

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA DI VIA PARMA 36,
ALESSANDRIA
CIG [6 6 1 0 3 9 4 D A F]

Titolo 1 – NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto e finalità della concessione

L'affidamento ha per oggetto la concessione del servizio di gestione della mensa di Via Parma 36, Alessandria, compresi gli arredi e le attrezzature, riservata agli studenti universitari legittimati all'accesso in base ai Regolamenti dell'EDISU Piemonte.

Il concessionario potrà aprire al pubblico la mensa e/o stipulare convenzioni per l'accesso con altri soggetti, nei limiti in cui sia garantito il servizio a favore degli studenti universitari.

Inoltre il concessionario potrà utilizzare liberamente i locali della mensa per lo svolgimento di ulteriori attività con il solo limite dell'erogazione del servizio di ristorazione universitaria, nei periodi di apertura della mensa, e della compresenza, all'interno della sala ristorazione, dell'Ufficio dell'EDISU Piemonte, dello Sportello Studenti, e della Sala Studio. Fra le attività consentite è compresa la vendita di prodotti e servizi.

Il concessionario si obbliga irrevocabilmente a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata della concessione, a pena di risoluzione del contratto.

Art. 2 - Durata del contratto

Il contratto ha la durata di 6 anni, precisamente dal 1 agosto 2016 al 31 luglio 2022, con eventuale possibilità di rinnovo da esercitarsi nei modi e nelle forme di cui all'articolo successivo.

Art. 3 - Opzioni per rinnovo contratto

Alla prima scadenza, il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori 6 anni, e precisamente dal 01 agosto 2022 al 31 luglio 2028. In ogni caso l'EDISU Piemonte potrà disdettare il contratto, sia nel primo che nel secondo periodo di affidamento, con preavviso di otto mesi, per i seguenti motivi:

- variazione dei fini istituzionali;
- diversa destinazione dell'immobile
- venir meno della disponibilità dell'immobile;
- venir meno della necessità di erogazione del servizio di mensa per gli studenti universitari.

Art. 4 - Revisione prezzi

Non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione del canone e dei prezzi contrattuali, pertanto il canone ed i prezzi applicati resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., si procederà esclusivamente all'adeguamento annuale dei prezzi dei pasti somministrati agli studenti universitari, previa richiesta scritta da parte del concessionario, nonché del canone di concessione.

Per l'adeguamento annuo, in assenza della determinazione di cui all'art. 7 comma 4 lettera c) e comma 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., 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, ex art. 11 del D.Lgs. n. 163/2006.

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.

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, il concessionario 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.

L'EDISU Piemonte rimane estraneo ad ogni rapporto tra il concessionario e il personale da lui dipendente.

In conformità a quanto previsto nei vigenti C.C.N.L., il concessionario, per l'espletamento del servizio, dovrà assumere il personale già impiegato dal precedente gestore che sia regolarmente iscritto sui libri paga-matricola nei ruoli e mansioni svolti con il mantenimento del medesimo orario contrattuale, riconoscendo allo stesso tutti i diritti maturati, in particolare per quanto riguarda l'anzianità lavorativa.

Il concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, l'osservanza di tutte le disposizioni legislative, i contratti collettivi nazionali ed i regolamenti concernenti la contribuzione e le assicurazioni sociali, a corrispondere le retribuzioni previste dalle leggi, dai regolamenti, dai contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative a livello nazionale, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. Il concessionario dovrà fornire, a richiesta dell'EDISU Piemonte la prova della prestata osservanza delle disposizioni sopracitate.

Il concessionario 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.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione del CCNL applicato, delle posizioni contributive, dell'orario di servizio, delle qualifiche possedute e delle mansioni svolte. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto.

Tutto il personale addetto alla gestione del servizio deve vestire dignitosamente ed essere munito di cartellino di riconoscimento. L'Impresa pertanto è tenuta a fornire al personale, oltre ad un abbigliamento adeguato alle mansioni svolte, un cartellino identificativo con fotografia formato tessera da indossare durante lo svolgimento del servizio, contenente i dati di cui all'art. 26, comma 8 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.

