



UNIVERSITA' DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA

Viale Europa Località Germaneto

CATANZARO

[www.unicz.it](http://www.unicz.it)

APPALTO SERVIZIO MENSA - CAPITOLATO SPECIALE

IL RUP \_\_\_\_\_

IL Responsabile dell'Ufficio Tecnico

Il Direttore Generale

Elaborazione a cura dell'Ufficio Tecnico

Il Responsabile dell'Ufficio Tecnico  
(Ing. Rosario Punturiero)

Catanzaro li 04 OTT 2013



**UNIVERSITA' DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA**

**Catanzaro**

Viale Europa Località Germaneto

[www.unicz.it](http://www.unicz.it)

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
UNIVERSITARIA**

Elaborazione a cura di \_\_\_\_\_

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELSERVIZIO DI RISTORAZIONE

SOMMARIO

<b>TITOLO I</b> .....	8
Art.1 - Definizioni.....	8
Art.2 - Oggetto dell'appalto .....	9
Art.3 - Attività costituenti il servizio .....	10
Art.4 - Ubicazione delle strutture di ristorazione e organizzazione del servizio.....	10
Art.5 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione.....	10
Art.6 - Modalità di erogazione del servizio .....	11
Art.7 - Calendario di apertura agli utenti .....	11
Art.8 - Specifiche del servizio .....	12
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza .....	12
Art.10 - Interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività.....	14
Art.11 - Interruzione del servizio .....	14
<b>TITOLO II</b> .....	14
Art.12 - Spese a carico dell'OEA.....	14
Art.13 - Spese a carico della Stazione appaltante.....	15
Art.14 - Cauzione definitiva .....	15
Art.15 - Assicurazioni .....	16
Art.16 - Obblighi normativi .....	16
<b>TITOLO III</b> .....	16
Art.17 - Disposizioni generali relative al personale.....	17
Art.18- Organico e reintegro personale mancante.....	17
Art.19 - Rapporto di lavoro .....	17
Art.20 - Direttore Tecnico del Servizio .....	18

Art.21 - Informazione ai dipendenti dell'OEA .....	18
Art.22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti .....	19
Art.23 - Norme comportamentali del personale .....	19
TITOLO IV .....	19
Art.24 - Qualità delle derrate alimentari .....	19
Art.25 - Iniziative a sostegno della biodiversità .....	20
Art.26 - Iniziative a carattere sociale .....	20
TITOLO V .....	21
Art.27 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	21
Art.28 - Disposizioni igienico sanitarie .....	21
Art.29 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	21
Art.30 - Igiene degli alimenti.....	22
Art.31 - Indumenti di lavoro.....	22
Art.32 - Igiene del personale.....	22
Art.33 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	22
Art.34 - Divieto di riciclo .....	22
TITOLO VI .....	23
Art.36 – Preparazioni gastronomiche fredde, salumi e formaggi .....	23
Art.37 – Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate.....	23
Art.38 - Condimenti .....	23
Art.39 - NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE .....	24
TITOLO VII .....	24
Art.40 - Menù.....	24
Art.41 - Pasto standard .....	24
Art.42 - Diete speciali.....	25
TITOLO VIII .....	26



Art.43 - Norme per la somministrazione .....	26
Art.44 - Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	26
Art.45 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	26
Art.46 - Quantità e qualità degli ingredienti .....	27
Art.47 - Modalità di esposizione dei piatti in linea .....	27
Art.48 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione.....	27
Art.49 - Informazione ai commensali.....	27
TITOLO IX .....	27
Art.50 - Regolamenti.....	27
Art.51 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina .....	28
Art.52 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti .....	28
Art.53 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione .....	28
Art.54 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	28
Art.55 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti.....	28
Art.56 - Modalità di pulizia delle sale ristorante e dei locali di pertinenza.....	28
Art.57 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	29
Art.58 - Rifiuti e materiali di risulta.....	29
TITOLO X .....	29
Art.59- Disposizioni generali in materia di sicurezza .....	29
Art.60 - Misure per eliminare i rischi interferenti.....	29
Art.61 - Impiego di energia .....	30
Art.62 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	30
TITOLO XI .....	30
Art.63 - Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche .....	30
Art.64 - Manuale della Qualità.....	30
Art.65 - Manuale di Autocontrollo.....	30

