

CAPITOLATO SPECIALE
PROCEDURA NEGOZIATA PER ALL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA
MENSA UNIVERSITARIA LEONARDO DA VINCI, GRUGLIASCO

CIG [7 4 5 8 3 4 5 4 F F]

Titolo 1 – NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto e finalità dell’affidamento

Il servizio consiste nella gestione della mensa universitaria Leonardo da Vinci, Via Leonardo da Vinci 44, Grugliasco, mediante la somministrazione delle tipologie differenti di pasto previste dall’ordinamento dell’EDISU Piemonte (pasto intero, pasto ridotto, piatto unico intero, piatto unico ridotto, pasto frazionato) agli studenti universitari, rispettando gli standard previsti dal presente CSA.

Il servizio deve essere espletato dall’Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente Capitolato Speciale.

Nei locali della mensa l’impresa potrà provvedere alla vendita di prodotti e servizi, anche non food, provvedendo autonomamente alla necessarie autorizzazioni amministrative e fiscali.

L’impresa si obbliga irrevocabilmente a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d’uso dei locali per tutta la durata dell’affidamento, a pena di risoluzione del contratto.

Art. 2 – Durata dell’appalto

L’appalto ha inizio il 01/09/2018 e terminerà il 31/08/2021.

Art. 3 - Opzioni per rinnovo contratto

Non è previsto il rinnovo del contratto, tuttavia l’impresa, se necessario, si impegna a proseguire la gestione fino alla conclusione delle procedure di affidamento della Stazione Appaltante.

Art. 4 - Revisione prezzi

Ai sensi dell’art. 106 del Codice degli Appalti (D.Lgs 50/2016), si procederà all’adeguamento annuale dei prezzi dei pasti somministrati agli studenti universitari, previa richiesta scritta da parte dell’appaltatore.

Per l’adeguamento annuo si procederà alla applicazione della variazione dell’indice ISTAT “FOI (net) 3.3.- Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell’anno indicato rispetto all’anno precedente” intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla decorrenza del contratto.

Art. 5 - Stipula del contratto

Ad intervenuta adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nel rispetto dei termini di legge, si procederà alla stipulazione del contratto.

Prima della stipula l’impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla trasmissione della seguente documentazione:

- a) cauzione definitiva così come previsto dall’art. 11 del presente Capitolato Speciale;
- b) copia delle polizze assicurative di cui all’art. 12 del presente Capitolato Speciale;

c) documentazione ex D.lgs. n. 81/2008 di cui all'art. 13 del presente Capitolato Speciale.

d) Patto d'Integrità firmato per accettazione.

Nell'ipotesi di mancata presentazione della documentazione richiesta ai fini del contratto, nonché nell'ipotesi in cui dalle verifiche effettuate il soggetto aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla presente gara, si procederà alla decadenza dell'aggiudicazione che fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa e si procederà ad incamerare la cauzione provvisoria sottoscritta ai fini della partecipazione alla gara, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Il venir meno dei requisiti di partecipazione dopo la stipula del contratto costituisce ipotesi di risoluzione dello stesso.

Art. 6 - Personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni

Nell'esecuzione del servizio, l'affidatario dovrà avvalersi, sotto la propria esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro, in modo da assicurare per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio. Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnategli e di accertata qualificazione professionale, tale da non pregiudicare il livello qualitativo dei servizi resi a salvaguardia dell'immagine dell'esercizio e dell'EDISU Piemonte.

In caso di contestazioni motivate sul comportamento del personale addetto, l'EDISU Piemonte si riserva il diritto di esigere l'allontanamento, temporaneo o definitivo, di quel personale non ritenuto idoneo alle mansioni da svolgere e la sua sostituzione.

Il presente appalto in conformità agli obblighi applicabili in materia di diritto sociale e del lavoro stabiliti dal diritto dell'Unione europea, dal diritto nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali in materia, al fine di promuovere in particolare la stabilità occupazionale, è sottoposto alle osservanze delle norme in materia di cessazione/cambio appalto. Per la finalità di cui sopra l'aggiudicatario del contratto, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, in base a quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora sia soggetto diverso dal preesistente avrà l'obbligo di applicare quanto previsto dagli art.li 328,329,330,331, 332, 333, 334,335,336, 337,338,339 340 del CCNL Turismo 20.02.2010, relativo al personale dipendente delle aziende del settore della "ristorazione collettiva" garantendone, altresì, l'integrale applicazione ai dipendenti assunti, ai sensi dell'art.51 D. Lgs. n.81/2015, a condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro non peggiorative rispetto a quelle preesistenti, ivi compreso quanto previsto dall'art.1 c.42 della L. n. 92/2012, senza periodo di prova con riconoscimento dell'anzianità economica maturata e maturanda.

Nell'Allegato 3 "Dettaglio del personale attualmente impiegato" al presente Capitolato è riportato l'elenco del personale attualmente impiegato. Si precisa che tale informazione è da considerarsi indicativa in quanto il dato aggiornato e definitivo del personale impiegato verrà comunicato all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto.

L'appaltatore subentrante ha l'obbligo di rispettare integralmente il CCNL firmato dalle OO.SS. e delle Associazioni datoriali comparativamente più rappresentative a livello nazionale e di miglior favore nell'ambito di applicazione strettamente connesso con l'attività oggetto di appalto, nonché gli accordi integrativi, territoriali vigenti firmati dalle OO.SS. e datoriali comparativamente più rappresentative.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente, l'impresa dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste

L'EDISU Piemonte in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le

violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'impresa si è posta in regola

In merito si rinvia a quanto disposto all'art.30 comma 5 e 6 del D.Lgs 50/2016.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi fra l'Amministrazione contraente ed il personale addetto all'espletamento del servizio.

L'affidatario è tenuto ad adottare tutte le precauzioni e le misure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza dei lavoratori e, in generale, all'osservanza di tutte le misure previste dalla normativa in vigore in materia.