Il personale del concessionario dovrà prestare la massima attenzione per evitare deterioramenti dei pavimenti, delle pareti, nonché dei mobili, delle macchine e delle attrezzature esistenti nei locali. Di ogni danneggiamento causato a queste od altre cose anche di terzi, da ascriversi ad incuria o disattenzione del personale dell'appaltatore, sarà responsabile l'appaltatore medesimo.

art. 7 - Oneri e obblighi diversi a carico del concessionario

Saranno a carico dell'Impresa, altresì, i seguenti oneri, obblighi e responsabilità:

- a) eseguire le prestazioni oggetto della concessione di servizi 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 la presente concessione, 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) provvedere all'organizzazione della raccolta differenziata, predisponendo un calendario di raccolta in accordo con le aziende preposte al servizio;
- h) prestare l'assistenza necessaria alle visite ispettive della stazione appaltante e di propri incaricati;
- i) 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;
- j) redigere e trasmettere, annualmente, una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma ed all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza;

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

Il Concessionario 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. Il concessionario, 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 prescritti dal D.lgs. 163/2006 e s.m.i. in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del medesimo D.lgs. 163/06.

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 del Piano di Sicurezza del/dei subappaltatore/i con contenuti di cui all'art. 13 del presente Capitolato Speciale.

L'appaltatore deve coordinare l'attività dei subappaltatori e comunicare al Committente eventuali interferenze o rischi specifici introdotti dal subappaltatore 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 concessione 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 116 del D.lgs. 163/2006 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 della concessione

Art. 11 – Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una cauzione definitiva pari ad una annualità del canone offerto, nei modi e nelle forme di cui all'articolo 113 del D.lgs. 163/2006 e smi. Non si applica il comma 7 dell'art. 75 del Codice degli Appalti.

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 inadempienze 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..

Il concessionario 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'idonea polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (RCO) per i rischi inerenti la propria attività, inclusa la concessione in oggetto 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 (Scheda 3) alla documentazione di gara il DUVRI ricognitivo (art. 26, 3ter, D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) relativo ai potenziali rischi che possono essere presenti nella struttura in cui si svolgeranno i servizi in concessione.

Si tratta di un documento dinamico suscettibile di integrazioni proposte dalle parti ad avvio appalto o nel periodo contrattuale. In seguito a sottoscrizione il DUVRI ricognitivo e il DUVRI generale, al quale è allegato, integreranno gli atti contrattuali.

Spetta al concessionario l'elaborazione del DVR per i propri lavoratori impiegati nei servizi in appalto: esso deve essere reso disponibile in sede.

13.2 - Piano di Sicurezza

Il concessionario deve trasmettere Il Piano di sicurezza contenente:

- Nominativo del datore di lavoro, gli indirizzi ed i riferimenti telefonici dell'impresa e dei referenti/responsabili dell'attività svolta presso EDISU;
- La descrizione analitica delle attività che l'impresa svolgerà nelle sedi interessate (il Piano di sicurezza deve opportunamente essere aggiornato qualora le attività dovessero mutare rispetto alle previsioni);
- Le misure di sicurezza adottate dall'appaltatore nella sede oggetto del contratto tenuto conto dei rischi connessi all'attività svolta;
- Elenco dei lavoratori del concessionario, degli eventuali subappaltatori e dei lavoratori autonomi, mansione, livello, contratto applicato, durata dello stesso e relativa idoneità sanitaria (autocertificazione sulla quale ci siano espliciti riferimenti alla mansione, agli accertamenti e la controfirma del medico competente) nonché copia degli estratti **del Libro Unico del Lavoro** relativi ai lavoratori interessati;

Nel corso dell'appalto il concessionario deve obbligatoriamente, indipendentemente dal tipo e dalla durata del contratto applicato, integrare l'elenco in caso di nuovi assunti fornendo i dati, gli estratti del LUL

L'organigramma aziendale relativo alla sicurezza (con i nominativi di RSPP, ASPP, Addetti Antincendio, emergenza, evacuazione e Primo soccorso, RLS e Medico Competente quando necessario e il numero di telefono del referente che possa interfacciarsi con i referenti EDISU per la sicurezza). Le variazioni all'organigramma devono essere tempestivamente comunicate all'EDISU.

