ERSU ENNA
ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

Il Direttore F.F.

Decreto dirigenziale n. 44 del 24/02/2020

Oggetto: Determinazione a contrarre per l'affidamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria periodo marzo-dicembre 2020. Prenotazione impegno di spesa

VISTA la Costituzione della Repubblica Italiana;

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il Regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440 e smi;

VISTO il Regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, e smi;

VISTA la Legge 7 agosto 1990, n. 241, e smi;

VISTO il Decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e smi;

VISTO il Decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, e smi;

VISTO il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e smi;

VISTA la Legge regionale 8 luglio 1977, n. 47, e smi;

VISTA la Legge regionale 15 maggio 2000, n. 10, e smi;

VISTA la Legge regionale 25 novembre 2002, n. 20, e smi;

VISTA la Legge regionale 8 febbraio 2007, n. 2, e in particolare l'art. 44 concernente l'attivazione dell'Ente regionale per il diritto allo studio universitario (ERSU) di Enna;

VISTA la Legge regionale 21 maggio 2019, n. 7;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 27 febbraio 2003, n. 97, e smi;

VISTO il Decreto del Presidente della Regione Siciliana 29 maggio 2006, n. 729;

VISTO il Contratto Collettivo Regionale di Lavoro vigente per l'area della dirigenza;

VISTA la Deliberazione commissariale n. 30 del 15/05/2019 con la quale è stato conferito al dott. Antonio Viavattene l'incarico di Direttore facente funzioni dell'ERSU di Enna;

VISTA la proposta prot. n. 472 del 24/02/2020 con la quale il responsabile del procedimento, ing. Graziella Bonomo, ha trasmesso sottoscritti gli atti istruttori e lo schema di decreto affinché l'organo competente adotti il provvedimento finale in piena aderenza con le risultanze dell'istruttoria;

CONSIDERATO che la finalità l'ERSU di Enna, come sancito dall'art. 1 della L.R. 20/2002, è l'attuazione al diritto allo studio mediante interventi volti alla rimozione degli ostacoli di ordine economico e sociali che limitano l'uguaglianza nell'accesso e nella frequenza dei corsi di studio e per consentire ai capaci e meritevoli, anche se privi di mezzi, di raggiungere i gradi più alti degli studi;

CONSIDERATO che tale finalità si concretizza mediante gli interventi di cui all'art. 3, comma 2, della citata L.R. 20/2002, ed in particolare mediante l'erogazione del servizio di ristorazione;

CONSIDERATO che con nota prot. n. 2403 del 10/01/2020 del Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, assunta in pari data al prot. n. 109, questo ERSU è stato

autorizzato a "*ricorrere alla gestione provvisoria per l'anno 2020, relativa al primo quadrimestre dell'anno (30 aprile 2020)*";

CONSIDERATO che con Decreto Dirigenziale n. 23 del 04/02/2020 i contratti di affidamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria stipulati con le ditte La Veranda di Bonasera Antonino & Santo snc, Entur srl, S.A.R.E. srl sono stati prorogati nelle more della definizione di nuova procedura di affidamento;

CONSIDERATO che nel mese di marzo l'Università degli Studi di Enna "Kore" riavvierà tutte le attività didattiche relative alla seconda semestralità dell'anno accademico e che tale circostanza determina un incremento della richiesta del servizio di ristorazione ed in particolare, come dimostrano i dai storici di fruizione del servizio, proprio nei mesi da marzo a giugno si rileva la maggiore affluenza al servizio;

CONSIDERATO che è necessario, anche in assenza di bilancio approvato per l'anno 2020, assicurare un regolare servizio di ristorazione universitaria in particolare agli studenti beneficiari della gratuità del pasto in quanto vincitori o idonei di borsa di studio, giusta DPCM 09/04/2001;

CONSIDERATO che durante la gestione provvisoria è consentita la spesa nei limiti degli stanziamenti dell'ultimo bilancio di previsione approvato per l'esercizio cui si riferisce la gestione provvisoria e limitatamente alle operazioni necessarie ad evitare che siano arrecati danni patrimoniali certi e gravi;

CONSIDERATO che è necessario dare continuità al servizio di ristorazione per tutto l'anno 2020 al fine di garantire il pieno godimento del diritto allo studio agli studenti iscritti all'Università di Enna "Kore";

CONSIDERATO che il servizio di ristorazione potrà essere espletato in forma indiretta attraverso l'attivazione di n. 4 "Punto Ristoro" dislocati nel territorio comunale di Enna;

CONSIDERATO che il costo stimato del servizio ristorazione per il periodo marzo - dicembre 2020 è inferiore ad € 214.000,00 (soglia di rilevanza europea fissata per il biennio 2020-21) può essere avviata una procedura di affidamento ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b), del D.Lgs n. 50/2016 e smi;

CONSIDERATO che al fine di regolamentare il servizio sostitutivo di ristorazione e la procedura di affidamento sono stati elaborati gli schemi di CSA e di avviso pubblico che allegati al presente atto ne costituiscono parte integrante;

CONSIDERATO che il rispetto del criterio di rotazione degli inviti, di cui al citato art. 36, c. 2, lett. b), del D.Lgs n. 50/2016 e smi e alle "Linee Guida n. 4" dell'ANAC aggiornate al D.Lgs n. 32/2019, potrà essere garantito in presenza di almeno sei operatori aderenti alla manifestazione di interesse con riferimento agli ambiti territoriali di Enna Alta e Pergusa e di almeno sette operatori adenti per l'ambito territoriale di Enna Bassa. In difetto di operatori disponibili, al fine di garantire la massima concorrenzialità saranno ritenute valide anche le offerte presentate dagli operatori "uscenti", trattandosi di ditte già accreditate presso l'Ente per l'espletamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria, altamente qualificate e per le quali è stato maturato un elevato grado di soddisfazione a conclusione dei precedenti rapporti contrattuali sia con riferimento all'esecuzione a regola d'arte del servizio, sia in riferimento al rispetto dei tempi e dei costi pattuiti;

CONSIDERATO che è necessario ed estremamente urgente adottare una determinazione a contrarre per affidare il servizio di ristorazione universitario periodo marzo - dicembre 2020;

CONSIDERATO che è necessario nominare il Responsabile unico del procedimento di cui all'articolo 31 del D.lgs n. 50/2016 e smi;

CONSIDERATO che per avviare la procedura di affidamento del predetto servizio è necessaria la prenotazione della spesa sul cap. 1430 "*Spese erogazione servizio mensa in forma indiretta*",

esercizio finanziario 2020, di € 212.800,00, oltre ad € 8.512,00 per IVA, per complessive € 221.312,00 ripartita nei seguenti lotti relativi a ciascun punto ristoro da attivare:

- Enna Alta € 15.808,00, di cui € 608,00 per IVA;
- Enna Bassa A: € 94.848,00, di cui € 3.648,00 per IVA;
- Enna Bassa B: € 94.848,00, di cui € 3.648,00 per IVA;
- Pergusa: € 15.808,00, di cui € 608,00 per IVA;

ai sensi delle vigenti disposizioni e in conformità alle premesse,

DECRETA

Art. 1) È avviata la procedura di affidamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria, periodo marzo - dicembre 2020, ai sensi dell'articolo 36, c. 2, lett. b), del D. Lgs n. 50/2016 e smi.

Art. 2) Sono approvati il CSA e l'avviso pubblico che allegati al presente atto ne costituiscono parte integrante.

Art. 3) Il rispetto del criterio di rotazione degli inviti, di cui all'art. 36, c. 2, lett. b), del D.Lgs n. 50/2016 e smi e alle "Linee Guida n. 4" dell'ANAC aggiornate al D.Lgs n. 32/2019, sarà essere garantito in presenza di almeno sei operatori aderenti alla manifestazione di interesse con riferimento agli ambiti territoriali di Enna Alta e Pergusa e di almeno sette operatori adenti per l'ambito territoriale di Enna Bassa. In difetto di operatori disponibili, al fine di garantire la massima concorrenzialità saranno ritenute valide anche le offerte presentate dagli operatori "uscenti", trattandosi di ditte già accreditate presso l'Ente per l'espletamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria, altamente qualificate e per le quali è stato maturato un elevato grado di soddisfazione a conclusione dei precedenti rapporti contrattuali sia con riferimento all'esecuzione a regola d'arte del servizio, sia in riferimento al rispetto dei tempi e dei costi pattuiti.

Art. 4) È assunta la prenotazione della spesa per complessive € 221.312,00, di cui € 8.512,00 per IVA, sul cap. 1430 "*Spese erogazione servizio mensa in forma indiretta*", esercizio finanziario 2019 ripartita nei lotti da attivare come segue:

- Enna Alta € 15.808,00, di cui € 608,00 per IVA;
- Enna Bassa A: € 94.848,00, di cui € 3.648,00 per IVA;
- Enna Bassa B: € 94.848,00, di cui € 3.648,00 per IVA;
- Pergusa € 15.808,00, di cui € 608,00 per IVA.

Art. 5) È nominato Responsabile unico del procedimento di cui all'articolo 31 del D.lgs n. 50/2016 l'ing. Graziella Bonomo, Funzionario Direttivo, responsabile dell'Ufficio Tecnico e Ristorazione dell'ERSU di Enna.

Il presente Decreto sarà pubblicato all'Albo pretorio del sito istituzionale dell'Ente ai sensi dell'art. 68 della L.R. n. 21 del 12/08/2014, come modificato dal comma 6 dell'art. 98 della L.R. n. 9 del 07/05/2015; lo stesso Decreto sarà pubblicato nella Sezione "Amministrazione Trasparente", sotto-sezione di primo livello "Provvedimenti", sotto-sezione di secondo livello "Provvedimenti Dirigenti".