Art. 7 - Oneri e obblighi diversi a carico dell'appaltatore

Saranno a carico dell'Impresa i seguenti oneri:

- a) eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- b) provvedere alla prestazione della mano d'opera, nonché l'approvvigionamento dei prodotti e delle attrezzature necessarie all'espletamento delle prestazioni;
- c) provvedere alla riparazione di eventuali guasti conseguenti il servizio oggetto del contratto, nonché il risarcimento dei danni che da tali guasti potessero derivare;
- d) nominare e comunicare al Committente un Referente in grado di assumere decisioni rilevanti per il presente appalto, ivi compresa la possibilità di impegnare l'Impresa per soluzioni e decisioni di carattere tecnico, gestionale ed organizzativo;
- e) comunicare l'elenco delle persone incaricate della gestione delle emergenze;
- f) comunicare i numeri di telefonia mobile aziendale coi quali poter contattare il referente e tutti gli ulteriori preposti (eventuali modifiche apportate nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate immediatamente al Committente);
- g) prestare l'assistenza necessaria alle visite ispettive della stazione appaltante e di propri incaricati;
- h) adottare tutti i provvedimenti e tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità fisica dei dipendenti e collaboratori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati. Ogni responsabilità ricadrà pertanto sull'appaltatore, con pieno sollievo della stazione appaltante.

Art. 8 - Tracciabilità dei flussi finanziari con subappaltatori e subcontraenti

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/ subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore, con la firma del presente capitolato, si impegna a comunicare all'EDISU Piemonte gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo.

Art. 9 – Subappalto

In sede di gara deve essere dichiarata l'intenzione di avvalersi del subappalto, nei limiti della normativa vigente.

Al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Committente, l'Impresa dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di

qualificazione necessari per la prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.lgs. 50/2016.

Il fatto che il subappalto sia stato autorizzato, non esime l'Impresa dalle responsabilità ad essa derivate dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo essa l'unica e sola responsabile verso il Committente della buona riuscita delle prestazioni.

In caso di subappalto, prima dell'inizio dell'attività, è richiesto l'invio da parte del/dei subappaltatore/i delle stesse documentazioni richieste all'affidatario ed indicate all'art. 13.2 a,c,d,e,f del presente CSA. La presentazione della documentazione di cui all'art. 13.2b sarà subordinata alla tipologia del servizio subappaltato.

L'affidatario deve coordinare l'attività dei subappaltatori e comunicare alla Stazione Appaltante eventuali interferenze o rischi specifici da essi introdotti al fine di integrare, se necessario, il DUVRI e i Piani di Emergenza ed Evacuazione.

Art. 10 – Divieto di cessione del contratto – cessione dell'azienda

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto di appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 106 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione dell'appalto.

Art. 11 – Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, nei modi e nelle forme di cui all'articolo 103 del D.lgs. 50/2016 .

La cauzione definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con dpr 13.2.1959 n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del cc, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte, rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dal Committente.

Resta salva, per il Committente, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempimenti contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è

obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Committente.

Art. 12- Coperture assicurative

L'Impresa appaltatrice dovrà assumere il compimento dei servizi in oggetto con organizzazione dei mezzi necessari e gestione a proprio rischio, ai sensi dell'art. 1655 c.c..

L'affidatario è tenuto a rispondere di qualsivoglia danno materiale che possa verificarsi anche durante le operazioni di carico, scarico e trasporto di beni. A tal fine dovrà stipulare un'adeguata polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (RCO) per i rischi inerenti la propria attività, incluso l'appalto in oggetto, e con l'estensione nel novero dei terzi, del Committente e dei suoi dipendenti, con massimale unico, per anno e per sinistro, valido per l'intero servizio affidato, di importo minimo fissato in 2 milioni di euro. L'assicurazione dovrà comprendere le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni alimentari (rischio di somministrazione), calcolata sul numero presunto di utilizzatori del servizio, ovvero che il suddetto rischio costituisca una delle clausole della polizza generale RC.

Tutte le polizze assicurative dovranno recare espressa dicitura per la quale la compagnia assicurativa si impegna ad informare tempestivamente (e comunque entro e non oltre sei mesi) l'Ente in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

L'inosservanza di quanto sopra previsto o l'inadeguatezza delle polizze, non consentono di procedere alla stipula del contratto o alla prosecuzione dello stesso a discrezione del Committente, per fatto e colpa dell'Impresa.

Art. 13 – Sicurezza

13.1 - Documentazione

Si allega alla documentazione di gara il DUVRI generale e ricognitivo (art. 26, D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) relativo ai potenziali rischi da interferenza che potrebbero derivare dalle attività esercitate nella struttura.

13.2 - Documenti da produrre prima dell'avvio dell'attività

Nei tempi e con le modalità successivamente comunicate l'aggiudicatario, a seguito della prima riunione di coordinamento con i referenti individuati dall'EDISU PIEMONTE, dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante:

- a) DVR per l'attività esercitata dai propri lavoratori impiegati nei servizi in appalto: deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante e reso disponibile nella sede di lavoro;
- b) Copia del DUVRI generale e ricognitivo sottoscritti dall'appaltatore ovvero richiesta di integrazioni al DUVRI ricognitivo connesse ad interferenze introdotte/individuate dall'appaltatore delle quali si discuterà durante la prima riunione di coordinamento.
- c) Copia dei documenti di cui al paragrafo 13.3;

Ogni variazione al DVR, alle dichiarazioni rese e alle documentazioni inviate deve essere opportunamente segnalata tramite invio di integrazioni scritte che saranno formalmente recepite dalla Stazione Appaltante ed integrate ai documenti.

13.3 - Gestione delle emergenze

La gestione delle emergenze è demandata ai lavoratori dell'affidatario formati e aggiornati ai sensi della normativa vigente e formalmente incaricati a ricoprire il ruolo di addetti antincendio e primo soccorso.

Il piano di emergenza dell'affidatario dovrà coordinarsi con quello dell'EDISU Piemonte, l'attività di coordinamento è demandata ai rispettivi SPP.

Ai sensi del DM 10.3.1998, allegato VII ricorre l'obbligo di effettuare, almeno una volta all'anno, una esercitazione antincendio per mettere in pratica le procedure di esodo e di primo intervento: il verbale deve essere custodito in sede e trasmesso in copia alla Stazione Appaltante.

Copia degli attestati, delle lettere di nomina sottoscritte dagli interessati e del Piano di emergenza ed evacuazione deve essere trasmessa alla Stazione Appaltante e custodita in sede per eventuali controlli in luogo immediatamente accessibile agli addetti.

L'affidatario deve dotarsi di un kit portatile di primo soccorso contenente i prodotti elencati nell'Allegato 1 del DPR 388/2003 "Contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso" integrato con eventuali prodotti suggeriti dal Medico Competente dell'affidatario stesso.

13.4 - Comunicazione infortuni

L'affidatario deve notificare immediatamente alla Stazione Appaltante, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni.