- Elenco degli eventuali infortuni occorsi nell'ultimo triennio con indicazione della tipologia;
- Elenco analitico e dettagliato delle macchine e delle attrezzature, con numero di matricola, proprietà, ecc..., introdotte nella sede ed utilizzate dall'impresa che *"dichiara di assumersi la responsabilità sul loro stato di manutenzione e sulla corretta conduzione tecnica"*. Le macchine e le attrezzature devono essere a norma CE e corredate dal manuale d'uso e manutenzione. Laddove prevista è richiesta la dichiarazione di conformità.
- L'elenco dei DPI-Dispositivi di Protezione Individuale specifici per le attività in appalto.
- Le misure adottate al fine di garantire la non interferenza nella sede con altre attività e persone presenti.
- I costi della sicurezza derivanti da obblighi di legge propri dell'impresa (es. fornitura DPI, formazione obbligatoria, sorveglianza sanitaria, assicurazione ecc.); essi devono essere congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dell'attività appaltata nonché rispetto ai prezzi desumibili dai prezziari o da indagini di mercato.
- Indicazione dei contratti collettivi applicati, numero di posizione INPS e INAIL, numero complessivo dei lavoratori inseriti nel LUL, dichiarazione di aver provveduto ai versamenti assicurativi, previdenziali e contributivi.

Ogni variazione al piano suddetto deve essere opportunamente segnalata tramite invio di integrazioni scritte che saranno formalmente recepite da EDISU ed inserite nel Piano di sicurezza.

13.3 - Gestione delle emergenze

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

Copia degli attestati e delle lettere di nomina sottoscritte dagli interessati deve essere resa disponibile per eventuali controlli.

Il piano di emergenza del concessionario dovrà coordinarsi con quello degli uffici e della sala studio EDISU: 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: è prevista una prova congiunta mensa, sala studio, uffici. Al termine della prova verrà emesso un verbale congiunto.

13.4 - Kit di Primo Soccorso:

Il concessionario 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 2 flaconi di acqua ossigenata, 10 tamponi oculari adesivi, 2 maschere per rianimazione avente le caratteristiche suggerite dal Medico Competente del concessionario, 1 benda elastica cm. 15x5, 1 benda elastica cm. 7x5, altre 2 confezioni di ghiaccio monouso.

Tale kit sarà utilizzato dagli addetti, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano studenti o altri utenti) presenti nella sede.

13.5 - Comunicazione infortuni

Il concessionario deve notificare immediatamente all'EDISU Piemonte, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione delle prestazioni da parte del concessionario, o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia o no coinvolto personale e/o mezzi/impianti/attrezzature del Committente e/o causato danni o perdite alla proprietà.

Il concessionario, fatti salvi gli adempimenti di norma, deve predisporre e trasmettere ai referenti dell'EDISU Piemonte un rapporto di incidente/infortunio entro sette giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

13.6 - Divieto di fumo

Il personale del concessionario 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.

L'attività di sorveglianza deve essere espletata:

- richiamando formalmente i trasgressori all'osservanza del divieto di fumare;
- in caso di inottemperanza al richiamo, contattando e relazionando per iscritto il comportamento del o dei trasgressori, al Responsabile della vigilanza indicato nei cartelli di divieto.

In assenza del Responsabile o se la gravità della situazione lo richiedesse, i sorveglianti devono chiamare gli agenti di polizia urbana o di pubblica sicurezza ai quali competono la contestazione della violazione del divieto e la conseguente redazione del verbale di contravvenzione.

13.7 - 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.

