impresa dovrà provvedere a propria cura e spese ad allestire ed attrezzare la mensa e il bar nei locali concessi in locazione dalla S.P.U., di cui al 1° comma del presente articolo.

L'arredo, le attrezzature e i macchinari dovranno essere a norma di legge. I locali dovranno essere allestiti come segue:

ZONA BAR

ZONA RISTORO

ZONA SELF SERVICE

ZONA CUCINA E LAVAGGIO

ZONA MAGAZZINO

ZONA SERVIZI IGIENICI

I lavori in questione dovranno venir portati a compimento così da consentire l'agibilità e la messa in esercizio della mensa e del bar entro e non oltre 30 giorni dalla consegna dei locali.

20

L'Impresa provvederà a propria cura, responsabilità e spese alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature nonché dei macchinari di cui al precedente articolo. Essa eseguirà

tempestivamente le riparazioni e/o le sostituzioni rese necessarie da incuria o negligenza del proprio personale, o da altre cause, salvo che non dimostri che il danno è dipeso da causa ad essa non imputabile.

Alla scadenza dell'appalto si procederà a redigere in contraddittorio uno stato di consistenza dei beni concessi in locazione ed in uso all'Impresa. Entro 30 (trenta) giorni dalla chiusura di detto verbale, la S.P.U. potrà indicare all'Impresa le manchevolezze manutentive riscontrate, con invito a provvedervi entro termine non inferiore a 15 (quindici) giorni con facoltà, in difetto, di curare direttamente l'esecuzione dei lavori e di addebitare le relative spese all'Impresa stessa attingendo dalla cauzione.

L'Impresa, in ipotesi di necessità di adeguamento impianti anche per future disposizioni normative, ove non ritenga recedere, dovrà provvedere a propria cura e spese senza mai nulla poter pretendere dalla S.P.U. per qualsivoglia causa, titolo o ragione.

21

Sono a carico dell'Impresa:

- a) Il servizio di riscaldamento dei locali impiegati per la gestione del punto ristoro, da determinarsi in base alle quote millesimali che saranno stabilite da un Tecnico di fiducia della S.P.U.
- b) La fornitura di acqua, gas, energia elettrica ed eventuale servizio telefonico.

22

L'Impresa dovrà utilizzare per la gestione del servizio generi alimentari genuini e di prima scelta, perfettamente conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia. L'immagazzinamento verrà eseguito nel più scrupoloso rispetto di dette disposizioni nonché di quelle contenute nei titoli autorizzativi rilasciati dalle competenti Autorità amministrative per i locali impiegati nel servizio.

Gli acquisti dovranno effettuarsi con le modalità compatibili con le esigenze di somministrazione del servizio e con le caratteristiche dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e degli impianti per l'immagazzinamento e la conservazione dei generi alimentari. Gli oneri e i rischi della custodia sono ad integrale carico dell'Impresa.

I percorsi destinati al personale e quelli destinati ai generi alimentari dovranno possibilmente venire mantenuti separati.

23

L'elaborazione dei menù dovrà avvenire per periodi quadrisettimanali.

Gli stessi menù dovranno essere affissi, con il testo delle eventuali prescrizioni, nella sala adibita alla distribuzione dei pasti, almeno cinque giorni prima della loro validità.

I pasti somministrati giornalmente dovranno adeguarsi ai menù, salvo nel caso di avaria agli impianti, alle attrezzature o ai macchinari impiegati per il loro confezionamento o di altra causa comunque non imputabile all'Impresa. Le conseguenti variazioni dovranno essere approvate dalla S.P.U.

Ferme le specifiche competenze della Commissione per il controllo, la S.P.U. potrà in qualsiasi momento, tramite la Segreteria Generale all'uopo incaricata esercitare il controllo sui generi alimentari adoperati dall'Impresa per la confezione dei pasti. La precitata Segreteria Generale avrà facoltà di controllare le fasi di preparazione dei cibi, la qualità dei pasti, la tenuta del magazzino, dei frigoriferi, della cucina, l'uso di locali e delle attrezzature, il rispetto delle norme igieniche nella conservazione e nel trattamento delle derrate.