Il Direttore f.f.
Antonio Mavattene

Si attesta la copertura finanziaria
Il Responsabile di Ragioneria
Dott. Gaspare Agnello

ERSU ENNA
ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

AVVISO PUBBLICO

Manifestazione d'interesse all'espletamento del servizio sostitutivo ristorazione universitaria periodo marzo-dicembre 2020

Il presente avviso è stato approvato con Decreto del Direttore f.f. n. 44 del 24/02/2020 ed è pubblicato sul sito ufficiale dell'ERSU – Sezione Amministrazione trasparente – sottosezione "Bandi di Gara e Contratti".

TERMINE ULTIMO DI PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE
GIORNO 09/03/2020 ORE 10:00

1. STAZIONE APPALTANTE (SA)

E.R.S.U. di Enna – Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
Enna - Via Mulino a Vento, 9
Tel. 0935 532711 – Fax 0935 531139
Sito Istituzionale www.ersuenna.it
e-mail ersuenna@ersuenna.it
pec protocollo@pec.ersuenna.it

2. OGGETTO

L'ERSU di Enna intende affidare il servizio sostitutivo di ristorazione per il periodo marzo - dicembre 2020 a 4 ditte specializzate istituendo n. 4 punti ristoro distribuiti nel territorio comunale di Enna come di seguito specificato:

- Area Territoriale di Enna Alta: n 1 Punto Ristoro
- Area Territoriale di Enna Bassa: n. 2 Punto Ristoro
- Area Territoriale di Pergusa n. 1 Punto Ristoro

Tutti gli operatori economici operanti nel settore ristorativo che posseggono i requisiti necessari all'espletamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria indicati nel presente avviso e meglio specificati nel Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) possono presentare istanza di adesione alla presente manifestazione d'interesse finalizzata all'affidamento diretto del servizio ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b), del D. Lgs n. 50/2016 e smi mediante il criterio di aggiudicazione del massimo ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta per il costo del pasto come indicato al successivo pt. 5.

3. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio sostitutivo di ristorazione universitaria dovrà essere espletato alle condizioni di cui al CSA allegato al presente avviso.

Le ditte affidatarie del servizio devono mettere a disposizione dell'ERSU di Enna i locali da adibire a sede di ristorazione "**Punto Ristoro**", opportunamente arredati ed attrezzati per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti. I locali che saranno adibiti a "Punto Ristoro" devono avere le seguenti caratteristiche:

3.1 Localizzazione:

a) Enna Alta: cui distanza dalla Residenza universitaria Domus Kore di via Mulino a Vento non superiore a Km 2;

b) Enna Bassa: distanza dalla P.zza Antonello da Messina non superiore a Km 2;

c) Villaggio Pergusa: distanza da via Claudiano, 2 non superiore a Km 2.

Le distanze di cui sopra sono da calcolare con Google Maps percorso pedonale.

3.2 Disponibilità posti a sedere:

in ciascun punto ristoro dovrà essere presente un'unica sala (dedicata o delimitata) per il consumo dei pasti ad uso esclusivo degli studenti universitari; tale sala dovrà avere una capienza non inferiore

a) 80 (ottanta) posti a sedere per i punti di ristoro di Enna Bassa;

b) 40 (quaranta) posti a sedere per i punti di ristoro di Enna Alta e Pergusa;

3.3 Distribuzione dei pasti:

potrà avvenire a scelta con il sistema del self-service o con servizio ai tavoli, fermo restando l'obbligo di effettuare il servizio ai tavoli per gli utenti diversamente abili.

4. DURATA DEL CONTRATTO

Dalla data di stipula del contratto al 21/12/2019 e nelle more di detta stipula potrà essere richiesto alle ditte l'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, c. 8 del D. Lgs 50/2016 e smi.

La durata del contratto può essere prorogata nelle more dell'individuazione di nuovi affidatari per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle nuove procedure di affidamento. In tal caso è fatto obbligo all'appaltatore di proseguire nel servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni.

5. IMPORTO CONTRATTUALE

L'ERSU stipulerà un contratto per ciascun "Punto Ristoro" attivato, salvo il caso in cui una stessa ditta risulterà affidataria di più punti ristoro; in questo caso sarà stipulato un unico contratto per i punti ristoro affidati negli ambiti territoriali di riferimento.

L'importo contrattuale previsto è stato calcolato dalla stazione appaltante sulla base dei dati storici di fruizione del servizio, e del costo del pasto che è fissato in:

- **Pasto Completo**: € 7,60, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Pasto Ridotto**: € 5,50, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Menù Pizza**: € 6,10, oltre IVA nella misura del 4%.

Il suddetto costo deve intendersi comprensivo di ogni voce che concorra alla formazione dello stesso (personale, locali, spese idriche, elettriche, di riscaldamento, gas, rimozione e smaltimento rifiuti, manutenzione ordinaria e straordinaria, derrate, tasse, spese, oneri contributivi ed assistenziali, assicurazioni e quanto altro il presente capitolato, o la legge, pone a carico dell'Impresa) e resterà invariato per la durata del contratto.

Per tutta la durata del contratto è stimato il numero di pasti erogati e il costo complessivo **riferito a ciascun punto ristoro,** con specifico riferimento all'area geografica di pertinenza, come segue:

Enna Alta	n. pasti erogati	2.000	costo presunto	€ 15.200,00,oltre IVA	(dato indicativo)
Enna Bassa	n. pasti erogati	12.000	costo presunto	€ 91.200,00,oltre IVA	(dato indicativo)
Pergusa	n. pasti erogati	2.000	costo presunto	€ 15.200,00 oltre IVA	(dato indicativo)

Gli importi sopra indicati costituiscono, con riferimento a ciascun "Punto Ristoro", l'importo contrattuale stimato presunto.

Considerato che l'erogazione dei pasti agli studenti dipende esclusivamente dalle scelte operate da essi stessi e obiettivamente non dipendenti dall'ERSU, l'importo contrattuale corrisponderà al costo effettivo del servizio reso agli studenti e pertanto l'ERSU corrisponderà all'impresa affidataria l'importo corrispondente ai pasti effettivamente erogati. Le eventuali variazioni in aumento e in riduzione delle prestazioni dei singoli affidatari e conseguentemente dell'importo contrattuale effettivo superiori al quinto dell'importo contrattuale stimato presunto non potranno comportare alcun compenso aggiuntivo alla corresponsione del costo pattuito per i pasti effettivamente erogati agli studenti. Tale condizione, chiara, precisa ed inequivocabile con la firma del contratto, è dichiarata ben nota e accettata senza riserva alcuna della ditta affidataria ed è dalla stessa dichiarata espressa rinuncia al mancato guadagno di cui all'art. 1671 del c.c.

L'aumento dell'importo contrattuale, dovuto alla maggiore richiesta di pasti da parte degli studenti, potrà essere disposta nel limite del 50 per cento del valore del contratto stimato presunto, giusta art. 106, c. 7, del D. Lgs n. 50/2016 e smi.

In fase di esecuzione del contratto sulla base dell'effettivo dato di erogazione del servizio, conseguente alle scelte operate dagli studenti, l'ERSU si riserva di rideterminare l'importo contrattuale stimato al fine di rimodulare gli impegni di spesa assunti all'effettivo andamento del servizio.

La prima rideterminazione dell'importo contrattuale stimato sarà effettuata nel mese di agosto sulla base del rendiconto dei pasti erogati al 31/07/2020.

6. MODALITA' DI PAGAMENTO

Per la liquidazione dei corrispettivi dovranno essere presentate mensilmente regolari fatture relative al servizio prestato, secondo quanto previsto all'art. 15 del CSA.

Il corrispettivo predetto sarà liquidato alle ditte aggiudicatarie entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura, dopo la sua verifica da parte dell'ufficio competente.

Tracciabilità finanziaria.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., l'affidatario del servizio deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore il codice identificativo gara (CIG) relativi al presente lavoro.

7. PENALI

La Ditta Aggiudicataria sarà soggetta a penali nei casi previsti dall'art. 31 del CSA.

8. FINANZIAMENTO

Fondi propri del Bilancio ERSU Enna, con prenotazione di spesa di cui al Decreto Dirigenziale n. ____ del _____.

9. REQUISITI RICHIESTI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare istanza di partecipazione alla presente procedura tutte le ditte:

a) che dispongono di strutture che soddisfano i requisiti di cui all'art. 3 (pt. 3.1, 3.2) del presente avviso;

b) in possesso dei requisiti generali di moralità desumibili dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i;

c) in possesso dei requisiti di idoneità professionale e capacità tecnica adeguate all'espletamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria, da effettuare alle condizioni di cui al Capitolato Speciale d'Appalto.

Per partecipare alla presente manifestazione d'interesse le ditte interessate dovranno far pervenire, a mezzo raccomandata A.R. del servizio pubblico postale o mediante agenzia di recapito autorizzata, il plico contenente la documentazione e l'offerta economica **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 10:00 del giorno 09/03/2020,** al seguente indirizzo:

ERSU di Enna - Via Mulino a Vento n. 9 - 94100 Enna

Entro lo stesso termine perentorio del 09/03/2020, ore 11:00, il plico potrà essere consegnato a mano all'Ufficio Protocollo dell'ERSU di Enna – Via Mulino a vento n. 9 (dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00); in questa caso farà fede esclusivamente l'apposita ricevuta con indicazione del numero di protocollo, data e ora di arrivo rilasciata dal personale amministrativo all'uopo autorizzato. Il recapito del plico, indipendentemente dalle modalità utilizzate, resta ad esclusivo rischio del concorrente e pertanto non saranno ammessi reclami in caso di ritardato o mancato recapito entro il termine suindicato.