Inoltre l'affidatario, fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere ai referenti della Stazione Appaltante un rapporto di incidente/infortunio entro sette giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

13.5 - Divieto di fumo

Il personale dell'affidatario deve sorvegliare sul rispetto del divieto di fumo (art. 51, L. n. 3/2003 e s.m.i.) da parte di studenti e utenti all'interno delle strutture richiamando i trasgressori, segnalando le inottemperanze al Responsabile dell'appaltatore indicato nei cartelli di divieto ai fini della compilazione del verbale di contravvenzione, interpellando le autorità nei casi più gravi o in assenza del Responsabile.

13.6 - Sospensione dell'attività

In caso di pericolo imminente per i lavoratori e/o per gli utenti la Stazione Appaltante potrà ordinare la sospensione delle attività appaltate disponendone la ripresa solo quando siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Art. 14 - Penalità per mancato rispetto degli obblighi prestazionali contrattuali

Salve diverse sanzioni previste da disposizioni normative, l'EDISU Piemonte, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le penali di cui in prosieguo.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza e l'affidatario, entro e non oltre 5 giorni dalla ricezione della contestazione, potrà fornire le proprie controdeduzioni, mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC).

L'Ente procederà al recupero della penalità mediante nota di addebito inviata all'affidatario che dovrà provvedere al pagamento entro i successivi 15 giorni. In difetto il Committente potrà avvalersi della cauzione definitiva, anche parziale con l'onere dell'appaltatore di ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

Le penalità previste sono:

- a) Per ciascuna violazione alle prescrizioni sulla sicurezza, per la quale non sia prevista la risoluzione del contratto (art.13): Euro 250,00;
- b) Mancata esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria (art. 26): Euro 100,00;
- c) Per la mancata redazione e/o trasmissione, entro il termine previsto, all'EDISU Piemonte del Manuale di Autocontrollo (art. 29): Euro 250,00;
- d) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro (art. 30): Euro 100,00;
- e) Per ogni caso di mancato rispetto delle Buone pratiche di lavorazione – G.M.P. – e delle Buone Pratiche Igieniche – G.H.P. - (art. 30): Euro 250,00;

- f) Per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia (art. 30): Euro 250,00;
- g) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature e degli ambienti di lavorazione (art. 30): Euro 250,00;
- h) Per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita (art. 30): Euro 250,00;
- i) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni (art. 30): Euro 500,00;
- j) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni (art. 30): Euro 750,00;
- k) Per ogni derrata non conforme rinvenuta nei luoghi di stoccaggio (art. 31 e art. 33): Euro 100,00;
- l) Per ogni caso di derrate non rintracciabili (art. 32): Euro 100,00;
- m) Per la trasmissione e/o aggiornamento dell'elenco dei fornitori (art. 32) : Euro 100,00;
- n) Ogniqualvolta venga ostacolato o negato l'accesso agli incaricati dell'EDISU Piemonte per eseguire i controlli di conformità (art. 33): Euro 150,00;
- o) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati (art. 34): Euro 250,00;
- p) Per ciascun caso di somministrazione del pasto ad una persona visibilmente differente da quella riprodotta sulla fotografia impressa sulla *card*: Euro 100,00;
- q) Per il mancato rispetto degli orari di apertura e di chiusura della mensa (art. 36): Euro 100,00;
- r) Per ogni caso di non conformità relativa alla composizione dei pasti (art. 37): Euro 100,00;
- s) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata (art. 38): Euro 100,00;
- t) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla Tabella delle Grammature (art. 39): Euro 100,00;
- u) Per ogni caso di mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (art. 40): Euro 200,00;
- v) Per ciascun mancato rispetto delle specifiche per l'allestimento della linea e gli accessori per il condimento (art. 41): Euro 100,00.

Art. 15 - Grave errore contrattuale

Oltre ai casi di risoluzione espressa del contratto disciplinati dall'Art. 1456 c.c., costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

1. sospensione unilaterale dei servizi di gestione della mensa per un singolo periodo superiore a 2 giorni consecutivi o per un periodo, anche cumulativo di separati e distinti periodi, di 7 giorni/anno;
2. inadempienza che possa comportare rischi per la sicurezza e la salute degli utenti o dei lavoratori;
3. Impiego di personale privo di contratto;
4. Mancata formazione/aggiornamento dei lavoratori come Addetti Antincendio e Primo Soccorso ai sensi della normativa vigente.

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 135 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento di tutti i danni, compresi i maggiori oneri che l'EDISU Piemonte dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

Art. 16 - Riservatezza

L'affidatario ha l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente.

L'affidatario è inoltre tenuto a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi e all'attività inerente le sedi in cui dovrà svolgersi la prestazione ovvero rilasciare dichiarazioni o interviste, salvo esplicito benestare del Committente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori ed ai dipendenti.

Art. 17 - Osservanza di capitolato, leggi, norme e regolamenti

L'affidatario è obbligato, sotto la sua responsabilità, alla piena e incondizionata osservanza di tutte le norme contenute nel presente Capitolato, nonché di tutte le leggi, norme e regolamenti vigenti, anche se di carattere eccezionale o contingente o locale o emanate nel corso delle prestazioni, non pretendendo alcun compenso o indennizzo per l'eventuale aggravio che da ciò derivi.

L'affidatario si intenderà anche obbligato alla scrupolosa osservanza di tutte le regolamentazioni e le disposizioni delle Autorità competenti che hanno giurisdizione sui vari luoghi nei quali deve eseguirsi la prestazione.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 50/2016 ed al Codice Civile per quanto applicabile oltre alle leggi comunitarie, statali, regionali in materia.

Art. 18 – Trattamento dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i., si informa che i dati forniti dall'affidatario verranno trattati dal Committente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

L'affidatario ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa.

L'affidatario verrà nominato Responsabile del trattamento dei dati e si impegna a comunicare le nomine degli incaricati al Committente, nonché ad adottare misure idonee volte a garantire i diritti dei terzi (sicurezza e riservatezza dei propri dati personali), ed in particolare: informativa, consenso, notificazione, adozione di misure di sicurezza, riscontro del diritto di accesso.

A tal fine, l'affidatario dichiara:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto, sono dati personali e, come tali sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali;
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
4. di impegnarsi a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenze;
5. di riconoscere il diritto del committente a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Art. 19 – Forma e spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato in forma digitale.

Sono a totale carico dell'affidatario tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'articolo 31 del dpr 30/12/1982 n° 955.

Art. 20 - Domicilio e recapito dell'impresa

Al momento dell'affidamento delle prestazioni, l'affidatario dovrà indicare un ufficio di sicuro recapito provvisto di telefono, fax e posta elettronica certificata (PEC).