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 il concessionario, 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 al concessionario che dovrà provvedere al pagamento entro i successivi 15 giorni. In difetto il Committente potrà avvalersi della cauzione definitiva, anche parziale con l'onere del concessionario 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 o straordinaria (art. 26): Euro 100,00;
- c) Per ogni caso di grave interferenza con le attività dell'EDISU Piemonte (art. 28): Euro 150,00;
- d) Per la mancata redazione e/o trasmissione, entro il termine previsto, all'EDISU Piemonte del Manuale di Autocontrollo (art. 31): Euro 250,00;
- e) Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro (art. 32): Euro 100,00;
- f) Per ogni caso di mancato rispetto delle Buone pratiche di lavorazione – G.M.P. – e delle Buone Pratiche Igieniche – G.H.P. - (art. 32): Euro 250,00;
- g) Per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia (art. 32): Euro 250,00;
- h) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature e degli ambienti di lavorazione (art. 32): Euro 250,00;
- i) Per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita (art. 32): Euro 250,00;
- j) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni (art. 32): Euro 500,00;
- k) Per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni (art. 32): Euro 750,00;
- l) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati (art. 36): Euro 250,00;
- m) Per ogni derrata non conforme rinvenuta nei luoghi di stoccaggio (art. 33 e art. 34): Euro 100,00;
- n) Ogniqualvolta venga ostacolato o negato l'accesso agli incaricati dell'EDISU Piemonte per eseguire i controlli di conformità (art. 35): Euro 150,00;
- o) Per il mancato rispetto degli orari di apertura e di chiusura della mensa (art. 38): Euro 100,00
- p) Per ogni caso di non conformità relativa alla composizione dei pasti (art. 40): Euro 100,00;
- q) Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata (art. 41): Euro 100,00;
- r) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla Tabella delle Grammature (art. 44): Euro 100,00;
- s) Per ogni caso di mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (art. 45): Euro 200,00;
- t) Per ciascun mancato rispetto delle specifiche per l'allestimento della linea e gli accessori per il condimento (art. 46): 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. applicazione di penali che superino cumulativamente l'importo del canone contrattuale;
3. inadempienza che possa comportare rischi per la sicurezza e la salute degli utenti o dei lavoratori.
4. Impiego di personale privo di contratto.
5. 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

Il concessionario 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.

Il concessionario 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

Il concessionario 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.

Il concessionario 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. 163/06 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 dal concessionario verranno trattati dal Committente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti.

Il concessionario ha facoltà di esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa.

Il Concessionario verrà nominato Responsabile del trattamento dei dati e la stessa 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, il concessionario 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 nella forma della scrittura privata.

Sono a totale carico del concessionario 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, il concessionario dovrà indicare un ufficio di sicuro recapito provvisto di telefono, fax e posta elettronica certificata (PEC).

Inoltre il concessionario 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 DELLA CONCESSIONE

Art. 22 – Locali oggetto della concessione

I locali della mensa, oggetto della concessione, sono indicati nella planimetria allegata (scheda 1), e precisamente: cucina, spogliatoi, lavaggio, magazzini, laboratori di preparazione, zona distribuzione, nonché parte della sala ristorazione, il tutto indicato con la lettera A nella planimetria allegata.

La parte della sala ristorazione indicata con la lettera B nella planimetria allegata è destinata a Sala Studio, ma potrà essere utilizzata dal concessionario fra le ore 12.00 e le ore 14.30 per la consumazione del pranzo.

La parte della Sala Ristorazione indicata con la lettera C nella planimetria allegata è destinata a Sala Studio.

La parte della Sala Ristorazione indicata con la lettera D nella planimetria allegata è destinata a ufficio dell'EDISU Piemonte e Sportello Studenti.

L'ingresso, i servizi per il pubblico e il dehor esterno sono considerati spazi comuni (indicati con la lettera E nella planimetria allegata).

Le attività attualmente svolte non sono soggette ai controlli dei Vigili del Fuoco ai sensi del D.P.R. 151/2011, tuttavia laddove il Concessionario dovesse apportare modificazioni che determinano l'assoggettamento ai controlli di prevenzione incendi, sarà tenuto a provvedere all'intero procedimento previsto dalla normativa vigente.

Art. 23 – Stato di fatto

L'EDISU Piemonte concede in uso 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, il concessionario sarà custode dei locali arredi e attrezzature e ne assumerà, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni.