Il plico dovrà essere, a pena di esclusione, idoneamente chiuso, sigillato con ceralacca, oppure sigillato con nastro adesivo, oppure con strisce di carta preincollata o altro analogo dispositivo, controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante e recare all'esterno l'indicazione del mittente (denominazione o ragione sociale), l'indirizzo dello stesso e la dicitura:

"Manifestazione d'interesse all'espletamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria marzo - dicembre 2020 Zona Territoriale_____" *(specificare la zona territoriale per il quale si intende partecipare).*

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, **due buste separate**, ciascuna a sua volta singolarmente sigillata e controfirmata nel modo sopradescritto, recanti la denominazione dell'impresa e le seguenti diciture:

A - Documentazione Amministrativa

B - Offerta Economica

La busta "A – Documentazione Amministrativa" dovrà contenere a pena di esclusione

a) <u>ISTANZA DI PARTECIPAZIONE (ALL. a)</u>

resa ai sensi del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii. (sottoscrizione non autenticata con allegata fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore), successivamente verificabile, redatta in lingua italiana e sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante o dal soggetto che presenti, contestualmente, specifica procura.

Il concorrente singolo, consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, potrà soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico,

organizzativo avvalendosi dei requisiti di altro soggetto secondo quanto previsto e con le modalità puntualmente indicate all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016.

Si precisa inoltre che, a pena di esclusione:

- nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti già costituiti all'istanza di partecipazione, completa di contestuale dichiarazione sostitutiva presentata dalla capogruppo/mandataria, devono essere allegate le dichiarazioni sostitutive attestanti i requisiti di carattere generale e di idoneità professionale di tutti gli altri soggetti raggruppati o consorziati, complete della fotocopia di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i;
- nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti l'istanza di partecipazione e contestuale dichiarazione sostitutiva dovrà essere prodotta da ciascun operatore economico che farà parte del raggruppamento/consorzio, completa della fotocopia di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45, c. 2 lettera b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016esmi, oltre all'istanza di iscrizione che dovrà essere presentata dal consorzio, dovrà essere prodotta la/e dichiarazione/i sostitutiva/e (per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale) del/i soggetto/i consorziato/i per il/i quale/i il consorzio ha dichiarato di concorrere, completa/e della fotocopia di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i.

Si precisa che:

- in caso di consorzio che fa eseguire la prestazione da soggetti suoi consorziati, i requisiti di capacità tecnica devono essere posseduti, da ognuno dei soggetti consorziati.

Tutti i requisiti dichiarati devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito nel presente avviso per la presentazione delle domande di partecipazione.

b) **COPIA DEI MENÙ**, in formato cartaceo e in formato digitale (tipo file: *.doc o *.xls): predisposti dall'impresa, per il pasto completo, per il pasto ridotto e per il menu pizza; devono essere articolati su quattro settimane e predisposti secondo le prescrizioni quali-quantitative indicate negli articoli 23-24-25 del Capitolato Speciale di Appalto.

La documentazione di cui ai precedenti punti deve essere presentata completa in ogni sua parte dalle singole imprese anche se riunite, nei modi e nei termini stabiliti, pena l'esclusione dalla procedura.
E' fatto divieto ai concorrenti, a pena di esclusione, di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio di concorrenti.

La busta "B Offerta Economica" dovrà contenere a pena di esclusione

L'OFFERTA ECONOMICA (ALL. b)

sottoscritta dal Titolare dell'Impresa individuale, Legale Rappresentante della Società, di consorzi artigiani, cooperativi, stabili, di consorzi e raggruppamenti già costituiti, contenente la percentuale di ribasso d'asta, in cifre ed in lettere, espressa con 4 cifre decimali, **da applicarsi sull'importo posto a base di gara di € 7,60 (euro sette/60), previsto per il pasto completo.** Tale ribasso percentuale è applicato automaticamente sull'importo unitario posto a base d'asta di € 5,50 (euro cinque/50), previsto per il pasto ridotto e di € 6,10 (euro sei/10) previsto per il menu pizza.

Eventuali correzioni o abrasioni apportate dal concorrente nell'offerta dovranno essere confermate e sottoscritte dallo stesso titolare rappresentante, **a pena esclusione.**

Non si tiene conto delle cifre decimali successive alla quarta.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Nell'offerta economica l'operatore, **a pena esclusione**, deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adeguamento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi dell'art.95 comma 10 del D.lgs n.50/2016 (costi afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa).

10. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'appalto sarà affidato ai sensi dell'art. 36, c 2, lett.. b), del D. Lgs 50/2016 e smi mediante il criterio di aggiudicazione del massimo ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta per il costo del pasto, le offerte saranno valutate da apposita Commissione di gara.

La procedura di gara avrà luogo in seduta pubblica, presso la sede dell'ERSU di Enna in Enna - Via Mulino a Vento, 9

giorno 09/03/2020 con inizio alle ore 11:00 .

La Commissione di gara avrà la facoltà di sospendere la seduta pubblica per riprenderla il giorno o giorni successivi. Della decisione di sospensione della seduta e della sua ripresa verrà data comunicazione durante la seduta medesima senza alcuna comunicazione ai concorrenti non presenti, i quali hanno l'obbligo di informarsi.

Alla seduta pubblica può assistere chiunque ne sia interessato, si precisa che saranno ammessi a formulare eventuali osservazioni esclusivamente i soggetti che presenteranno idoneo documento atto a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto dell'impresa partecipante alla gara.

La gara avrà inizio nell'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente, secondo il seguente svolgimento:

a. dichiarata aperta la gara, la commissione procederà alla suddivisione dei plichi accorpando tutti quelli indicanti la medesima zona territoriale. Si procederà, quindi, verificatane l'integrità, all'apertura dei plichi relativi alla stessa zona territoriale secondo l'ordine cronologico di arrivo all'ufficio protocollo, estraendo, da ogni singolo plico le due buste chiuse e sigillate contenute all'interno. Verificata l'integrità delle due buste, si procederà all'apertura della busta "A" contenente la documentazione amministrativa. Verranno esaminati i relativi documenti e la corrispondenza con quanto richiesto dal bando di gara, con conseguente ammissione o esclusione della ditta concorrente alla fase successiva;

b. terminata la prima fase, la Commissione procederà all'apertura della busta "B" contenete l'offerta economica della ditta ammessa e stilerà la graduatoria relativa alla specifica zona territoriale;

c. Successivamente, aggiudicherà provvisoriamente il servizio alle ditte concorrenti che si sono utilmente collocate in graduatoria. In presenza di offerte con il medesimo ribasso d'asta la commissione aggiudicherà provvisoriamente il servizio mediante sorteggio.

d. La medesima procedura di cui ai superiori punti a), b), c), d) sarà utilizzata per l'aggiudicazione delle altre zone territoriali.

Le operazioni di gara sono assoggettate alla disciplina di cui agli artt. 40 e 76 del Dlgs n. 50/2016.

11. EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE

L'affidamento deve intendersi immediatamente vincolante per l'impresa aggiudicataria, mentre per l'Amministrazione rimane subordinato alla stipulazione del contratto, previa adozione del Decreto del Dirigente Responsabile ed esecuzione delle verifiche/accertamenti e acquisizione della documentazione richiesta.

12. GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE

Dovrà essere costituita una garanzia del 10% dell'importo netto contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

Nel caso in cui l'offerta di gara presentasse un ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente **la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile** e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra sanzione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo di appalto.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata del contratto e resterà comunque vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

13. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito positivo degli accertamenti sulle dichiarazioni rese in sede di presentazione dell'offerta circa l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e smi e circa il possesso dei requisiti di qualificazione, nonché di tutta la documentazione che la S.A. dovesse richiedere a seguito dell'aggiudicazione provvisoria.
In caso di accertata irregolarità dell'aggiudicatario, si procederà alla sua esclusione, alla riformulazione della graduatoria ed alla conseguente nuova aggiudicazione provvisoria, fatta salva l'applicazione delle sanzioni ulteriori previste dalla vigente normativa. L'aggiudicazione definitiva è formalizzata con apposito provvedimento dirigenziale.
Il contratto sarà stipulato a seguito della costituzione del deposito cauzionale definito ed entro i termini previsti dal D. Lgs. n. 50/2016.
L'impresa dovrà assumere a proprio carico ogni onere e spesa, nessuna esclusa, inerente e conseguente alla stipulazione del contratto.
E' vietato il subappalto, anche parziale, del servizio di che trattasi.
Faranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato:

- il Capitolato Speciale d' Appalto,
- la documentazione amministrativa,
- l'offerta economica.

14. ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI

Tutte le informazioni e la documentazione per partecipare alla manifestazione d'interesse sono acquisibili presso l'ERSU di Enna – UO3-Ufficio Ristorazione (tel. 0935 - 532706), ubicato in Via Mulino a Vento, 9 – dalle ore 9:00 alle ore 12:30 dal lunedì al venerdì, fino al giorno antecedente la data di scadenza della presentazione delle istanze.

15. CONTROVERSIE

Qualora insorgano controversie tra l'ERSU di Enna e la ditta partecipanti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del capitolato speciale di appalto e del presente avviso è esclusivamente competente il foro di Enna.

16. DISPOSIZIONI FINALI E TRATTAMENTO DEI DATI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la stazione appaltante e gli operatori economici avverranno tramite posta elettronica certificata ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi Regolamento Europeo n. 2016/679, si comunica che in merito al procedimento instaurato con il presente, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e nella riservatezza dovuta ai sensi di legge:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti si riferiscono alla procedura dell'affidamento del servizio in oggetto;
- il conferimento dei dati si configura come onere nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla procedura, deve rendere le dichiarazioni richieste; il rifiuto comporterà l'esclusione dalla procedura;
- i soggetti che hanno accesso ai dati sono il Titolare, il Responsabile della protezione dati, i Responsabili del trattamento, gli Incaricati del trattamento (strettamente autorizzati) e gli Amministratori di sistem e tutti quei soggetti ai quali è affidato il compito di svolgere attività per conto del Titolare per l'espletamento delle finalità istituzionali.