Inoltre l'affidatario dovrà provvedere a nominare un proprio dipendente, quale Referente nei rapporti con l'EDISU Piemonte, in modo da raggiungere una migliore organizzazione dei servizi. Gli estremi del recapito dell'Impresa e il nominativo del Referente dovranno essere comunicati in forma scritta. La nomina del Rappresentante dell'Impresa dovrà essere controfirmata dallo stesso per accettazione.

Art. 21 - Foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti, nell'interpretazione ed esecuzione delle obbligazioni contrattuali, saranno risolte di comune accordo tra le parti. In caso di mancanza di accordo, per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino. È pertanto esclusa la clausola arbitrale.

Titolo 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 22 – Locali oggetto dell'appalto

I locali della mensa per l'esecuzione del servizio sono in Grugliasco, Via Leonardo d Vinci 44, e comprendono: cucina, spogliatoi, lavaggio, magazzini, laboratori di preparazione, zona distribuzione, sala ristorazione.

Art. 23 – Stato di fatto

L'EDISU Piemonte concede in comodato gratuito i locali della mensa, gli impianti, gli arredi, le attrezzature ed i macchinari presenti nello stato di fatto in cui si trovano.

Al momento della sottoscrizione del contratto verrà redatto un verbale sullo stato dei beni. A decorrere dalla data di presa in consegna dei locali e sottoscrizione del contratto, l'appaltatore sarà custode dei locali arredi e attrezzature e ne assumerà, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Art. 24 – attrezzature, utensileria, stoviglie e vassoi

Nel comodato sono compresi attrezzature varie per l'espletamento del servizio, (visionabili in fase di sopralluogo) vassoi, stoviglie, utensili di cucina, pentolame, tovagliato, accessori per le attrezzature da cucina, posate, bicchieri, in quantità sufficiente per la corretta gestione del servizio di ristorazione.

Nel periodo di decorrenza del contratto, l'aggiudicatario deve obbligatoriamente provvedere al reintegro di tutto quanto necessario per il corretto svolgimento dell'attività.

Al termine dell'appalto gli arredi, le attrezzature, l'utensileria, lo stoviglie ed i vassoi dovranno essere riconsegnati in quantità e qualità analoga a quanto indicato nell'inventario di consegna dei beni, in caso di inadempienza l'EDISU PIEMONTE provvederà al reintegro di quanto del materiale necessario addebitando all'impresa la spesa sostenuta, oltre al risarcimento del danno.

Al termine dell'appalto gli arredi, le attrezzature, l'utensileria, lo stoviglie ed i vassoi sostituiti a reintegro ed offerti in sede di gara dall'aggiudicatario, resteranno di proprietà dell'EDISU

Art. 25 – Spese

Sono a carico dell'impresa le seguenti spese:

- a) derrate;
- b) personale;
- c) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- d) lavaggio;
- e) pulizie, disinfestazione e derattizzazione.

Sono a carico dell'EDISU Piemonte le seguenti spese:

- a) affitto;
- b) utenze;
- c) riscaldamento;
- d) manutenzione ordinaria e straordinaria di locali e impianti;
- e) spese per gli impianti e le attrezzature per la sicurezza;
- f) tassa rifiuti;
- g) altre spese non espressamente indicate a carico dell'appaltatore.

Art. 26 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie attrezzature

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio è a carico dell'aggiudicatario.

Prima dell'inizio della gestione, l'aggiudicatario dovrà effettuare la revisione di tutte le attrezzature messe a disposizione dall'EDISU PIEMONTE, provvedendo al completo ripristino e/o alla sostituzione delle stesse ove non riparabili.

Tutte le manutenzioni e le riparazioni dovranno essere effettuate a regola d'arte con pezzi di ricambio originali, tramite le imprese Concessionarie Ufficiali.

Nel caso di mancata esecuzione delle manutenzioni, l'EDISU Piemonte si riserva la facoltà di eseguire direttamente gli interventi necessari, addebitando all'affidatario i relativi costi e i danni derivanti dall'inadempienza.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei box in self services, del terminale di cassa e della relativa rete trasmissione dati è a carico dell'EDISU Piemonte. L'appaltatore dovrà tuttavia provvedere tempestivamente al ripristino della funzionalità (rimozione banconote incastrate, riavvio del software, ecc.), alla richiesta di intervento tecnico (laddove necessario), al prelievo del denaro e alla fornitura dei materiali di consumo.

Sono a carico dell'EDISU Piemonte le sostituzioni di arredi e attrezzature obsolete o non riparabili.

Art. 27 – Riconsegna dei locali al termine dell'appalto

Alla scadenza del contratto l'affidatario dovrà riconsegnare all'EDISU Piemonte i beni affidati, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le Parti.

Tali beni dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa; in tal caso, la Stazione Appaltante si riserva di avvalersi sulla cauzione prestata.

Titolo 3 – CRITERI DI GESTIONE DELLA MENSA

Art. 28 - Autorizzazioni e licenze

La gestione dell'attività di ristorazione comporta il possesso di tutte le autorizzazioni per svolgere l'attività e di tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti dalle leggi nazionali, regionali e comunali, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie.

Sono a carico dell'impresa sia la richiesta di autorizzazione che eventuali oneri derivanti da adeguamenti necessari per l'ottenimento di detta autorizzazione.

Prima dell'inizio della gestione l'Impresa dovrà acquisire la registrazione ai sensi del Reg. Ce 852/2004 secondo quanto previsto dai Regolamenti della Regione Piemonte.

Art. 29 – Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

L'impresa, entro quindici giorni dall'inizio del servizio, deve provvedere a redigere il "Manuale di autocontrollo per l'igiene" in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Detto Manuale deve essere ispirato al sistema HACCP e alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.) e dovrà essere messo a disposizione dell'EDISU Piemonte o del personale da questo incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

Art. 30 – Norme per una corretta igiene della produzione

L'impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo e alle normative vigenti.