Art.66 - Documento di valutazione dei rischi.....	30
Art.67 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza .....	31
TITOLO XII .....	31
Art.68 - Disposizioni generali .....	31
Art.69 - Controlli da parte della Stazione appaltante .....	31
Art.70 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante .....	31
Art.71 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante .....	31
Art.72 - Blocco delle derrate .....	32
Art.73 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante .....	32
TITOLO XIII .....	32
Art.74 - Inadempienze e penalità.....	32
TITOLO XIV .....	35
Art.75 - Prezzo del pasto .....	35
Art.76 - Modalità di pagamento e liquidazione del corrispettivo .....	35
Art.77 - Revisione periodica del prezzo .....	36
Art.78 - Locali per la produzione e il consumo dei pasti .....	36
Art.79 - Divieto di variazione della destinazione d'uso .....	36
Art.80 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico dell'OEA.....	37
Art.81 - Manutenzioni di competenza della Stazione Appaltante .....	37
Art.82 - Inventario di riconsegna .....	37
TITOLO XVI .....	38
Art.83 - Durata del contratto e inizio attività.....	38
Art.84 - Stipulazione del contratto.....	38
Art.85 - Rinuncia all'aggiudicazione .....	38
Art.86 - Recesso da parte della Stazione appaltante .....	38
Art.87 - RECESSO DAL contratto da parte dell'OEA .....	38

Art.88 - Risoluzione di diritto del contratto .....	38
Art.89 - Ipotesi di risoluzione del contratto .....	39
Art.90 - Subappalto del servizio e/o cessione del contratto .....	40
Art.91 – Foro Competente .....	40
Art.92 - Disposizioni finali .....	40

## PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006.

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### ART.1 - DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Stazione Appaltante: L'Università degli Studi Magna Græcia di Catanzaro la quale affida all'Operatore Economico Appaltatore il servizio di ristorazione universitaria a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Concorrente: l'Operatore Economico che partecipa alla gara d'appalto
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione reso mediante la produzione dei pasti nei locali individuati della Stazione Appaltante;
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale l'OEA prende in consegna i locali presso cui verranno consumati i pasti;
- g) Inventario: l'elenco delle attrezzature, macchinari, impianti ed arredi presenti nei locali di produzione, distribuzione e consumo dei pasti;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- i) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri programmato per 4 settimane;
- j) Alimento: un alimento che può essere consumato crudo (es. frutta);
- k) Prodotto locale: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 100 km dal luogo di produzione dei pasti.

- l) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari
- m) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- n) Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- o) Pasto standard: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- p) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari o diete etniche-religiose;
- q) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la produzione dei pasti;
- r) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- t) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari, linee e dispositivi per il mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza e per la distribuzione dell'energia elettrica, del gas, dell'acqua calda e fredda, e di qualunque altro fluido, necessari nello svolgimento della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti e dei pasti;
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

## ART.2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, reso presso i locali all'uopo messi a disposizione dalla Stazione Appaltante nello stato in cui si trovano siti presso il livello n. 1 del corpo C dell'Edificio dell'Area Medica e delle Bioscienze e illustrati nel documento guida alla progettazione allegato al bando di gara.

Prima dell'inizio delle attività, l'OEA provvederà, a proprie cura e spese, a ristrutturare, attrezzare, arredare i locali stessi allo scopo di renderli perfettamente funzionali al servizio di cui al presente appalto.

Le attività a tal fine necessarie, saranno espletate dall'OEA con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di servizi di ristorazione e delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto della Stazione Appaltante.