Il responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del Dlgs. n.50/2016 è ing. Graziella Bonomo (*tel: 0935 532706 – e-mail: graziella.bonomo@ersuenna.it*).

ERSU ENNA
ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

Via Mulino a vento n. 9 - 94100 Enna
Tel. 0935.532711-Fax 0935.531139
www.ersuenna.it
protocollo@pec.ersuenna.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Approvato con Decreto del Direttore f.f. n. 44 del 24/02/2020

PER L'AFFIDAMENTO TEMPORANEO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI RISTORAZIONE RIVOLTO AGLI STUDENTI DELL'UNIVERSITA' KORE DI ENNA PERIODO MARZO-DICEMBRE 2020

Parte I – Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto dell'appalto, disciplinato dal presente Capitolato Speciale d'Appalto (CSA), l'affidamento del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria a ditte specializzate nel settore della ristorazione.
Le suddette ditte dovranno mettere disposizione dell'ERSU le proprie strutture al fine di attivare i "*Punto Ristoro*" di cui al successivo art. 21 del presente CSA
Saranno attivati 4 "*Punto Ristoro*" dislocati 1 (uno) a Enna Alta, 2 (due) a Enna Bassa, 1 (1) a Pergusa.

Art. 2 Durata del contratto

Dalla data di stipula del contratto al 21/12/2020, nelle more di detta stipula potrà essere richiesto alle ditte l'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, c. 8 del D. Lgs 50/2016 e smi.
La durata del contratto può essere prorogata nelle more dell'individuazione di nuovi affidatari per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle nuove procedure di affidamento. In tal caso è fatto obbligo all'appaltatore di proseguire nel servizio agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 3 Importo del contratto

L'ERSU stipulerà un contratto per ciascun "Punto Ristoro" attivato salvo il caso in cui una stessa ditta risulterà affidataria di più punti ristoro; in tale circostanza l'ERSU stipulato un contratto unico riferito ai punti ristoro aggiudicati dalla stessa ditta anche se ricadenti in ambiti territoriali diversi.
L'importo contrattuale previsto per ciascun punto ristoro è stato calcolato sulla base dei dati storici di fruizione del servizio, e del costo del pasto a base d'asta che è fissato in:

- **Pasto Completo**: € 7,60, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Pasto Ridotto**: € 5,50, oltre IVA nella misura del 4%;
- **Menù Pizza**: € 6,10, oltre IVA nella misura del 4%.

Il suddetto costo deve intendersi comprensivo di ogni voce che concorra alla formazione dello stesso (personale, locali, spese idriche, elettriche, di riscaldamento, gas, rimozione e smaltimento rifiuti, manutenzione ordinaria e straordinaria, derrate, tasse, spese, oneri contributivi ed assistenziali, assicurazioni e quanto altro il presente capitolato, o la legge, pone a carico dell'Impresa) e resterà invariato per la durata del contratto.
Per tutta la durata del contratto è stimato il numero di pasti erogati e il costo complessivo **riferito a ciascun "Punto Ristoro"**, con specifico riferimento all'area geografica di pertinenza, come segue:

Enna Alta	n. pasti erogati	2.000	costo presunto € 15.200,00 oltre IVA	(dato indicativo)
Enna Bassa	n. pasti erogati	12.000	costo presunto € 91.200,00 oltre IVA	(dato indicativo)
Pergusa	n. pasti erogati	2.000	costo presunto € 15.200,00, oltre IVA	(dato indicativo)

Gli importi sopra indicati costituiscono, con riferimento a ciascun "Punto Ristoro", l'importo contrattuale stimato presunto.
Considerato che l'erogazione dei pasti agli studenti dipende esclusivamente dalle scelte operate da essi stessi e obiettivamente non dipendenti dall'ERSU, l'importo contrattuale corrisponderà al costo effettivo del servizio reso agli studenti e pertanto l'ERSU corrisponderà all'impresa affidataria l'importo corrispondente ai pasti effettivamente erogati. Le eventuali variazioni in aumento e in riduzione delle prestazioni dei singoli affidatari e conseguentemente dell'importo contrattuale effettivo superiori al quinto dell'importo contrattuale stimato presunto non potranno comportare alcun compenso aggiuntivo alla corresponsione del costo pattuito per i pasti effettivamente erogati agli studenti. Tale condizione, chiara, precisa ed inequivocabile con la firma del contratto, è dichiarata ben nota e accettata senza riserva alcuna della ditta affidataria ed è dalla stessa dichiarata l'espressa rinuncia al mancato guadagno di cui all'art. 1671 del c.c.
L'aumento dell'importo contrattuale, dovuto alla maggiore richiesta di pasti da parte degli studenti, potrà essere disposta entro il limite del 50 per cento del valore del contratto stimato presunto, giusta art. 106, c. 7, del D. Lgs n. 50/2016 e sm., E' fissato in ogni caso per ciascuna ditta affidataria il limite massimo dell'importo contrattuale complessivo effettivo di € 214.000,00 corrispondente alla soglia di "rilevanza europea" per gli appalti di forniture e servizi disposta dalla Commissione Europea per il biennio 2020-2021.
In fase di esecuzione del contratto sulla base dell'effettivo dato di erogazione del servizio, conseguente alle scelte operate dagli studenti, l'ERSU si riserva di rideterminare l'importo contrattuale stimato al fine di rimodulare gli impregni di spesa assunti all'effettivo andamento del servizio.
La prima rideterminazione dell'importo contrattuale stimato sarà effettuata nel mese di agosto sulla base del rendiconto dei pasti erogati al 31/07/2020.

Art. 4 Tipologia dell'utenza e modalità di accesso al servizio

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- studenti iscritti a tutti i corsi di laurea, laurea specialistica, laurea magistrale a ciclo unico, corsi di perfezionamento (masters, tirocini formativi), dottorato di ricerca attivati dall'Università degli Studi Kore di Enna, purché in regola con il pagamento della tassa regionale per il diritto allo studio;
- studenti iscritti ad altre università italiane e/o estere con le quali sono state stipulate apposite convenzioni con l'ERSU di Enna;
- studenti provenienti da altri atenei italiani ed esteri, nell'ambito dei programmi comunitari di collaborazione interuniversitari (progetti Erasmus, Socrates, ...);
- personale e ospiti dell' ERSU di Enna;
- altri soggetti convenzionati e/o autorizzati dall'ERSU di Enna per i quali l'accesso dovrà avvenire secondo le modalità previste dalla stazione appaltante.

L'Impresa Appaltatrice si impegna a fornire i pasti secondo quanto specificato dal presente capitolato d'appalto, esclusivamente agli utenti aventi titolo o debitamente autorizzati dall' ERSU di Enna.
Per accedere al servizio gli studenti dovranno munirsi di ***ERSUCARD*** in corso di validità per l'anno accademico di riferimento e seguire le procedure di validazione previste dal sistema telematico di rilevazione accessi. Gli elenchi degli utenti rilasciati dal sistema di gestione mensa saranno considerati documenti validi ai fini della fatturazione. Non saranno considerati validi i pasti non convalidati dal sistema di rilevazione accessi
La Stazione Appaltante potrà modificare o integrare le modalità di accesso al servizio, previa comunicazione al Gestore che è tenuto al loro rispetto senza che ciò possa comportare oneri aggiuntivi.

Art. 5 Strumentazione Hardware e comodato d'uso

L'accesso al servizio dovrà avvenire esclusivamente attraverso il sistema di rilevazione presenze predisposto dall'ERSU. L'Impresa riceverà in comodato d'uso l'apparecchiatura HW per la rilevazione presenze, si impegna ad accettare il suddetto sistema, a fornire tutte le predisposizioni che saranno richieste per la sua funzionalità.
L'impresa aggiudicataria riceverà in comodato d'uso La durata del comodato d'uso è pari alla durata contrattuale del servizio ristorazione.

L'impresa Appaltatrice è tenuta a comunicare con immediatezza all'ERSU il mancato o anomalo funzionamento degli strumenti telematici rilevatori degli accessi al servizio. **In presenza di guasti del sistema il servizio ristorazione sarà sospeso e pertanto l'Impresa Appaltatrice non è autorizzata (salva diversa disposizione) all'erogazione dei pasti. Eventuali pasti erogati senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante non verranno riconosciti e pertanto non verranno liquidati.**
Sarà cura dell'ERSU provvedere al ripristino del normale funzionamento del sistema e del servizio, nelle modalità e coi mezzi ritenuti opportuni. **Nelle more del ripristino del sistema l'ERSU non riconoscerà nessun risarcimento all'impresa, né essa potrà chiedere, a nessun titolo, rimborso e/o risarcimento di danni causati dall'interruzione del servizio.**
L'apparecchiatura per il controllo degli accessi dovrà essere opportunamente custodita dalla Impresa Appaltatrice, la quale dovrà garantirne il corretto utilizzo e la necessaria sorveglianza affinché non sia soggetta ad atti di vandalismo o danneggiamento.
L'impresa aggiudicataria sarà responsabile economicamente dei danni subiti dal sistema di rilevazione a seguito di furto, incendio doloso o colposo e per guasti dovuti a cause non accidentali, con spese di ripristino a suo carico che potranno essere decurtate dall'importo spettante al Gestore per le prestazioni realmente effettuate.
Alla scadenza contrattuale l'impresa dovrà restituire all'Amministrazione l'apparecchiatura ricevuta in comodato, in buono stato, cioè funzionante fatto salvo il normale uso. Eventuali danni riscontrati saranno addebitati alla ditta aggiudicataria.
La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere all'ERSU di Enna una somma pari a € 0,15 per ogni pasto erogato per le spese di assistenza e manutenzione dell'apparecchiatura HW ricevuta in comodato

Art. 6 Subappalto del servizio

E' fatto divieto alle imprese affidatarie di concedere in subappalto il servizio di ristorazione di che trattasi.