In particolare si sottolinea:

- il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento;
- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carni lesse, di altre preparazioni di carne e di insalate di riso e/o pasta, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso e curare scrupolosamente l'igiene personale. In ogni caso l'utilizzo di guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico. Se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.);
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Quando il personale passa da un'operazione all'altra deve avere cura di cambiare i guanti monouso e sanificarsi le mani;
- durante le operazioni di preparazione e cottura è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo, ad eccezione del materiale per la pulizia durante le lavorazioni;
- le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali di produzione, a fine servizio, dovranno essere svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e conservazione dei pasti siano state concluse;
- al termine di ogni servizio si dovrà procedere alla rigovernatura ed alla sanificazione del locale di consumo dei pasti, allo sgombero dei carrelli, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio stesso;
- tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (tra 0° C e + 4° C) in celle o frigoriferi

appositi, dotate di apposite griglie forate per la raccolta dei liquidi, fatte salve eventuali differenti indicazioni da parte del fornitore. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;

- il prodotto surgelato e/o congelato deve essere scongelato e utilizzato entro 24 ore dall'inizio dello scongelamento; a tal fine è opportuno che il prodotto venga identificato mediante la chiara indicazione di data e ora di avvio scongelamento. Una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere sottoposto a cottura immediata;
- è vietato conservare gli alimenti nei recipienti di cottura qualora questi siano in lega di alluminio;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- è vietato il travaso delle confezioni originali di olio, aceto.

Dovranno essere conservate, ed esibite all'occorrenza, opportune registrazioni dei controlli effettuati, con particolare riferimento ai seguenti:

- Controllo delle temperature (conservazione, scongelamento, cottura, abbattimento, rinvenimento, mantenimento in caldo/freddo);
- Rintracciabilità delle derrate;
- Programmi pre-requisito (es. controlli pre-operativi, controlli operativi, pulizia e sanificazione, lotta agli infestanti, ecc.).

Dovrà altresì essere disponibile ogni documentazione tecnica e di sicurezza finalizzata alla verifica di conformità dei prodotti impiegati, con riferimento a:

- Schede tecniche e documentazione di accompagnamento delle materie prime impiegate;
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici impiegati (es. detergenti e sanificanti, biocidi per la lotta agli infestanti, ecc);
- Dichiarazioni di conformità dei materiali destinati al contatto con alimenti.

Art. 31 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le materie prime utilizzate nel processo devono provenire esclusivamente dai fornitori qualificati ed essere oggetto di rigoroso controllo all'ingresso.

Le derrate alimentari devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

All'atto del conferimento le forniture dovranno essere munite di regolare documento di accompagnamento. Le carni dovranno presentarsi in ottime condizioni di conservazione. Qualunque modificazione del normale stato di confezionamento del prodotto (ad es. perdite nel sottovuoto) e qualunque alterazione delle normali caratteristiche dell'alimento costituirà motivo di respingimento dell'intera partita di merce fornita dall'impresa produttrice.

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi ai seguenti requisiti di carattere igienico sanitario:

- durabilità e date di scadenza;
- freschezza e assenza di difettosità;
- integrità delle confezioni;
- origine nazionale delle materie prime di origine animale (carne, latte, uova e loro derivati), fatta eccezione per i prodotti ittici;
- le materie prime di origine vegetale dovranno essere, ove disponibili, di origine nazionale e, quando non BIO, dovranno garantire un ridotto rischio di residui di contaminanti.
- salumi e formaggi, quando non afferenti ad una Denominazione di Origine (DOP, IGP, STG), dovranno presentare profili qualitativi e sensoriali soddisfacenti;
- si scoraggia l'impiego di prodotti contenenti esaltatori di sapidità, se non espressamente richiesto dalla formulazione originaria.
- per la stagionalità dei prodotti vegetali freschi verrà utilizzato il seguente calendario:

MESE	ORTAGGI
GENNAIO	Broccoli, cardi, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, porro, radicchi, rapa, verza, zucca
FEBBRAIO	Broccoli, cardi, carciofi, cavolfiore, cavoli, finocchi, insalate, porro, radicchi, rapa, scarola, zucca
MARZO	Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavoli, cipolline, finocchi, insalate, pomodoro, porro, radicchi, scarola
APRILE	Asparagi, carciofi, carote, cavoli, cipolline, finocchi, insalate, patata, pomodoro, porro, ravanella, rucola
MAGGIO	Asparagi, carciofi, carote, cicoria, cipolline, finocchi, insalate, patata, pomodori, ravanella, rucola
GIUGNO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzane, patata, peperoni, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchino.
LUGLIO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchi, ravanella, rucola, zucchino
AGOSTO	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, peperone, pomodoro, radicchi, rucola, verza, zucca, zucchino
SETTEMBRE	Broccoli, carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchi, verza, zucca, zucchino
OTTOBRE	Carote, cicoria, finocchi, insalate, melanzana, peperoni, pomodoro, porro, radicchi, verza, zucca
NOVEMBRE	Broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, pomodoro, porro, verza, zucca
DICEMBRE	Broccoli, carciofi, cardi, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, porro, verza, zucca
Sono richiesti tutto l'anno, indipendentemente dalla stagionalità, i seguenti vegetali freschi di provenienza nazionale: aglio, carote, cipolle, sedano, patate.	

Art. 32 – Rintracciabilità

L'appaltatore deve garantire la rintracciabilità di tutte le derrate presenti. Elementi utili alla rintracciabilità devono essere disposti anche per le derrate lavorate o consumate parzialmente: "data di apertura" apposta sulle confezioni dei prodotti (anche le etichette originali devono essere conservate fino al completo consumo del prodotto) e "data di produzione" apposta sui contenitori dei semilavorati.

Le materie prime impiegate per la produzione dei pasti per gli studenti dovranno essere opportunamente tracciate mediante un sistema di registrazione (es. foglio di lavorazione) che permetta di risalire ai lotti impiegati, potendoli differenziare da eventuali altre derrate presenti, destinate ad utenze diverse.

Nel caso di utilizzo del sistema refrigerato (art. 34), le preparazioni elaborate presso il centro di cottura devono pervenire in idonee confezioni adeguatamente etichettate; le etichette dovranno fornire quantomeno le seguenti informazioni:

- denominazione preparazione;
- elenco degli ingredienti con messa in evidenza degli ingredienti allergenici;
- data di scadenza interna (supportata da idonea documentazione di validazione);
- modalità di conservazione.

Di ogni produzione (con riferimento alle voci dei pasti preparati presenti in menù) deve essere prelevato un campione rappresentativo (del peso di circa 150g), opportunamente identificato, conservato in condizioni di refrigerazione (0 / 4°C) per almeno 72h.

L'appaltatore deve provvedere all'approvvigionamento della mensa attraverso fornitori certificati, e dovrà essere all'uopo predisposto ed aggiornato un apposito elenco da trasmettere alla stazione appaltante.

Art. 33 – Controlli da parte della Stazione Appaltante

E' facoltà della Stazione Appaltante, direttamente o tramite la Commissione Mensa, effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali nonché alla normativa vigente.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante, correttamente abbigliati, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti, con redazione di apposito verbale.