### ART.3 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

Le attività previste, da svolgersi presso i locali di cui all'art.2, sono costituite da:

- produzione dei pasti (acquisto delle derrate, conservazione, lavorazione e cottura)
- distribuzione agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione di distribuzione e consumo, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate ed il riassetto di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali di cui all'art. 2, e delle attrezzature, impianti, macchine ed arredi ivi presenti.

### ART.4 - UBICAZIONE DELLE STRUTTURE DI RISTORAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Sia la preparazione che la distribuzione ed il consumo dei pasti avverrà nei locali di cui all'art. 2 previa esecuzione degli interventi di cui all'art. 2 stesso.

### ART.5 - UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Sono autorizzati a fruire del servizio di ristorazione:

- gli studenti regolarmente iscritti presso l'Ateneo e ai corsi di specializzazione, di dottorato di ricerca, ecc.;

- Il personale docente e non docente dipendente dalla Stazione Appaltante.
- Il personale dipendente dalla Fondazione Universitaria "Magna Græcia" di Catanzaro;
- Il personale dipendente dall'Azienda Ospedaliera Policlinico "Mater Domini" di Catanzaro;
- Il personale dipendente dalla Fondazione "Centro Oncologico" T. Campanella di Catanzaro;
- I pazienti, e i loro parenti, in cura presso il Policlinico Universitario;
- Eventuali ospiti esterni autorizzati;

#### ART.6 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione sarà erogato con modalità self service, con l'uso di vassoio, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri monouso, tovagliette monouso coprivassoio, tovaglioli monouso forniti dall'OEA.

La raccolta a fine pasto delle stoviglie, posate e del vassoio avverrà a cura degli utenti che provvederanno al loro deposito negli appositi carrelli a tal fine predisposti dell'OEA. Le operazioni di separazione dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate dall'OEA.

Il servizio prevede altresì la pulizia dei locali di produzione e consumo dei pasti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di ristorazione.

#### ART.7 - CALENDARIO DI APERTURA AGLI UTENTI

Il servizio di ristorazione sarà erogato secondo il seguente calendario ed orario:

Nei mesi da settembre a luglio	dal lunedì al venerdì	pranzo	12,30 – 15,00
Nei mesi da settembre a luglio	Il sabato	pranzo	13,00 – 14,30
Il mese di agosto	dal lunedì al venerdì	pranzo	13,00 – 14,30
Il mese di agosto	Il sabato	pranzo	13,30 – 14,30

Esso sarà sospeso nei giorni: 1 e 6 Gennaio, e lunedì di Pasqua, 25 Aprile, 1 Maggio, 2 Giugno, 15 Agosto, 1 Novembre, 25 e 26 dicembre e per la festa del santo patrono della città di Catanzaro.

L'OEA potrà adeguare l'orario di distribuzione pasti nei diversi periodi all'effettiva affluenza degli utenti previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante.

Resta convenuto che ove l'OEA ritenga opportuno e di propria convenienza coprire anche il turno serale, potrà presentare apposita richiesta alla Stazione Appaltante, con la quale concorderà termini e condizioni.

#### ART.8 - SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche di cui agli allegati n.°:

1. Qualità delle derrate alimentari e non alimentari, delle preparazioni gastronomiche e limiti di contaminazione;
2. Menu;
3. Pulizie ordinaria;
4. Manutenzioni;
5. Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)
6. Modalità operative.

#### ART.9 - CONSISTENZA PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero medio degli utenti (studenti) che nell'anno 2012 hanno usufruito dei buoni pasto distribuiti dall'Agenzia per il Diritto allo Studio Universitario della Regione Calabria è il seguente:

1. Gennaio 4012
2. Febbraio 5122
3. Marzo 5424
4. Aprile 4648
5. Maggio 6257
6. Giugno 5094
7. Luglio 3566
8. Agosto 0



9. Settembre 415
10. Ottobre 3906
11. Novembre 6956
12. Dicembre 4782

Il numero medio degli utenti (personale tecnico-amministrativo) che nell'anno 2012 hanno usufruito dei buoni pasto distribuiti dall'Università "Magna Græcia" degli Studi di Catanzaro è il seguente:

1. Gennaio 1194
2. Febbraio 1109
3. Marzo 1197
4. Aprile 1015
5. Maggio 1235
6. Giugno 1034
7. Luglio 1124
8. Agosto 495
9. Settembre 1003
10. Ottobre 1307
11. Novembre 1079
12. Dicembre 816

Il numero medio degli utenti che nell'anno 2012 hanno usufruito dei buoni pasto distribuiti dall'Azienda Ospedaliera "Mater Domini" è il seguente: 14.500.

Il dati sopra indicati hanno solo valore indicativo ai fini della formulazione dell'offerta da parte dei concorrenti. L'eventuale variazione del numero effettivo di pasti somministrati (in più o in meno anche oltre il 20%) rispetto ad essi non darà luogo a variazioni del prezzo offerto in sede di gara, né ad ulteriori oneri a carico della Stazione Appaltante.

#### ART.10 - INTERVENTI DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INIZIO DELLE ATTIVITÀ

L'OEA prima di iniziare il servizio dovrà provvedere, a proprie cure e spese ed in conformità al progetto presentato in sede di gara, ad effettuare ogni intervento necessario a realizzare un efficiente servizio di ristorazione. Tra di essi, in particolare, sono previsti:

1. Impianti necessari alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti;
2. Opere di finitura edilizia;
3. Fornitura ed installazione di attrezzature e macchine;
4. Fornitura di arredi;
5. Fornitura di stoviglie, utensileria e tegameria;

Al termine dei lavori e delle forniture, sarà redatto l'inventario dei beni di cui ai punti da 1 a 4.

#### ART.11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma il servizio non dovrà essere interrotto. In via straordinaria, tuttavia, saranno consentite:

*a) Interruzioni temporanee dovute a scioperi del personale*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine saranno concordate tra l'OEA e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, soluzioni alternative come la fornitura di cestini o pasti freddi di uguale valore economico.

*b) Interruzione temporanea per guasti*, che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovranno essere concordate, in via straordinaria, servizi alternativi come la fornitura di alcuni piatti freddi.

*c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

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

## TITOLO II

### ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### ART.12 - SPESE A CARICO DELL'OEA

Sin dall'inizio dell'appalto, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione secondo come disciplinato dal presente capitolato, sono interamente a carico dell'OEA, ed in particolare, oltre a tutte le spese e gli oneri relativi alle attività e interventi di cui all'art. 3 e 10, quelle per:

- l'acquisto del gas, dell'elettricità, per la trasmissione dati, per l'uso del telefono e di quanto altro necessario ad un efficiente servizio di ristorazione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli elevatori già esistenti destinati esclusivamente al trasporto degli alimenti e dei pasti;
- il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- per la riparazione o reintegro delle macchine necessarie per la preparazione dei pasti;
- per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di cui all'allegato 4;
- per la TARSU;

#### ART.13 - SPESE A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono a carico della Stazione Appaltante le spese per le manutenzioni straordinarie e ordinaria sulle parti comuni dell'edificio, ivi compresi gli impianti, che non siano a servizio esclusivo della ristorazione.

#### ART.14 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazione dell'OEA ed è disciplinata dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. Il suo importo sarà ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2000 richiesta come requisito di ammissione alla gara

La cauzione dovrà riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.

Ogni qualvolta la Stazione Appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo (salvo la risoluzione del contratto), l'OEA sarà tenuto a reintegrarlo entro i trenta giorni successivi.

Tale deposito resterà vincolato fino alla scadenza del contratto e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di appalto venga dichiarato risolto per colpa dell'OEA, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dalla Stazione Appaltante.

La mancata costituzione della suddetta cauzione determinerà la decadenza dell'aggiudicazione.