Art. 7 Spese, Imposte e Tasse

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

a) tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del presente contratto e dall'applicazione di ognuna delle clausole previste dallo stesso;
b) tutte le tasse presenti e future inerenti il presente appalto, (esempio: registrazione del contratto) con la sola esclusione dell'I.V.A.;
c) il deposito cauzionale definitivo, che dovrà essere costituito prima della stipulazione del contratto, nei termini e nei modi fissati dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

Art. 8 Licenze, autorizzazioni e obblighi normativi

L'Impresa Appaltatrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie e di ogni altra licenza, autorizzazione e nulla osta richiesto dalle vigenti normative per l'esercizio del servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di adeguamento alle nuove disposizioni di legge che dovessero essere emanate in corso di esecuzione. Tutte le licenze ed autorizzazioni dovranno essere fornite in copia alla Stazione Appaltante.
Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie l'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le norme vigenti che si intendono tutte richiamate; a titolo esemplificativo e non esaustivo si richiamano: Legge n. 283 del 30/04/1962 1962 e smi; D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 (regolamento di attuazione della L. 283/62); D. Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e smi (attuazione delle Direttive 93/68/CEE, 93/95/CEE e 96/95/CEE, 2004/41/CE); Decreto Ass. Sanità Reg. Siciliana 19/02/2007 e smi.
In ottemperanza al D.Lgs n. 193/2007 l'Impresa deve predisporre il "Piano di autocontrollo – HACCP" che dovrà essere gestito da proprio personale qualificato; l'appaltatore è l'unico responsabile nei confronti dell'ASP di tutte le procedure in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare di cui al piano di autocontrollo. Tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati), se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato, nonché delle Autorità competenti che ne facciano richiesta.

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione vigente, o che potrà intervenire nel corso del contratto, afferente la tutela dei lavoratori.
Con specifico riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 e smi l'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre ed attuare il piano di sicurezza e di adottare idonei accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.
Tutte le attrezzature impiegate dovranno essere rispondenti alle disposizioni vigenti ed in particolare al D. Lgs 17/2010 (recepimento della Direttiva Macchine 2006/42/CE) e del D. Lgs 17/2019 e smi (adeguamento del Regolamento UE n. 2016/425 sui dispositivi di protezione individuale).
La ditta aggiudicataria deve altresì attuare l'osservanza della normativa antincendio, predisponendo ed adottando il piano di evacuazione ed emergenza ed ottemperando a tutte le disposizioni normative in merito.
L'Impresa in qualunque momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dovrà dimostrare di aver adempiuto agli obblighi di legge.
L'inosservanza degli obblighi di legge comporterà la risoluzione del contratto.

Art. 9 Personale ed Organizzazione del lavoro

Per l'esecuzione delle prestazioni previste in capitolato, l'Impresa si avvarrà di proprio personale, utilizzato sotto la sua esclusiva responsabilità. E' fatto obbligo all'impresa di presentare all'ERSU l'elenco nominativo completo dei dipendenti adibiti all'esecuzione del servizio, con l'indicazione dei dati anagrafici, delle qualifiche, delle posizioni previdenziali, assistenziali ed assicurative degli infortuni (INPS, INAIL, ...) previste dalla legge, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione.
L'Amministrazione è sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni, idoneità sanitaria, responsabilità verso terzi anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere a carico del committente in solido con il Gestore, con esclusione di ogni diritto di rivalsa o di indennizzo nei confronti del committente medesimo.
L'Amministrazione, pur essendo ferma la sua estraneità e responsabilità a qualsiasi rapporto tra l'impresa ed il suo personale, potrà richiedere in ogni momento la documentazione comprovante il rispetto di tali adempimenti. L'Impresa si impegna, pertanto, a tenere a disposizione dell'Amministrazione i libri matricola, i libri paga, copia delle tessere assicurative e previdenziali e quant'altro fosse necessario per un adeguato controllo.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità, deve essere adeguatamente formato e aggiornato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
L'organico dovrà essere, per qualifica e per entità numerica, adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente, qualitativamente ineccepibile e rapido in modo da potere servire il maggior numero di commensali nel più breve tempo possibile per soddisfare le esigenze dell'Amministrazione in relazione all'orario di afflusso degli studenti.
Il coordinamento per la preparazione dei piatti dovrà essere affidato ad un responsabile in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione il quale dovrà garantire una presenza continua in sala. Il responsabile di cucina dovrà possedere un diploma di qualificazione o titolo similare.
Tutto il personale addetto alla manipolazione e/o alla somministrazione di alimenti e bevande deve essere munito di attestato di formazione di "alimentarista" previsto dal decreto 19 febbraio 2007 - Ass. Sanità Reg. Siciliana - in relazione a Reg. CE 852/2004 - allegato II - cap. XII e Reg. CE 853/2004.

Art. 10 Responsabilità e Risarcimento danni

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante o a terzi (cose o persone) si intende, senza riserve ed eccezione alcuna, a totale carico dell'impresa aggiudicataria. Pertanto, il Gestore si intende espressamente obbligato a sollevare il committente da tutti i danni, diretti ed indiretti, che dovessero verificarsi, e nei confronti di chiunque, in dipendenza o in relazione alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.
A tale scopo, l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, con oneri a proprio carico con primaria Compagnia Assicurativa, polizza RCT/RCO recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante e da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.
La polizza RCT dovrà prevedere la copertura dei servizi di responsabilità civile e verso terzi, per danni a persone e cose, incluso l'ERSU di Enna, derivanti dall'esecuzione dell'appalto, dalla somministrazione degli alimenti, anche per danni da tossinfezione alimentare e/o avvelenamento o di altra natura subiti dai fruitori del servizio. Devono altresì essere compresi i danni conseguenti ad incendio e furto, esplosione, allagamento o altri eventi calamitosi nonché tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato) per tutte le attività oggetto del presente appalto. Detta polizza dovrà essere stipulata con un massimale unico per sinistro, per danni a cose e per persona lesa, non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/OO).
La Stazione Appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio (danni, infortuni o altro) occorso al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio, anche per responsabilità di utenti del servizio stesso, convenendosi, a tal riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale scopo dovrà essere stipulata una polizza assicurativa RCO a garanzia dei rischi di responsabilità civile verso dipendenti/prestatori d'opera con un massimale unico per sinistro non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila/OO) per danni a persona e per danni a cose.
Tutte le polizze dovranno recare espressa dicitura con la quale la Compagnia Assicurativa si impegna ad informare tempestivamente l' ERSU di Enna in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.
Qualora l'appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, dovrà produrre specifica dichiarazione del soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza esistente per renderla perfettamente conforme a quanta previsto dal presente articolo.
Ogni documento assicurativo, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia al committente a semplice richiesta. Il committente, comunque, resta sollevato da qualunque danno dovesse subire l'Impresa Appaltatrice nell'espletamento del servizio.
L'appaltatore assume a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.
La presentazione delle suddette polizze condiziona la stipulazione del contratto e la mancata presentazione delle medesime sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione.

Art. 11 Disposizioni riguardanti l'Impresa

L'Impresa Appaltatrice si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa. In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa è facoltà della Stazione Appaltante scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.
In caso di fallimento o di Amministrazione controllata dell'impresa, l'appalto si intende revocato e l'Amministrazione provvederà a termini di legge.

Art. 12 Disdetta del contratto da parte dell'impresa

In caso di disdetta del contratto da parte dell'impresa, prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante oltre a trattenere l'intero deposito cauzionale provvederà ad

addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del servizio ad altra impresa, restando impregiudicato, in ogni caso, il risarcimento di ulteriori eventuali danni.

Art. 13 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto e genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa o a carico dell'Impresa capogruppo nel caso di raggruppamento di impresa;
2. cessione o cessazione dell'attività dell'Impresa;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
4. mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
5. gravi inosservanze degli obblighi assicurativi, previdenziali e retributivi nei confronti dei dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'appalto;
6. utilizzo di derrate alimentari per le quali siano state violate le norme vigenti relative alla produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
7. utilizzo ripetuto di derrate alimentari diverse da quelle previste dagli atti di gara;
8. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
9. mancato rispetto dei termini previsti per dare inizio all'attività;
10. non ottemperanza, entro il termine fissato nel verbale di controllo, alle prescrizioni della Stazione Appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai soggetti incaricati;
11. gravi e reiterate negligenze nella esecuzione dell'appalto tali da compromettere la qualità dei servizi, il soddisfacimento delle esigenze dell'utenza, con pregiudizio all'immagine dell'ERSU di Enna. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le contestazioni indicate nei verbali di controllo, per le quali sono comminate penali, qualora ripetute almeno tre volte;
12. gravi carenze igienico sanitarie accertate dalla Stazione Appaltante e/o da organismi all'uopo preposti (ASP, NAS, Vigili Urbani, ...);
13. inosservanza delle modalità stabilite per l'accesso al servizio di ristorazione qualora determinino il consumo di alimenti e bevande a soggetti non aventi titolo o persone diverse dal titolare della *ERSU CARD*;
14. difformità nell'esecuzione del servizio ;
15. interruzione non motivata del servizio;
16. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
17. mancata stipulazione delle polizze assicurative previste nel presente capitolato;
18. mancata costituzione della cauzione prevista nel presente capitolato;
19. sussistenza di una o più cause interdittive di cui al DPR n. 252/98 (normativa antimafia);
20. in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione, notificata al Gestore a mezzo raccomandata A/R, con cui l' ERSU di Enna dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa per le situazioni verificatesi.
L'ERSU Enna potrà recedere dal contratto qualora nuove norme in materia il diritto allo studio o disciplinanti il funzionamento dell' ERSU dovessero comportare la cessazione dell'erogazione del servizio o dettare una gestione incompatibile con le modalità ed i termini stabiliti tra le parti con il presente capitolato.