Nel caso in cui il direttore del servizio o suo incaricato non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente controlli e l'impresa non potrà contestarne le risultanze.

La Stazione Appaltante potrà incaricare organismi esterni privati. In questo caso, i controlli saranno effettuati da personale qualificato e con esperienza documentata nel settore della ristorazione per collettività.

La Stazione Appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di materie prime e alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, e attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari, comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Titolo 4 – SERVIZIO PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI

Art. 34 – Descrizione del servizio

Il servizio consiste nell'erogazione mediante pasti cucinati e distribuiti in loco, secondo le indicazioni di seguito schematizzate:

- a) produzione dei pasti con sistema tradizionale fresco (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) distribuzione e somministrazione dei pasti pronti agli studenti, con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri vetro (o in polycarbonato) da 40 cc (lavabili e riutilizzabili), tovagliette coprivassoi, tovaglioli monouso;
- c) pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi;
- d) pulizia dei locali (ricevimento, produzione e consumo), delle attrezzature, impianti ed arredi;
- e) gestione e controllo della cassa secondo le direttive impartite dalla stazione appaltante e versamento presso la Tesoreria della Stazione Appaltante degli incassi tariffari, compresi quelli versati attraverso il box in self service collocato nell'ingresso;
- f) pulizia e disinfezione dei servizi igienici pertinenti, corredando gli stessi di carta igienica, sapone, asciugamani e quant'altro necessario;
- g) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- h) controllo della sala ristorazione e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- i) controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari.

L'impresa, inoltre, dovrà garantire la fornitura di pasti gluten free per i soggetti affetti da celiachia. L'aggiudicatario potrà provvedere alla preparazione dei pasti utilizzando liberamente sia il sistema tradizionale che il sistema denominato refrigerato. Nel caso di fornitura in legume refrigerato i pasti potranno discrezionalmente, pertanto a libera scelta dell'operatore economico, essere preparati in loco nei locali cucina messi a disposizione dall'EDISU PIEMONTE o elaborati presso idonei centri di preparazione e in seguito veicolati in legume freddo (refrigerato e/o congelato) presso il terminale di distribuzione per il successivo rinvenimento a caldo.

In tal caso il servizio dovrà essere erogato secondo le seguenti indicazioni:

- a) la cottura delle derrate dovrà essere seguita da immediato raffreddamento con opportuni monitoraggi e registrazioni di tempi e temperature;
- b) i prodotti raffreddati dovranno essere adeguatamente confezionati ed etichettati ai fini della rintracciabilità e della successiva conservabilità;
- c) la shelf-life delle preparazioni dovrà essere supportata da idonea validazione ed essere riportata sull'etichetta che accompagna il prodotto;
- d) durante l'intera shelf-life del prodotto dovrà essere garantito il mantenimento della catena del freddo;
- e) il rinvenimento presso il terminale di distribuzione dovrà garantire il raggiungimento di idonee temperature di sicurezza, evidenziate mediante monitoraggio e registrazione delle stesse;
- f) presso il terminale di distribuzione potranno essere effettuate alcune produzioni, quali:
 - a. cottura della pasta (da condire con sughi veicolati);
 - b. cottura dei secondi alla piastra (es. fettine e filetti);
 - c. preparazioni semplici che prevedano l'eventuale cottura e/o l'assemblaggio di contorni vegetali.

Art. 35 – Beneficiari del servizio e registrazione dei pasti consumati

Beneficiari del servizio sono gli studenti universitari ed eventuali altri utenti regolarmente autorizzati dall'EDISU Piemonte, ai sensi dell'art. 1 (Destinatari) del *Regolamento per il Servizio di Ristorazione*.

L'accesso verrà effettuato con card di riconoscimento (magnetiche e/o elettroniche) o con altri strumenti indicati dall'EDISU Piemonte (buoni pasto cartacei, documenti universitari, ecc.). In casi eccezionali di malfunzionamento della smart card o del sistema elettronico dell'EDISU Piemonte, la fascia tariffaria può essere autocertificata dallo studente per un numero massimo di cinque volte. Ulteriori accessi potranno avvenire soltanto previa rimozione delle cause di malfunzionamento della Smart Card e/o del tesserino magnetico.

L'appaltatore è tenuto a verificare l'identità personale dello studente attraverso la fotografia impressa sulla card (magnetica e elettronica).

Il pagamento delle tariffe verrà effettuato mediante contanti (tesserino magnetico) e/o mediante borsellino elettronico (smart card), previo riconoscimento dello studente e identificazione della fascia tariffaria attribuita. Si precisa che le tariffe sono stabilite con provvedimento della Giunta Regionale e sono del tutto indipendenti dai prezzi di ciascuna tipologia di pasto che verranno riconosciuti all'affidatario.

Le attrezzature necessarie per l'identificazione della fascia tariffaria (terminale di cassa con lettore di card) sono fornite dalla Stazione Appaltante.

La contabilizzazione dei pasti somministrati agli studenti viene effettuata attraverso l'utilizzo del terminale di cassa. Il terminale non rilascia di scontrino fiscale.

Tutti i pagamenti effettuati dagli studenti e registrati sul terminale di cassa devono essere versati periodicamente alla Tesoreria della Stazione Appaltante, secondo modalità da concordare, unitamente agli incassi dei box di ricarica (per la ricarica del borsellino elettronico).

Art. 36 – Orario di apertura, calendario di erogazione del servizio e periodi di chiusura

Gli orari di apertura della mensa sono: dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14,15 (solo pranzo), sabato, Domenica e festivi chiuso.

Periodi di chiusura; 5 settimane nel periodo estivo; 2 settimane nel periodo natalizio.

Gli orari e i periodi di apertura potranno essere variati nel corso dell'appalto, previo accordo delle parti.