#### ART.15 - ASSICURAZIONI

L'OEA assumerà ogni responsabilità sia civile che penale ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo, l'OEA stipulerà una polizza RCT/RCO nella quale la Stazione Appaltante dovrà figurare tra i "terzi" a tutti gli effetti.

L'Assicurazione, inoltre, dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale complessivo non inferiore a €. 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ogni sinistro.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. La Stazione Appaltante resta esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'OEA, durante l'esecuzione del servizio. L'OEA, per i beni ad essa affidati, dovrà, altresì, stipulare una polizza fideiussoria non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00), con formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione e l'impegno del fideiussore a pagare la somma garantita entro 30 giorni dalla semplice richiesta da parte della Stazione Appaltante.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante al momento della stipula del contratto.

#### ART.16 - OBBLIGHI NORMATIVI

L'OEA dovrà richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte i prescritti pareri, autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sul commercio, sull'urbanistiche, sulla sicurezza e igiene sul posto di lavoro, e sulla tutela della salute. Tali documenti dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che intervengano nel corso dell'espletamento dell'appalto.

In corso di esercizio, l'OEA, altresì, sarà tenuto all'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, relative alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. L'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

### TITOLO III

## PERSONALE DELL'OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO

### ART.17 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'OEA dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione Appaltante.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, delle direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'OEA la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

### ART.18- ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

La consistenza dell'organico impiegato nel servizio, per tutta la durata del contratto, dovrà risultare conforme a quella dichiarata in sede di offerta dall'OEA per numero e qualifiche, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti rispetto a quelli indicati all'art.9 . Tali variazioni dovranno essere necessariamente e preventivamente approvate dalla Stazione Appaltante su motivata richiesta dell'OEA.

L'OEA, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta risulti insufficiente, è obbligata ad integrarlo senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico dovrà essere comunicata con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

In caso di assenza temporanea del proprio personale, l'OEA dovrà provvedere al necessario reintegro entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà in tal senso a propria cura e spese.

### ART.19 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dovrà dipendere dall'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA dovrà verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'OEA dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Catanzaro.

L'OEA sarà, altresì, tenuto ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'OEA dovrà esibire, in qualunque momento, tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'OEA delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'OEA dovrà immediatamente reintegrare.

#### ART.20 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'OEA nominerà un Direttore Tecnico del Servizio munito di delega per tutte le attività previste nell'appalto, che sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione Appaltante.

Il Direttore Tecnico del Servizio dovrà:

1. essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi;
2. essere impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità nell'orario di servizio.
3. garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato;
4. garantire, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione Appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti.

#### ART.21 - INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DELL'OEA

L'OEA sarà tenuto ad organizzare, entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio, un incontro di presentazione diretto a tutti i dipendenti, nel corso del quale dovrà illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro dovrà partecipare di diritto un rappresentante della Stazione Appaltante.

#### ART.22 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

L'OEA, per la preparazione dei pasti, dovrà impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad un tempestivo ed ordinato soddisfacimento della domanda durante ogni turno giornaliero.

#### ART.23 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale dell'OEA impiegato nelle attività richieste dovrà:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto dovesse venire a loro conoscenza circa l'organizzazione e l'attività della Stazione Appaltante o altro;

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'OEA che contravvengano alle disposizioni di cui sopra.

### TITOLO IV

#### QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

#### ART.24 - QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari dovranno possedere le caratteristiche di cui all'allegato 1

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non soddisfi, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA avrà l'obbligo di sostituirlo con altro prodotto (dello stesso tipo) del quale l'OEA dovrà fornire scheda organolettica prima dell'inserimento nel menu.

#### ART.25 - INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA BIODIVERSITÀ

La Stazione Appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di chiedere annualmente l'utilizzo di prodotti a rischio estinzione. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menu in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA dovrà provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

La Stazione Appaltante, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà all'OEA la differenza di prezzo.

Per la quotazione del prezzo delle derrate verrà utilizzato il Catalogo Intercent Emilia Romagna della Convenzione Derrate Alimentari.