Art. 24 – utensileria, stoviglie e vassoi

Nella concessione sono compresi 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.

Al termine della concessione dovranno essere riconsegnati in quantità e qualità analoga con l'obbligo del concessionario di provvedere al reintegro, per l'intera durata della concessione, di tutti gli strumenti necessari per il corretto svolgimento dell'attività.

in caso di inadempienza del concessionario l'EDISU Piemonte provvederà al reintegro del materiale necessario addebitando al concessionario la spesa sostenuta, oltre al risarcimento del danno.

Art. 25 – Spese

1. Sono ad esclusivo carico del concessionario tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dalla gestione dei locali, impianti, attrezzature e arredi oggetto della concessione, comprese le manutenzioni ordinarie e straordinarie.

Le spese comuni (condominiali) sulla base dei millesimi complessivi dell'unità immobiliare (mm. 160.70), sono ripartite come segue:

- a carico di EDISU Piemonte: millesimi 34,64;
- A carico del concessionario: millesimi 126,06.

Detti millesimi verranno utilizzati per la ripartizione delle spese di riscaldamento e delle spese generali dell'immobile.

Le spese di energia elettrica verranno rimborsate dall'EDISU Piemonte sulla base dei consumi effettivi rilevati dal contatore installato sull'impianto elettrico della mensa.

Per la ripartizione delle spese dell'acqua (bagni comuni) l'EDISU Piemonte provvederà al rimborso di una quota fissa pari al 15% del totale delle relative bollette.

Per la tassa raccolta rifiuti, sulla base delle superfici sopra indicate, ognuno provvederà alle necessarie denunce in Comune e al relativo pagamento.

Art. 26 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie

Prima dell'inizio della gestione, il concessionario dovrà effettuare la revisione di tutti gli impianti e le attrezzature, provvedendo al completo ripristino.

Il concessionario è tenuto alla manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti, attrezzature e arredi. Tutte le manutenzioni e le riparazioni dovranno essere effettuate a regola d'arte con pezzi di ricambio originali, tramite le imprese Concessionarie Ufficiali. Sono altresì a carico del concessionario le spese di disoppilazione degli impianti di scarico e fognari della mensa.

Qualora si rendesse necessaria l'installazione di ulteriori attrezzature, macchinari o arredi, il concessionario dovrà provvedervi a proprie spese, previa comunicazione all'Amministrazione. Alla scadenza del contratto dette attrezzature dovranno essere disinstallate e trasferite.

Il concessionario si impegna anche a provvedere al collaudo e alla certificazione di eventuali interventi sull'impianto elettrico e idrico che si dovessero rendere necessari.

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

La manutenzione ordinaria e straordinaria del box in self services, del terminale di cassa e della relativa rete trasmissione dati è a carico dell'EDISU Piemonte. Il concessionario 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. L'EDISU provvederà all'esecuzione delle verifiche periodiche di legge sull'impianto di messa a terra in data preventivamente comunicata al concessionario.

Art. 27 – Servizi dell'EDISU Piemonte collocati nella sala ristorazione

La sala studio dell'EDISU Piemonte è aperta tutti i giorni feriali dalle 08.30 alle 19.00, fatto salvo i periodi di chiusura di 15 settimane complessive, (2 Natale, 1 Pasqua, 12 estate).

Gli Uffici dell'Ente sono aperti indicativamente dalle 08.30 alle 17.00, tutti i giorni feriali e non sono previsti periodi di chiusura.

Lo portello Studenti, collocato all'interno dell'Ufficio dell'EDISU Piemonte, è aperto tutti i giorni feriali, con il seguente orario: Lunedì e venerdì dalle 9,00 alle 11,00; martedì, mercoledì e giovedì dalle 9,00 alle 11,00 e dalle 13,30 alle 15,00.

Le pulizie dei locali dell'EDISU Piemonte vengono effettuate la sera, immediatamente dopo la chiusura della Sala Studio e comprendono la pulizia dei bagni comuni.