Art. 37 – Composizione del pasto per gli studenti e menu (minimo) giornaliero

tipologie e composizione dei pasti

Pasto intero

un primo - a scelta fra due proposte (asciutte o in brodo)

un secondo - a scelta fra due proposte, uno a base di carne/pesce e uno a base di uova/ formaggio/verdure

un contorno - a scelta fra due proposte (caldo/freddo)

pane - 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini

frutta - un frutto a scelta fra due proposte

Pasto ridotto A

un primo - a scelta fra due proposte (asciutte o in brodo)

un contorno - a scelta fra due proposte (caldo/freddo)

pane - 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini

frutta - un frutto a scelta fra due proposte

Pasto ridotto B

un secondo - a scelta fra due proposte, uno a base di carne/pesce e uno a base di uova/ formaggio/verdure

un contorno - a scelta fra due proposte (caldo/freddo)

- pane - 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
- frutta - un frutto a scelta fra due proposte

sarà introdotto dopo l'inserimento della relativa tariffa nella programmazione regionale in materia tariffaria

Pasto ridotto C

- due contorni - a scelta fra due proposte del giorno
- pane - 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
- frutta - un frutto a scelta fra due proposte

sarà introdotto dopo l'inserimento della relativa tariffa nella programmazione regionale in materia tariffaria

Piatto unico intero

- menu tradizionale: - piatto tris liberamente componibile con il menu del pasto intero
 - pane 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
 - frutta un frutto a scelta fra due proposte
- menu del giorno: - piatto pre-assemblato etnico, fast food, street food, ecc.
 - pane 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
 - frutta un frutto a scelta fra due proposte
- menu pizza: - pizza intera
 - due elementi a scelta fra contorno, frutta, dolce, bibita;

Piatto unico ridotto A

- menu tradizionale: - piatto bis liberamente componibile con il menu del pasto ridotto A
 - pane 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
 - frutta un frutto a scelta fra due proposte

Piatto unico ridotto B

- menu tradizionale: - piatto bis liberamente componibile con il menu del pasto ridotto B
 - pane 1 o 2 panini (circa 100-120 gr.) o grissini
 - frutta un frutto a scelta fra due proposte

sarà introdotto dopo l'inserimento della relativa tariffa nella programmazione regionale in materia tariffaria

Pasto frazionato: a libera composizione fra il menu del giorno

Alternative sempre presenti:

- alternativa al primo
 - pasta o riso in bianco
 - trancio di pizza, 1/6 pizza diam. cm 48, panetto 600/650g
- alternativa al secondo
 - alimenti a base di proteine vegetali
 - piatto freddo a base di affettati o formaggi
- alternativa al contorno
 - contorno a base di patate
- alternativa alla frutta
 - Yogurt, dolce, dessert al cucchiaino
- Menù dietetico
 - pasto intero e ridotto privo di glutine

Pasto da asporto

Dovrà essere consentito l'asporto del pasto attraverso idonei contenitori da consegnare agli studenti che ne fanno richiesta.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire la fornitura di pasti gluten free per i soggetti affetti da celiachia, nei modi e nelle forme che verranno concordate con l'EDISU PIEMONTE.

Art. 38 – Articolazione del menu

Per gli studenti universitari dovranno essere predisposti, e trasmessi all'EDISU PIEMONTE per l'approvazione, menu articolati su quattro settimane, non ripetitivi nei giorni nella loro

composizione. Unitamente ai menu dovranno essere trasmesse le ricette (compresi ingredienti e grammature) oltre ai valori nutrizionali di tutte le preparazioni gastronomiche.

In mensa dovranno essere esposti i menu con indicazione degli ingredienti, grammature e valori nutrizionali.

Nella predisposizione (ed esposizione) dei menu dovrà essere evitata la ripetizione delle preparazioni negli stessi giorni della settimana (ad esclusione dei piatti unici etnici, fast food, street food, ecc)

Art. 39 – Grammature

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nella seguente tabella:

PIETANZE		PRODOTTI	GRAMMI
PRIMI	Base ¹	Pasta di semola	100
		Pasta all'uovo secca	100
		Pasta all'uovo fresca	120
		Riso/cereali	80
		Paste fresche farcite	150
		Gnocchi	200
		Cous cous	80
		Polenta	80
		Pasta lievitata per pizza	120
		Cereali per minestre	60
	Condimenti	Pomodori pelati	30-50 ²
		Burro	10
		Olio	10
		Formaggio (es. pasta ai formaggi)	80
		Panna	20
		Verdure (es. pasta alle verdure)	30-50 ²
		Pesto	40
		Prodotti ittici (es. pasta al tonno)	30
		Crostacei e cefalopodi e molluschi	40
		Prodotti carnei	20
Parmigiano Reggiano grattugiato	10		
SECONDI	Carne	Carne e prodotti carnei	150
		Carne in osso	200
	Pesce	Prodotti ittici	180-200
	Uova	Uova	120
CONTORNI		Verdure	200
PANE		Pane	120
DESSERT		Dolci al cucchiaio/torta	100-125
FRUTTA		Frutta fresca	150-200

Nota 1: Per piatti in brodo/minestre, le dosi sono dimezzate.

Nota 2: Per ricetta semplice si impiegano 50g; con altri ingredienti si riduce a 30g.

Art. 40 – Criteri ambientali minimi

Nella gestione del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari trovano integrale applicazione i criteri ambientali minimi previsti dall'Allegato 1, al Decreto del Ministro

dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti di seguito CAM.

Prima dell'inizio del servizio, nel rispetto degli obblighi derivanti dall'applicazione dei CAM, l'aggiudicatario dovrà fornire all'EDISU PIEMONTE quanto di seguito dettagliato:

- CAM all'art. 5.3.1 (Produzione degli alimenti e delle bevande), le fatture e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari, ai fini della verifica del rispetto dei limiti previsti
- CAM agli artt. 5.3.2. "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" 5.3.5. "Pulizie dei locali" elenco riportante nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- CAM all'art. 5.3.3 "Trasporti" Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati
- CAM all'art. 5.3.4 "Consumi energetici" Schede tecniche delle attrezzature impiegate
- CAM agli artt. 5.3.6. "Requisiti degli imballaggi" e 5.5.2. "Riduzione e gestione dei rifiuti" certificati di prodotto che attestino la conformità alla norma UNI EN 13432:2002, (ad eccezione dei mono-porzione termosaldati)
- CAM all'art. 5.3.7. "Gestione dei rifiuti" idonea dichiarazione del legale rappresentante attestante la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,
- CAM all'art 5.3.8." Informazione agli utenti" Piano di Informazione agli Utenti, redatto e stampato a proprie cure e spese in numero di copie adeguato all'appalto, riportante tutte le informazioni agli utenti previste nel CAM
- CAM all'art. 5.5.1"Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari" rapporto semestrale riportante dichiarazione della quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità
- CAM all'art. 5.5.3. "Formazione del personale" Piano di Formazione del personale specificandone le tematiche previste nel CAM.