Infine l'OEA dovrà far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

#### ART.26 - INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, individua annualmente:

1. alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.
2. alcuni prodotti alimentari provenienti da cooperative agricole di tipo B. Le cooperative possono essere indicate dalla Stazione Appaltante o proposte dall'OEA.
3. Alcuni prodotti provenienti dal mercato equo e solidale.

Gli alimenti individuati dalla Stazione Appaltante ed i relativi prezzi saranno da questa comunicati all'OEA che dovrà provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

La Stazione Appaltante, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà all'OEA la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti dal Catalogo delle Referenze delle Derrate Alimentari di Intercenter.



Infine l'OEA dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

## TITOLO V

### NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

#### ART.27 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

L'OEA, entro un mese dall'inizio delle attività, dovrà redigere e applicare il piano di autocontrollo di cui al Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto L'OEA dovrà individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'OEA, a richiesta della Stazione Appaltante, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutti gli obblighi di cui alle normative specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Presso i luoghi di produzione e distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per l'uso di eventuali prodotti ad elevata tossicità dovranno essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di competenza.

I relativi documenti dovranno essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, dovranno essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

#### ART.28 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

L'OEA, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti nelle stesse e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato, nonché predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### ART.29 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'OEA, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative in materia e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato e assicurarsi che tutte le

operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.

#### ART.30 - IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'OEA dovrà assicurare che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'allegato 1.

#### ART.31 - INDUMENTI DI LAVORO

L'OEA dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti, distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia, dovranno riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore..

#### ART.32 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, dovrà scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire l'eventuale contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

#### ART.33 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L'OEA al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Amministrazione e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

#### ART.34 - DIVIETO DI RICICLO

L'OEA non dovrà, in nessun caso, attuare forme di riciclo, intendendosi per questo, l'utilizzo, con o senza manipolazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata rapida. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## TITOLO VI

### TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

#### Art.35 - Manipolazione e cottura

L'OEA dovrà assicurare che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti dovranno essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

#### ART.36 – PREPARAZIONI GASTRONOMICHE FREDDE, SALUMI E FORMAGGI

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione dovrà avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

#### ART.37 – PREPARAZIONI GASTRONOMICHE COTTE E REFRIGERATE

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA dovrà assicurarsi che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione Appaltante.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

#### ART.38 - CONDIMENTI

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

Nel caso in cui l'OEA presso la sala mensa intenda utilizzare condimenti confezionati in monodose o multidose, essi dovranno essere messi a disposizione su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento dovranno essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'OEA dovrà provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

#### ART.39 - NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di pari valore economico di quelle sostituite oppure di valore economico differente. In quest'ultimo caso, la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

### TITOLO VII

#### MENU

#### ART.40 - MENÙ

Il menu giornaliero dovrà offrire una possibilità di scelta tra quattro primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni, oltre le alternative indicate all'art 41 seguente.

E' consentita, in via eccezionale, una riduzione della varietà di scelta nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'OEA predisporrà i menu giornalieri per periodi successivi di quattro settimane ciascuno a decorrere dalla data di inizio dell'esercizio, inviandoli alla Stazione Appaltante con cinque giorni di anticipo.

I piatti e le pietanze che comporranno i menu sopradetti sono quelli di cui all'allegato 2, scelti rispettando il criterio della rotazione e preferendo i prodotti di stagione.

Almeno un piatto compreso nel menù giornaliero dovrà essere confezionato con prodotti provenienti dall'agricoltura biologica.