Nell'esercizio di tali facoltà, essi potranno infine prelevare - o far prelevare da qualificato personale esterno - campioni per eventuali analisi.

24

La somministrazione dei pasti avverrà nell'orario dalle ore 12.00 alle ore 15.00.

Il bar dovrà rispettare il seguente orario di apertura:

- a) dal lunedì al venerdì: dalle ore 7.30 alle ore 17.00
- b) il sabato: dalle ore 7.30 alle ore 12.00

In caso eccezionale per le aperture serali o nei giorni festivi l'orario verrà di volta in volta determinato in base alle singole esigenze di servizio dalla Segreteria Generale.

25

La S.P.U. potrà decidere di sospendere il servizio per una o più giornate, dandone comunicazione all'Impresa entro le ore 16 del giorno precedente la sospensione.

Nessun compenso od indennità sarà dovuto all'Impresa per le sospensioni di cui al comma precedente.

26

Tutte le spese e gli oneri inerenti all'organizzazione ed alla gestione del servizio in appalto, fatta sola eccezione per quanto dal presente capitolato è previsto di competenza della S.P.U., fanno carico in via esclusiva all'Impresa, con particolare riferimento alla pulizia, manutenzione e custodia dei locali, degli annessi servizi igienici, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei macchinari, alla pulizia emanutenzione delle stoviglie, all'approvvigionamento dei generi alimentari, all'elaborazione dei menù, alla preparazione e distribuzione dei pasti, alla raccolta, pulizia e manutenzione dei carrelli e dei contenitori adoperati per il movimento delle vivande, allo smaltimento dei rifiuti derivanti dal confezionamento e dalla consumazione dei pasti ed a quant'altro inerente e/o conseguente alla gestione del servizio.

L'Impresa sarà responsabile in via diretta ed esclusiva di ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole derivante dall'esercizio del servizio e dalle funzioni ed attività connesse per danni a persone e/o cose e, in ogni caso, manleverà la S.P.U. da ogni eventuale azione, diritto o pretesa di terzi o dell'Autorità.

L'Impresa si obbliga peraltro prima dell'inizio del servizio a stipulare, pena scioglimento automatico del contratto, polizza assicurativa con primaria Compagnia di assicurazione a copertura di tutti i rischi, per un importo massimale non inferiore ad euro 1.000.000 (un milione), massimale unico per persone e cose e con esclusione di franchigia per le persone. Le polizze dovranno essere esibite alla S.P.U. a semplice richiesta.

27

La S.P.U. procederà al controllo sul regolare svolgimento del servizio attraverso:

a) i propri servizi istituzionali

b) la Commissione di Controllo, così composta:

- Presidente S.P.U. o suo delegato

- Direttore Generale

- Segreteria Generale

- Docente universitario

- Rappresentante degli studenti, designato annualmente, a rotazione tra le Facoltà presenti nel Polo Universitario, dal delegato del Magnifico Rettore.

La Commissione di Controllo sarà nominata dal Consiglio di Amministrazione della S.P.U.

La Commissione procederà, collegialmente o attraverso propri singoli membri all'uopo delegati, a verificare il regolare funzionamento del servizio, con particolare riferimento alla corrispondenza quantitativa e qualitativa dei pasti alle prescrizioni stabilite dal presente capitolato e dagli allegati. In particolare, a titolo esemplificativo la Commissione potrà accertare:

a) il rispetto dei menù in corso di validità;

b) la qualità dei generi alimentari adoperati per il confezionamento dei pasti;

c) la qualità dei procedimenti di cottura;

d) l'osservanza da parte del personale dell'Impresa delle principali norme igieniche;

e) l'aggiornamento del prezzo dei pasti.

L'Impresa dovrà consentire in qualsiasi momento alla Segreteria Generale ovvero ai membri della Commissione l'accesso ai locali adibiti al servizio (ivi compresi cucina, magazzino, locali frigoriferi) nonché il prelievo dei campioni.