Art. 41 – Allestimento della linea

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi, delle pietanze cotte, per la preparazione di salse e per le cotture al forno, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da: olio extravergine di oliva, sale, aceto, aceto balsamico, spezie, maionese, ketchup, senape, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'Impresa deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 42 – Prezzo del pasto

I prezzi di ciascuna tipologia di pasto che verranno corrisposti dall'EDISU PIEMONTE verranno ricavati attraverso percentuali del prezzo offerto per il pasto intero, e precisamente:

- Pasto intero: prezzo offerto in sede di gara;
- Pasto ridotto A: riduzione del 30% del prezzo offerto per il pasto intero;
- Pasto Ridotto B: riduzione del 20% del prezzo offerto per il pasto intero;
- Pasto ridotto C: riduzione del 60% del prezzo offerto per il pasto intero;
- Piatto unico intero: riduzione del 7% del prezzo offerto per il pasto intero;
- Piatto unico ridotto A: riduzione del 5% del prezzo del pasto ridotto A;
- Piatto unico ridotto B: riduzione del 5% del prezzo del pasto ridotto B;
- Pasto frazionato:
 - primo standard* prezzo primo medio, ridotto del 10%;
 - primo medio* pari al 30% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
 - primo super* prezzo primo medio, incrementato del 10%;
 - secondo standard* prezzo secondo medio, ridotto del 10%;

<i>secondo medio</i>	pari al 40% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>secondo super</i>	prezzo secondo medio, incrementato del 5%;
<i>contorno medio</i>	pari al 20% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>contorno super</i>	prezzo del contorno medio, incrementato del 10%;
<i>frutta:</i>	pari al 6% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>pane:</i>	pari al 4% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>dolce</i>	pari al 9% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>acqua, naturale/gasata l. 0,50</i>	pari al 7% del prezzo del pasto intero;
<i>acqua naturale/gasata l. 1.50</i>	pari al 12,5% del prezzo del pasto intero;
<i>bibite in lattine cl 33</i>	pari al 9.5% del prezzo del pasto intero;
<i>Succo di frutta brik</i>	pari al 9,5% del prezzo del pasto intero;
<i>birra lattina 33 cl</i>	pari al 14% del prezzo del pasto intero;
<i>vino brick bianco/rosso 25 cl</i>	pari al 11% del prezzo del pasto intero;
<i>vino bottiglia bianco/rosso 75 cl</i>	pari al 20% del prezzo del pasto intero.

La suddivisione delle preparazioni gastronomiche nei tre differenti livelli di prezzo (standard, medi e super) verrà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

- primi**
- primo standard:* pasta, riso, minestre con condimento base (in bianco, al pomodoro);
 - primo medio:* pasta secca, riso, polenta minestre più elaborate;
 - primo super:* pasta fresca all'uovo, pasta ripiena, gnocchi, pasta secca e risotti con ragù di carne, funghi, prodotti ittici, prosciutto crudo, asparagi, ecc.
- secondi**
- secondo standard:* affettati e formaggi (freddi);
 - secondo medio:* preparazioni semplici a base di carne, pesce, uova, torte salate;
 - secondo super:* preparazioni più elaborate e/o a base di prodotti di pregio (filetti di carne, vitello tonnato, involtini ripieni, pesce filettato, ecc.), cottura in linea su *fry top* (griglia express) ove presente;
- contorni**
- contorno medio:* contorni caldi/freddi;
 - contorno super:* ciotola grande per le insalate in self service, contorni particolarmente elaborati, cottura in linea su *fry top* (griglia express), ove presente.

Art. 43 – Pagamento del corrispettivo

L'EDISU Piemonte provvederà al pagamento del corrispettivo entro 60 gg. dal ricevimento della fattura mensile con indicazione dei pasti somministrati.

Sul valore complessivo di ciascuna fattura verrà operata una ritenuta dello 0,50 per cento (art. 30, comma 5 bis, del Codice degli Appalti). Le ritenute verranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità.

Il pagamento è subordinato alla dichiarazione di regolarità del servizio e alla verifica della regolarità contributiva (DURC) riferita al mese di emissione della fattura. In caso di mancanza o irregolarità dei predetti documenti, il pagamento rimarrà sospeso sino alla loro presentazione.

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 3 e 6 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 in materia di adempimenti sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il pagamento verrà effettuato a mezzo di accredito a favore dell'affidatario sull'Istituto di credito che essa è tenuta a comunicare precisando gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Le fatture dovranno essere prodotte in formato elettronico e trasmesse al codice identificativo univoco: FINANZA E CONTROLLO codice IPA: S3COT3 e dovranno riportare la dicitura "scissione dei pagamenti" (art. 1 del D.L. n. 50/2017); in caso di mancata della predetta dicitura la fattura sarà respinta.

Nella emissione della fattura e del saldo finale l'affidatario sarà tenuto a riportare sempre il CIG

della presente procedura di gara.

L'affidatario dovrà allegare alla fattura la documentazione relativa al servizio effettivamente eseguito ed ogni altra informazione che l'Ente riterrà utile e necessaria per i controlli.

L'EDISU Piemonte per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento totale o parziale della cauzione o in subordine a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Nel corrispettivo si intendono interamente compresi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. L'impresa non potrà vantare nei confronti dell'ente nessuna ulteriore somma in caso di variazioni del numero dei pasti somministrati.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente consumati dagli utenti.

Art 44 – Interruzione del servizio

1. Sono così disciplinate eventuali interruzioni del servizio:

a) Interruzione temporanea su richiesta dell'EDISU Piemonte

In caso di interruzione totale dell'attività per volontà dell'EDISU Piemonte, della quale non sia data comunicazione con un preavviso di 24 ore, è previsto, in favore dell'appaltatore, un indennizzo non superiore al 20% del valore della fornitura giornaliera.

b) Interruzione temporanea per guasti

Al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture, potranno essere concordate particolari situazioni organizzative (come la fornitura di pasti freddi alternativi, con eventuale uso di stovigliato a perdere).

c) Interruzione totale per cause di forza maggiore

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

d) Interruzione per sciopero

Poiché il servizio oggetto dell'appalto rientra fra quelli di "pubblica utilità", come tale non suscettibile di sospensione, l'appaltatore, in caso di sciopero, dovrà darne congruo preavviso all'EDISU Piemonte e sarà comunque tenuto a garantire un servizio di emergenza.

Il Dirigente
Renato Viola

Si allegano:

- 1) DUVRI generale e ricognitivo (art. 26, 3ter, D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) relativo ai potenziali rischi da interferenza che potrebbero derivare dalle attività esercitate nella struttura.
- 2) Patto d'Integrità degli Appalti Pubblici.
- 3) Dettaglio del personale attualmente impiegato