Art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta si impegna al rispetto di quanto previsto dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 – tracciabilità dei flussi finanziari. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane spa, si avrà la risoluzione di diritto del presente contratto ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile. Ove l'impresa aggiudicataria abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore o subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al sopracitato articolo 3, deve procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e

la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente. L'impresa aggiudicataria si impegna a inserire le clausole relative al presente articolo, a pena di nullità assoluta, anche nei contratti stipulati con eventuali subappaltatori e subcontraenti.

Art. 15 Protocollo di Legalità

La Ditta si impegna al rispetto di quanto previsto dall'articolo 1, comma 17, della legge n. 190/2012 - *Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione;* il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità o nei patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara.

Art. 16 Corrispettivi, fatturazioni e pagamenti

Con cadenza mensile la ditta emetterà fattura in formato elettronico intestata a

ERSU di Enna
Via Mulino a vento n° 9
94100 Enna
Part. IVA 01137640866 - Codice Fiscale 91034900869
Cod. Ufficio: UFFIBD

Le fatture dovranno indicare:

- il n. di CIG;
- il mese di svolgimento del servizio;
- i pasti erogati , differenziati per tipologia (completo, ridotto, pizza) e per fascia di reddito (gratuita, prima, seconda,..., quinta);
- dovrà essere applicata la scissione dei pagamenti per l'IVA (aliquota applicata 4%).

Quota POS

Relativamente alla manutenzione e assistenza POS, la ditta dovrà corrispondere all'ERSU il canone mensile quantificato sulla base del numero di pasti erogato, fissando per ogni transazione pasto il costo di € 0,15, IVA esclusa se dovuta per legge. Per il servizio di manutenzione e assistenza POS, l'ERSU emetterà, con cadenza mensile, regolare fattura nella quale sarà indicato il mese di riferimento ed il numero totali di pasti erogati. La ditta provvederà alla liquidazione della suddetta fattura entro il mese successivo a quello di riferimento e dovrà presentare all'ufficio ristorazione attestazione di pagamento.

Quota Studenti

Gli studenti, al momento della fruizione dei pasti, sono tenuti a versare la quota a loro carico secondo la tabella di seguito riportata

Tipologia Pasto	Fasce di reddito				
	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
Completo	1,60	2,10	2,60	4,00	6,50
Ridotto	1,00	1,50	1,80	2,90	4,70
Pizza	1,20	1,80	2,00	3,20	5,20

La quota versata dagli studenti alla ditta esecutrice del servizio in nome e per conto dell'ERSU di Enna dovrà essere riversata all'ERSU entro il 15 del mese successivo a mezzo bonifico bancario IBAN IT 85 R 03069 16801 100000 046327 indicando quale causale "restituzione quota studenti incassati in nome e per conto dell'ERSU di Enna periodo di riferimento ..."

Liquidazione fatture

L'ERSU verificherà la regolarità delle fatture emesse con il numero dei pasti effettivamente erogati e laddove i dati non dovessero coincidere procederà al rifiuto della fattura.
La liquidazione delle fatture riconosciute legittime avverrà entro trenta giorni della loro emissione previo accertamento:

- della regolarità contributiva (DURC regolare),
- della verifica con il sistema Equitalia servizi s.p.a. per fatture superiori ad € 5.000,00, in conformità alle disposizioni introdotte dal D.Lgs. n. 262/2006 convertito in L. n. 286/2006 e smi.,
- della liquidazione delle fatture emesse dall'ERSU quale "Manutenzione e Assistenza POS"
- della restituzione somme incassate in nome e per conto dell'ERSU

Il D.U.R.C. viene richiesto d'ufficio dall'ente, in caso di D.U.R.C. irregolare la Stazione Appaltante provvederà alla sospensione dell'emissione dei mandati di pagamento in favore del Gestore attivando d'ufficio l'intervento sostitutivo ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs 50/2016 e smi. L'impresa non potrà proporre azione risarcitoria nei confronti dell'ERSU per danni scaturenti dall'attivazione delle procedure sostitutive di cui sopra.
L'ERSU liquiderà alla Ditta l'importo totale della fattura corrispondente al costo totale dei pasti erogati.
I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario intestato all'Impresa, secondo le modalità previste in materia di contabilità degli Enti Pubblici.
La spesa necessaria graverà sul bilancio dell'Amministrazione.
Eventuali ritardi nei pagamenti, oltre il termine sopra indicato, non autorizzano in alcun modo il Gestore alla sospensione del servizio.

Art. 17 Trattamento dei dati personali e Tutela della privacy

E' fatto obbligo l'osservanza di quanto previsto dal Regolamento Europeo 679/2016 in materia di trattamento dei dati personali.
Le parti si impegnano al rispetto dei principi di concretezza, liceità, trasparenza e tutela della riservatezza di ogni singola persona o ditta.
La Stazione Appaltante è tenuta a trattare i dati personali acquisiti in modo lecito esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto.
L'Impresa Aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto si impegna a non utilizzare per fini propri, o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.
Titolare del trattamento e l'ERSU di Enna, Via Mulino a Vento n. 9 Enna, nella persona del suo Rappresentante Legale.

Art. 18 Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa Appaltatrice nell'esecuzione del contratto, comprese quelle riguardanti l'interpretazione del presente capitolato, le parti ricorreranno all' Autorità Giudiziaria e sarà competente il Foro di Enna.

Art. 19 Norme di Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dai suoi allegati, si rinvia alle disposizioni di legge e ai regolamenti vigenti in materia e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

Parte II – Caratteristiche del Servizio

Art. 20 Descrizione del servizio

Il servizio sostitutivo di ristorazione prevede la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti. Tutte le operazioni devono essere effettuate nel "Punto Ristoro", non è ammessa la preparazione e/o la cottura dei cibi in centri di cottura esterni, né il consumo dei pasti in locali diversi dal "Punto Ristoro", pertanto **è fatto assoluto divieto l'asporto dei pasti.**
Sono a totale carico della ditta affidataria del servizio sostitutivo di ristorazione universitaria tutte le attività propedeutiche e conseguenti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti: approvvigionamento delle derrate alimentari; cottura in loco degli alimenti; controllo della sala mensa; sgombero, rigovernatura e la pulizia quotidiana dei locali cucina, della sala mensa, della linea di distribuzione, dei locali accessori; detergenza e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature secondo buona prassi igienica.
La distribuzione dei pasti potrà avvenire a scelta della ditta aggiudicataria con il sistema del *self-service* o *con servizio ai tavoli*. La tipologia di servizio prescelta è comunicata in sede di partecipazione alla procedura di affidamento e si intenderà adottata per tutta la durata del contratto. Ogni modifica dovrà essere preventivamente sottoposta alla valutazione della Stazione Appaltante. *Per gli utenti diversamente abili la distribuzione dei pasti dovrà effettuarsi esclusivamente mediante il servizio al tavolo a cura del personale dell'impresa*;

Art. 21 Requisiti del "Punto Ristoro"

I Punti Ristoro, ovvero i locali in cui avviene l'erogazione del servizio sostitutivo di ristorazione dovranno essere presenti nel territorio comunale di Enna; l'ERSU fissa in quattro (4) il numero di punti ristoro che intende attivare distribuiti tra Enna Alta (n. 1- uno), Enna Bassa (n. 2 – due) e Pergusa (n. 1 – uno)

Il suddetto numero potrà subire delle variazioni in relazione all'effettiva disponibilità di strutture ricettive presenti nel territorio comunale.

I punti ristoro dovranno soddisfare i seguenti requisiti:

1. **LOCALIZZAZIONE:**
   - **Enna Alta**: distanza dalla Residenza universitaria Domus Kore di via Mulino a Vento non superiore a Km 2;
   - **Enna Bassa**: distanza dalla P.zza Antonello da Messina non superiore a Km 2;
   - **Villaggio Pergusa**: distanza da via Claudiano, 2, sino non superiore a Km 2.

   Le distanze di cui sopra sono da calcolare con Google Maps percorso pedonale.

2. **SALA DEDICATA O DELIMITATA:**

   in ciascun punto ristoro dovrà essere presente **un'unica sala (dedicata o delimitata)** per il consumo dei pasti ad uso esclusivo degli studenti universitari; tale sala dovrà avere una capienza non inferiore
   - a 80 (ottanta) posti a sedere per i punti di ristoro di Enna Bassa
   - a 40 (quaranta) posti a sedere per i punti di ristoro di Enna Alta e Pergusa

Art. 22 Obblighi e Prescrizioni nell'esecuzione del servizio

L'appaltatore si obbliga ad eseguire il servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, modalità e prescrizioni contenute nel presente capitolato. L'impresa dovrà garantire la somministrazione delle pietanze rispettando i menù presentati in sede di gara, i quali dovranno essere elaborati attenendosi alle disposizioni di cui agli artt. 23,24,25 del presente capitolato.
E' fatto espresso divieto al Gestore di utilizzare nell'esecuzione del servizio alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (c.d. cibi transgenici) e di utilizzare nella preparazione dei pasti estratti a base di glutammato monopodico, conservanti e additivi chimici, verdura, carni e pesci semilavorati e precotti o comunque manipolati al di fuori della cucina.