28

Nel periodo di validità del contratto la S.P.U. potrà richiedere all'Impresa eventuali modifiche del servizio in funzione di ristrutturazioni e/o cambiamenti dei locali adibiti ad esso od accessori. In tal caso l'Impresa adeguerà la propria struttura ed il proprio organico in funzione di tali modifiche, senza alcun onere supplementare per la S.P.U. e senza che ciò possa comportare variazione alcuna al prezzo dei pasti.

29

Il contratto avrà effetto a decorrere dall'effettivo inizio del servizio.
La durata del servizio è prevista per il periodo di anni 3 (tre).

30

In caso di contestazione da parte della S.P.U. all'Impresa di eventuali inosservanze agli obblighi previsti dal presente contratto, l'Impresa adotterà con effetto immediato senza indugio le misure necessarie ad adeguare i livelli qualitativi e quantitativi del servizio.

Senza pregiudizio per le facoltà di cui al successivo comma 3), la S.P.U. potrà applicare le seguenti penali: - euro 500 (cinquecento) per inosservanza delle norme sull'igiene e la pulizia dei locali adibiti alla conservazione dei generi alimentari, al confezionamento ed alla somministrazione dei pasti;

- euro 500 (cinquecento) per inosservanza delle norme sulla pulizia e manutenzione delle attrezzature, con particolare riguardo ai contenitori per il trasporto delle vivande;

- euro 1.500 (millecinquecento) per ciascun giorno di sospensione del servizio, non dovuta a cause di forza maggiore, quale improvvisa mancanza di energia, scioperi, ed altre cause non imputabili all'Impresa;

- euro 300 (trecento) per violazione degli obblighi di cui all'art. 3 (orario servizio).

Nel caso di gravi e reiterate violazioni, anche di diverso carattere, degli obblighi sottoelencati:

a) pulizia, manutenzione, custodia e tenuta dei locali e delle attrezzature;

b) approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari;

c) standards quantitativi e qualitativi per la preparazione dei pasti;

d) raccolta ed allontanamento dei rifiuti;

e) comportamento del personale;

la S.P.U., previa comunicazione all'Impresa, a mezzo lettera raccomandata a.r., di un motivato atto di contestazione, con l'invito a produrre nel termine di 5 (cinque) giorni eventuali controdeduzioni – potrà procedere alla risoluzione anticipata del contratto, con effetto dalla data di ricezione della pertinente dichiarazione.

Nel caso previsto dal comma precedente, l'Impresa sarà tenuta a restituire alla S.P.U. i locali e le cose in locazione ed in uso nel termine all'uopo fissato nel provvedimento risolutorio, restando responsabile di ogni danno conseguente alla risoluzione e, in particolare, delle maggiori spese sostenute dalla S.P.U. per provvedere alla gestione del servizio fino all'affidamento ad altra Impresa.

La S.P.U., peraltro, potrà ordinare all'Impresa di proseguire nella gestione del servizio, alle condizioni già stipulate, per un periodo provvisorio non superiore a 3 (tre) mesi.

31

Il rapporto d'appalto in oggetto è disciplinato:

a) dal contratto, dal presente Capitolato e relativi allegati;

b) dalle disposizioni di legge e di regolamento comunque applicabili alla materia, con particolare riferimento a quelle dettate in tema di servizi e di forniture alle pubbliche amministrazioni.

32

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alla normativa in materia.

Per ogni e qualsiasi contestazione o controversia insorgente nel corso del contratto, sarà competente il Foro di Imperia.

33

Tutte le spese inerenti e/o conseguenti alla stipula del presente contratto saranno a carico dell'Impresa.

34

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341, 2° comma, C.C., l'Impresa dichiara di approvare espressamente ed incondizionatamente le clausole di cui agli articoli 2, 8, 9, 10, 17, 19, 20, 23, 24, 26, 27, 28, 30.