L'EDISU Piemonte inoltre provvederà allo spargimento diserbante, taglio e estirpazione erbacce nel cortile interno lato Via Tripoli in cui è collocato il dehor.

Art. 28 – Interferenza delle attività

Le attività del Concessionario non potranno in alcun modo interferire negativamente sulle attività dell'EDISU Piemonte, negli orari e nei periodi di apertura sopra indicati. L'eventuale violazione di

questa prescrizione determinerà l'obbligo immediato di interrompere le attività del concessionario che interferiscono con quelle dell'EDISU Piemonte.

Sarà cura del Concessionario provvedere all'apertura della porta di accesso della Sala Studio, alle ore 08.30 tutti i giorni feriali (la chiusura della Sala Studio verrà effettuata dal personale addetto alle pulizie).

Inoltre, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari, il Concessionario ha l'onere di provvedere alla pulizia dei bagni comuni tutti i giorni immediatamente prima dell'apertura della mensa.

Art. 29 – Riconsegna dei locali al termine della concessione

Alla scadenza del contratto il concessionario 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. 30 - 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.

Le cucine sono conformi alle normative edilizie, igienico sanitarie e della sicurezza ed equipaggiate di impianti, attrezzature, macchinari, utensili per lo svolgimento delle attività richieste.

Sono a carico del concessionario 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. 31 – Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Il concessionario, 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.).

Detto documento dovrà essere messo a disposizione dell'EDISU Piemonte o del personale da questa incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

Art. 32 – Norme per una corretta igiene della produzione

Il concessionario 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 (pranzo e d eventualmente cena) 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. detersivi e sanificanti, biocidi per la lotta agli infestanti, ecc);
- Dichiarazioni di conformità dei materiali destinati al contatto con alimenti.

Art. 33 – 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. L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli seguirà un calendario stagionale; per la stagionalità dei prodotti verrà utilizzata la "Ruota di Eataly" elaborata su base nazionale.

- 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.

Art. 34 – Rintracciabilità

Il concessionario 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.

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.

Art. 35 – 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.

Il concessionario 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. 36 – 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 in policarbonato da 40 cc (lavabili e riutilizzabili), tovaglette 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;

Il concessionario, inoltre, dovrà garantire la fornitura di pasti gluten free per i soggetti affetti da celiachia.

Art. 37 – 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.).

Il pagamento degli studenti avverrà mediante contanti (tesserino magnetico) e/o mediante borsellino elettronico (smart card), previo riconoscimento dello studente e identificazione della fascia tariffaria attribuita. Si precisa che dette tariffe sono stabilite con provvedimento della Giunta Regionale e sono del tutto indipendenti dai prezzi di ciascuna tipologia di pasto che verranno riconosciuti al concessionario.

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 installato sulla linea di distribuzione. 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 del box di ricarica (per la ricarica del borsellino elettronico) collocato nel corridoio di accesso alla mensa:

Art. 38 – Orario di apertura, calendario di erogazione del servizio e periodi di chiusura

L'orario (minimo) di apertura della mensa per gli studenti universitari a pranzo è dalle 12.00 alle 14.00, tutti i giorni feriali.

A cena, il Sabato, la Domenica e nei giorni festivi infrasettimanali il servizio non è previsto.

I periodi di chiusura del servizio corrispondono a 8 settimane annue complessive di cui 5 nel periodo estivo, 2 a Natale e 1 a Pasqua.

Gli orari e i periodi di apertura potranno essere variati nel corso della concessione, previo accordo delle parti. E' sempre nella disponibilità del Concessionario la facoltà di aprire la mensa.

Art. 40 – Composizione del pasto per gli studenti

Gli studenti potranno scegliere fra le seguenti tipologie di pasto: pasto intero, pasto ridotto, piatto unico, pasto frazionato (liberamente composto da ciascun studente).

Il pasto intero è composto da: un primo (a scelta fra due alternative), un secondo (a scelta fra due alternative), un contorno (a scelta fra due alternative), pane, frutta o dolce.