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà essere effettuato esclusivamente con piatti di ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri di vetro infrangibili. A richiesta degli utenti potranno essere utilizzate anche stoviglie in plastica monouso in possesso dei requisiti previsti dal D.M. n° 21/03/1973 e s. m. i. (in particolare dal D.M. 123 del 28/03/2003 e s.m.i.). Gli stuzzicadenti devono essere forniti in confezione monouso e dovrà essere sempre garantita la presenza in appositi contenitori, perfettamente igienici, di aceto, sale, pepe, olio extravergine di oliva e di altri eventuali condimenti.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci e ogni altro prodotto o utensile utilizzato nelle operazioni di pulizia, detergenza e sanificazione. I detersivi e ogni altro prodotto utilizzato per la pulizia e sanificazione dovranno essere conservati in appositi locali o in armadi chiusi e dovranno essere contenuti nelle confezioni originarie con la relativa etichetta.
Gli standard minimi di qualità del servizio di ristorazione non potranno essere inferiori a quelli previsti nel manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti (REG CE 852/2004) adottato dall'Impresa oltre a quelli contenuti nel presente Capitolato.
Nei punti di ristoro in cui si attua la distribuzione dei pasti con il sistema a *"self-service"* le operazioni di distribuzione degli alimenti dovranno essere effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili (calibrati). I piatti freddi, per evitare possibili forme di contaminazione, dovranno essere confezionati prima del servizio in appositi contenitori a norma, protetti con una pellicola trasparente di plastica alimentare, e conservati alle temperature previste dalla normativa vigente (art. 31 del D.P.R. 327/1980). Gli elementi bagnomaria del banco self-service per la distribuzione delle pietanze calde devono essere attivati in tempo utile per garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente (+60/65°C). I contorni dovranno essere serviti in piatti singoli.
I bicchieri di vetro, devono essere lasciati negli appositi cestelli usati per il lavaggio, al fine di evitare possibili inquinamenti. I vassoi dovranno essere privi di residui di acqua e saranno messi a disposizione del commensale, unitamente alle tovagliette di carta a perdere.

Art. 23 Erogazione del servizio: Orari di apertura e sospensioni

Con l'attivazione dei "Punti Ristoro", l'ERSU di Enna **garantisce** l'erogazione del servizio sostitutivo di ristorazione per 6 (sei) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, a pranzo e a cena, e il sabato solo a pranzo.
Il servizio non è garantito la cena del sabato, la domenica e tutti i festivi infrasettimanali.
Il giorno di chiusura per riposo settimanale dovrà essere comunicato in sede di gara.
L'orario di distribuzione dei pasti, che dovrà essere rispettato in tutti i punti ristoro, è il seguente:

Orario Estivo (in corrispondenza dell'ora legale)

Pranzo	dalle ore 12:00 alle ore 15:00
Cena	dalle ore 20:00 alle ore 22:00

Orario Invernale (in corrispondenza dell'ora solare)

Pranzo	dalle ore 12,00 alle ore 15,00
Cena	dalle ore 19,30 alle ore 21,30

Il Gestore si obbliga ad accettare eventuali variazioni della modalità e dell''orario di distribuzione dei pasti che saranno disposte dalla SA sulla base di sopraggiunte esigenze e necessità dell'utenza.
In caso di sciopero del personale dell'Impresa Appaltatrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa Appaltatrice dovrà, di norma, darne avviso al committente con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e garantire, comunque, i servizi essenziali comunicati dalla Stazione Appaltante e previsti dalla normativa vigente.
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, inevitabile con l'esercizio della normale diligenza.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi non rientranti tra le cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva il diritto alla richiesta di risarcimento degli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

Art. 24 Tipologia del pasto

La ditta affidataria del servizio dovrà garantire per l'intera durata del contratto, per tutti i giorni e i turni di erogazione del servizio, l'erogazione delle seguenti tipologie di pasto:

1. **Pasto Completo tradizionale** costituito da
   - **un primo piatto**, con possibilità di scelta tra tre primi; lo stesso piatto non può essere ripetuto più di due volte la settimana;
   - **un secondo piatto**, con possibilità di scelta tra tre piatti di cui almeno due caldi e uno freddo. I piatti caldi dovranno essere preparati uno con cottura tradizionale (carni o pesci cucinati), l'altro ai ferri (piatto leggero); il piatto freddo sarà costituito da affettati, formaggi, roast-beaf o prodotti di gastronomia. Ad ogni pasto almeno un piatto di carne (tra cotta o piatti freddi) dovrà essere di origine non suina;
   - **un contorno**, con possibilità di scelta tra almeno tre alternative (di cui due calde);
   - **pane;**
   - **frutta**, con possibilità di scelta tra frutta fresca di stagione/macedonia di frutta fresca, un succo di frutta (da ml. 125), uno yogurt magro o alla frutta; **almeno una volta a settimana, in alternativa alla frutta, deve essere proposto un dolce nelle giornate che verranno indicate nei menù proposti in sede di gara.**
   - **acqua minerale** (naturale o gassata) in bottiglia di plastica sigillata da 500 ml.

2. **Pasto ridotto,** allo studente viene data la possibilità di scegliere tra i seguenti pasti:

   Pasto ridotto A: **Primo, contorno, pane, frutta e acqua**
   (con possibilità di scelta analogamente a quanto previsto con il pasto completo);
   Pasto ridotto B: **Secondo, contorno, pane, frutta e acqua**
   (con possibilità di scelta analogamente a quanto previsto con il pasto completo);
   Pasto ridotto C: **piatto unico, pane, frutta acqua**
   (con possibilità di scelta almeno tra tre alternative di piatti unici)

   Si evidenzia che oltre ai primi sopramenzionati dovranno essere sempre a disposizione dell'utente che ne potrà fare richiesta in qualsiasi giorno e per tutto l'orario della distribuzione il riso e la pasta in bianco e al pomodoro. Con riferimento ai secondi dovrà essere sempre a disposizione dell'utente il secondo piatto c.d. "leggero" (fettina di manzo, maiale magro ai ferri, pollo e tacchino ai ferri).

3. **Menu Pizza** (limitatamente ai punti ristoro attivati presso le ditte che manifesteranno la disponibilità in fase di procedura di gara, nei giorni e nelle fasce orarie indicate) costituito da:
   - **Pizza,** con possibilità di scelta tra sei alternative di pizza, nei menu proposti dovrà essere indicata la nomenclatura della pizza e i condimenti utilizzati. Lo studente può richiedere la sostituzione di un ingrediente con un altro di valore economico equivalente e/o l'aggiunta di un solo supplemento.
   - **un contorno** a scelta tra almeno tre alternative (di cui due calde);
   - **pane;**
   - **frutta,** con possibilità di scelta tra frutta fresca di stagione/macedonia di frutta fresca, un succo di frutta (da ml. 125), uno yogurt magro o alla frutta; **almeno una volta a settimana, in alternativa alla frutta, deve essere proposto un dolce nelle giornate che verranno indicate nei menù proposti in sede di gara.**
   - **acqua minerale** (naturale o gassata) in bottiglia di plastica sigillata da 500 ml.

Art. 25 Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla somministrazione di diete speciali garantendo la fornitura di pasti *gluten free* per i soggetti affetti da celiachia (nel rispetto dell'art. 4 della legge n. 123/2005) nonché soddisfare le esigenze legate ad altre forme di disturbi alimentari, e /o a scelte di tipo etico o religioso.
Il Gestore è obbligato a somministrare i pasti speciali senza alcuna maggiorazione del prezzo del pasto (completo, ridotto, pizza).

Art. 26 Quantità e Qualità delle Vivande

La qualità del pasto dipende alla qualità delle materie prime utilizzate, pertanto, particolare cura deve essere prestata alla scelta delle materie prime; ai sensi dell'art.144 del D.Lgs 50/2016 dovranno essere prestate particolari attenzioni agli aspetti di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento all'utilizzo di materie prime provenienti da produzioni biologiche, tipiche e tradizionali e alla filiera corta.
I prodotti scelti tra le categorie sopra indicate devono essere specificati nei menù, i quali oltre alla denominazione dei pasti dovranno indicare gli ingredienti utilizzati specificando quelli provenienti dalla filiera corta, da produzioni biologiche, tipiche e tradizionali.
Con il termine "prodotti tipici" si indicano i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18/07/2000; per i prodotti provenienti dal circuito del commercio equo e solidale si fa riferimento ala Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/1998 e alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/1999.
Non saranno ritenuti validi i menu in cui la percentuale di prodotti tra biologici, tipici e tradizionali e a denominazione protetta sia inferiore al 10% (dieci per cento) dei prodotti totali utilizzati per la preparazione dei pasti.
Per la preparazione dei pasti devono essere utilizzati i prodotti aventi le caratteristiche merceologiche e le grammature di cui all'Allegato 1.

Art. 27 Menu ed Informazioni ai commensali

La ditta aggiudicataria si impegna ad erogare per tutto il periodo di validità del contratto i pasti indicati nei menu settimanali che saranno presentati in sede di adesione alla manifestazione di interesse accreditamento sia in formato cartaceo sia in formato digitale (*.doc e/o *.xls). I suddetti menu, per tutti gli effetti che ne derivano, fanno parte integrante del presente capitolato.
I menu distinti per i periodi "primavera-estate" e "autunno-inverno" saranno articolati in quattro settimane e devono essere elaborati sulla base della stagionalità delle materie prime utilizzate.
Il Gestore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno nelle grammature previste per tutta la durata del turno di erogazione del servizio.
E' richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione al dosaggio degli ingredienti e alle modalità di lavorazione.
L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù settimanale e quello del giorno. Dovranno inoltre essere esposti gli ingredienti delle preparazioni del giorno in modo visibile e leggibile da parte degli utenti (fresco e/o surgelato - congelato). Deve essere, inoltre, riportata la specie animale di provenienza delle carni accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto bovino, lonza suina, scaloppa vitello, ecc ....), nonché delle specie ittiche (filetto di cernia, platessa, ecc ....).
I menu presentati dalle ditte in sede di gara, saranno pubblicati, sul sito dell'ERSU, nella pagina "RISTORAZIONE" sez. "Menu della Settimana". Qualsiasi modifica sui menu proposti dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ERSU. L'inosservanza dei suddetti menu sarà soggetta a contestazioni e penali secondo quanto previsto nel presente capitolato (artt. 30 e 31)
E' consentita, in via temporanea, la variazione del menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione del servizio per sciopero del personale e/cause di forza maggiore;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione alla stazione appaltante, seguita da conferma, al committente.
A richiesta della stazione appaltante dovrà essere messa a disposizione un tavolo riservato al personale dell'ERSU, o incaricato dall'ERSU, che potrà in qualsiasi momento e circostanza effettuare verifiche e/o controlli sul servizio.