Il pasto ridotto è composto da: un primo (a scelta fra due alternative), un contorno (a scelta fra due alternative), pane, frutta o dolce.

Il piatto unico è composto da: un piatto (caldo o freddo) con 2 o più alimenti (min. 425g.).

Il pasto frazionato liberamente composto da ciascun studente universitario.

Il concessionario, inoltre, dovrà 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. 41 – Articolazione del menu

Per gli studenti universitari dovranno essere predisposti menu plurisettimanali, unitamente ai menu dovranno essere trasmesse le ricette (compresi ingredienti e grammature) oltre ai valori nutrizionali di tutte le preparazioni gastronomiche contenute nei menu stessi per l'approvazione da parte dell'EDISU Piemonte.

Art. 44 – Grammmature

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nelle Tabella delle Grammmature, allegata al presente Capitolato Speciale d'Appalto. (Scheda 2).

Art. 45 – Criteri ambientali minimi

Nella gestione del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari trovano applicazione i criteri ambientali minimi negli appalti pubblici per le forniture e negli affidamenti di servizi, previsti dall'Art. 68-bis (Applicazione di criteri ambientali minimi negli appalti pubblici per le forniture e negli affidamenti di servizi) del Codice degli Appalti.

In particolare, ai sensi del comma 2, lettera e) dell'art. 68 bis, per almeno il 50 per cento del valore delle gara d'appalto, il concessionario dovrà attenersi ai 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 si riporta il testo integrale delle SPECIFICHE TECNICHE DI BASE, estrapolate dal decreto 25 luglio 2011 sopra citato, a cui il concessionario dovrà attenersi, nonché la documentazione che dovrà essere fornita all'EDISU Piemonte per le necessarie verifiche:

5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- *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* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), 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.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve 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 ortofruttilicoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (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 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.
- *Pesce* deve provenire,
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

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

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L’amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell’articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L’offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell’amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l’etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.3.5 Pulizie dei locali

L’aggiudicatario deve 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.

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e 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.

5.3.6 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

5.3.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

5.3.8 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

5.5 CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc).

5.5.3 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Verifica: Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti

Inoltre, ai fini della verifica del rispetto del limite del 50 per cento del valore delle gara d'appalto, il concessionario dovrà fornire all'EDISU Piemonte le fatture e le bolle di accompagnamento delle derrate alimentari.

Art. 46 – 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. 47 – Prezzo del pasto

L'EDISU Piemonte provvederà a corrispondere al concessionario, per ciascun pasto somministrato agli studenti universitari, le seguenti somme:

<i>piatto unico</i>	prezzo del pasto intero ridotto del 5%;
<i>pasto ridotto</i>	prezzo del pasto intero ridotto del 30%;
<i>primo standard</i>	prezzo primo medio, ridotto del 10%;
<i>primo medio</i>	pari al 30% del prezzo del pasto intero, incrementato del 10%;
<i>primo super</i>	prezzo primo medio, incrementato del 10%;
<i>secondo standard</i>	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 bottiglia naturale/gasata l. 0,50</i>	pari al 7% del prezzo del pasto intero;
<i>acqua bottiglia naturale/gasata l. 1.50</i>	pari al 12,5% del prezzo del pasto intero;
<i>bibite in lattine cl 33 (coca, fanta, sprite, te, ecc)</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;
- il prezzo dei pasti gluten free sarà pari al prezzo medio di acquisto degli alimenti gluten free previsti nella composizione del pasto, incrementato del 10%.

Art. 48 – Pagamento del corrispettivo

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

Il pagamento è subordinato alla dichiarazione di regolarità del servizio e alla verifica della regolarità contributiva (DURC) riferita al mese periodo 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 del concessionario 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. Nella emissione della fattura e del saldo finale il concessionario sarà tenuto a riportare sempre il CIG indicati nel bando.

Il concessionario 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. 50 – 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 del concessionario, 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, il concessionario, in caso di sciopero, dovrà darne congruo preavviso all'EDISU Piemonte e sarà comunque tenuto a garantire un servizio di emergenza.

Il Direttore
Vittorio Sopetto