Art. 28 Controlli del servizio

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, con propri incaricati o con organismi all'uopo costituiti, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali.
I tecnici incaricati effettueranno i controlli nei modi e nei termini che riterranno più idonei, anche con l'ausilio di macchine fotografiche, riprese video e prelievi ed asporto di campioni da sottoporre ad analisi.
I controlli, in particolare, potranno riguardare:
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto al servizio;
- la professionalità e la cortesia degli addetti al servizio;
- le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato per la preparazione dei piatti, anche attraverso i registri di carico/scarico;
- le modalità di cottura e di distribuzione dei pasti;
- la rispondenza delle porzioni alle tabelle dietetiche (campione di almeno dieci porzioni);
- il rispetto dei menù;
- la presentazione dei piatti;
- i tempi di attesa per l'erogazione del servizio (fila al self-service o del servizio al tavolo);
- controlli delle procedure adottate ai sensi del REG CE 852/2004 e L.R. n. 22/2007, finalizzati a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano H.A.C.C.P. e al manuale di autocontrollo;
- controlli analitici effettuati attraverso prelievo di campioni alimentari e non, da sottoporre ad analisi di laboratorio presso la ASP o altra idonea struttura individuata dalla Stazione Appaltante;
- controlli di degustazione da effettuare mediante assaggi, anche con la collaborazione di studenti in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di erogazione del servizio.

Tutti i controlli indicati non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica necessaria per valutare il rispetto delle norme e la qualità del servizio offerto.
Al momento del sopralluogo un responsabile dell'Impresa Appaltatrice dovrà mettersi a disposizione dei controllori, consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali e ai magazzini e fornendo opportuni chiarimenti e la eventuale documentazione richiesta.
Il Gestore, inoltre, dovrà fornire agli addetti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copricapo, mascherine monouso) da indossare durante le visite.
A tali soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
La Stazione Appaltante comunicherà all'ASP di competenza le ditte aggiudicatarie del servizio sostitutivo di ristorazione per eventuali controlli che ritenesse di dover effettuare.

Art. 29 Blocco dei prodotti alimentari

I controlli potranno dar luogo al blocco dei prodotti alimentari; in tale ipotesi i tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire i prodotti in un magazzino o in una cella frigorifera, se deperibili, e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno pervenire entro due giorni.
Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica o batteriologica al Gestore verranno addebitate le spese di analisi ed ogni altro onere e responsabilità inerente e conseguente; del caso saranno altresì informati i competenti Organi di Vigilanza.

Art. 30 Verbali di Controllo

Gli incaricati del Committente, per tutti i controlli innanzi specificati, provvederanno a redigere apposito verbale, in contraddittorio col Gestore a cui sarà consegnata una copia.
I verbali saranno sottoscritti dai soggetti che hanno effettuato il controllo e dal Gestore e/o un suo rappresentante: in caso di assenza o di rifiuto di questi ultimi soggetti, saranno sufficienti le firme di due testimoni.
Il Gestore, in sede di verbale o con successive comunicazioni entro 10 giorni dalla contestazione, potrà fare proprie osservazioni e contro dedurre le eventuali contestazioni mosse fornendo chiarimenti sulle irregolarità e/o illegittimità riscontrate.

Art. 31 Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate in ordine all'esecuzione dell'appalto, il Committente farà pervenire al Gestore eventuali prescrizioni alle quali quest'ultimo dovrà uniformarsi entro 10 (dieci) giorni dalla notifica, con possibilità di presentare, entro tale termine, controdeduzioni che, nel caso, ne interrompono la decorrenza sino a nuova comunicazione.
Il Gestore, in relazione ai rilievi mossi, è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate ogni qualvolta siano richieste dal Committente.
Decorso il predetto termine senza che il Gestore abbia fornito valida controprova probante, il Committente potrà applicare le penali previste dal presente capitolato.

Art. 32 Penali

La violazione da parte del Gestore del presente capitolato, delle disposizioni ivi richiamate nonché di quanto previsto nell'offerta presentata, comporta, previa contestazione formalizzata ai sensi del precedente art. 30, l'applicazione di una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento) ad un massimo di € 2.000,00 (duemila) rapportata alla gravita dell'irregolarità o inadempimento, secondo la valutazione e l'insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, oltre ai maggiori danni subiti. L' Amministrazione a tutela delle norme che disciplinano l'esecuzione del servizio oggetto di appalto, si riserva di applicare per ogni violazione le seguenti penalità:

1. Standard Merceologici

- Confezionamento non conforme alla vigente normativa: € 300,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 300,00;
- Mancato rispetto delle grammature (verificate su 10 pesate della stessa preparazione): € 500,00;
- Mancato utilizzo dei prodotti biologici, IGT, DOP, filiera corta, equo e solidale dichiarati in sede di gara (per ogni prodotto): € 200 per ogni prodotto;

2. Rispetto del menu'

- Mancato rispetto del menu (primo e secondo piatto): € 300,00;
- Mancato rispetto del menu (contorno e frutta): € 200,00;
- Mancato rispetto del menu (solo primo o solo secondo piatto): € 200,00;
- Mancato rispetto del menu speciale: € 500,00;
- Mancata esposizione del menù del giorno e/o di quello settimanale. € 300,00;
- Violazione del divieto d'asporto (art. 22 del capitolato): € 300,00.

3. Aspetti Igienico - Sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 500,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 1.000,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 1.500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e locali. € 500,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.500,00;

- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 2.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia: € 1.000,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 2.000,00;
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante: € 1.500,00.

4. Tempistica

- Mancato rispetto dell'orario di distribuzione del pasto nei casi imputabili all'Impresa Appaltatrice: € 500,00;
- Mancata distribuzione di interi pasti nei giorni e nelle ore fissate (salvo quanto concordato con la Stazione Appaltante in merito alla giornata di chiusura settimanale): € 2.000,00;
- Mancata distribuzione di parte dei pasti nei giorni e nelle ore fissate: € 1.000,00.

Tutte le infrazioni saranno contestate all'aggiudicatario con lettera a mezzo raccomandata A.R. o PEC specificando la natura e l'entità delle stesse.
Il Gestore avrà un termine di dieci giorni dalla notifica della contestazione per presentare le proprie controdeduzioni, trascorso il quale, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, la Stazione Appaltante provvederà all'applicazione della penale.
L' Amministrazione procederà al recupero della penalità mediante trattenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa e/o mediante incameramento parziale della cauzione costituita che, nel caso, l'impresa dovrà provvedere ad integrare.
In caso di recidiva le penalità sopra indicate saranno raddoppiate.
Qualora l'Impresa aggiudicataria perseveri nelle inadempienze (n. 3 volte su base annuale) tanto da rendere insoddisfacente il servizio, l' Amministrazione potrà risolvere il contratto prima della scadenza procedendo nei confronti del Gestore per la determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Allegato A – Grammature

Primi Piatti	
Pasta	**100 g**
Riso	**100 g**
Gnocchi	**240 g**
Pasta nelle minestre	**60 g**
Orzo nelle minestre	**50 g**
Riso nelle minestre	**70 g**
Passato di legumi (fagioli, ceci, lenticchie secche)	**120 g**
Passato di verdure (verdure miste)	**130/150 g**

Carni fresche di 1^qualità. Sgrassate e pronte per la cottura	
Vitello:	
Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse)	**150 g**
Arrosto di fesa di vitello (carni magre)	**150 g**
Scaloppe (carni magre)	**150 g**
Punta di vitello arrosto (carni grasse)	**150 g**
Spezzato di vitello (carni semigrasse)	**180 g**
Scaloppe alla milanese (carni magre)	**100 g**
Nodini di vitello (carni semigrasse	**150 g**
Manzo:	
Bollito di manzo	**180 g**
Brasato (carni semigrasse)	**150 g**
Roast beef (carni magre)	**150 g**
Costarelle di manzo (carni semigrasse)	**150 g**
Bistecche (carni magre)	**150 g**
Polleria:	
Petti di pollo	**150 g**
Pollo ¼ (con osso)	**250 g**
Fesa di tacchino.	**150 g**
Carni suine:	
Lonza	**150 g**
Costarelle	**150 g**

Pesce:	
Pesce a taglio	**200 g**
Cefalopodi	**200 g**

Salumi	
Prosciutto cotto	**80 g**
Prosciutto crudo stagionato	**70 g**
Coppa stagionata	**80 g**
Salame	**80 g**
Bresaola	**80 g**
Riso nelle minestre	**70 g**
Passato di legumi (fagioli, ceci, lenticchie secche)	**120 g**
Passato di verdure (verdure miste)	**130/150 g**

Formaggi	
Formaggi freschi	**120 g**
Formaggi semistagionati	**100 g**
Formaggi stagionati	**80 g**

Uova	**2**

Contorni	
Insalata (lattuga)	**80 g**
Verdura cotta	**120 g**
Pomodori	**120 g**
Patate, lesse, al forno, purè	**150 g**
Legumi freschi (fagioli)	**120 g**
Legumi secchi (escluso periodo)	**70 g**
Altri contorni	**100/150 g**

Pizza	
Margerita e farcita	**250/300 g**

Frutta di stagione con pezzature non inferiori a	**180/200 gr**