#### ART.41 - PASTO STANDARD

Il pasto standard si compone di:

1. **A - Primo piatto** scelto tra le pietanze previste nella lista menù o in alternativa
  - a. riso in bianco (condito con olio extra vergine di oliva o con burro in confezione) o formaggio;
  - b. pizza (trancio).
2. **B - Secondo piatto:** scelto tra le pietanze del menu o in alternativa
  - a. fettina ai ferri o formaggio
  - b. piatto freddo.
3. **C - Contorno** scelto tra quelli previsti dal menu.
4. **D - Frutta di stagione**, o in alternativa:
  - a. yogurt,
  - b. dolce, se presente nel menù;
5. **E - Bevanda costituita da:**
  - a. acqua,
  - b. bevanda gassata,
  - c. succo di frutta,
  - d. birra (un terzo di litro),
  - e. vino (un quarto di litro),
  - f. latte fresco (mezzo litro)
6. **F - Pane.**

L'OEA attribuirà a ciascun piatto del menu (rispettivamente al primo, al secondo, e alle rispettive alternative, al contorno ed alla frutta), nonché alla bevanda, in proporzione al loro valore economico, un punteggio unico compreso tra uno e tre. Al pane non sarà attribuito alcun punteggio dal momento che il suo costo è da intendersi già compreso nel prezzo del pasto standard. La somma dei punteggi relativi ad un pasto standard, composto come sopra specificato, dovrà, comunque, essere pari a dieci. Ciascun utente, al prezzo offerto dall'OEA in sede di gara, avrà diritto a scegliere, a suo piacimento, ciascun piatto previsto nel menù, nei limiti della concorrenza massima di dieci punti, ivi compreso il punteggio della bevanda eventualmente scelta.

E' facoltà di ciascun utente, inoltre, effettuare scelte il cui punteggio corrispondente sia inferiore a 10. In tal caso, in relazione alla somma dei punteggi raggiunti da ciascun utente, si applicheranno i seguenti prezzi:

1. Fino 8 punti, l'80% del prezzo di cui all'art. 75;
2. Da 9 a 10 punti, il 100% del prezzo di cui all'art 75;

#### ART.42 - DIETE SPECIALI

L'OEA, su presentazione di certificato medico specialista o in altra forma stabilita dalla Stazione Appaltante, dovrà offrire le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

In particolare nel caso di utenti affetti da patologie croniche tipo diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., il certificato medico sarà accompagnato da allegate refertazioni ospedaliere.

## **TITOLO VIII**

### **NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **ART.43 - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE**

L'OEA dovrà somministrare i pasti a tutti gli utenti aventi diritto, assicurando tutta la varietà prevista dal menu del giorno, nelle quantità previste fino a 15 minuti dalla fine del servizio.

#### **ART.44 - MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AGLI UTENTI**

La distribuzione dei pasti avverrà mediante il sistema self-service per tutti gli utenti, ad eccezione dei portatori di handicap per i quali sarà assicurato il servizio al tavolo a cura del personale dell'OEA. Tale personale dovrà tenere un comportamento improntato a professionalità e cortesia verso tutti gli utenti.

#### **ART.45 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

L'OEA per il servizio di somministrazione dei pasti, impiegherà proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non vengano rispettati i tempi previsti per la somministrazione, la Stazione Appaltante potrà richiedere, senza alcun onere aggiuntivo a proprio carico, il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il servizio di ristorazione sarà erogato mediante l'ausilio di vassoio di colore neutro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri monouso. L'OEA dovrà fornire tovaglioli e tovagliette coprivassoio monouso, stuzzicadenti in mono confezione sigillata.

Consumato il pasto il singolo utente deporrà il vassoio nell'apposito carrello. A tal fine l'OEA utilizzerà carrelli portavassoi in numero sufficiente.

L'OEA provvederà, al termine del servizio, alla rigovernatura del locale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

Infine, negli ambienti di consumo dei pasti, sarà presente una hostess di sala con il compito di intervenire immediatamente in situazioni impreviste (rovesciamento di piatti, assistenza portatori di handicap, sbarazzo dei tavoli se non eseguiti dagli utenti ecc.).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di fornire il personale addetto alle casse ovvero di effettuare controlli periodici sulla regolare registrazione dei pasti erogati.

#### ART.46 - QUANTITÀ E QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI

Il personale dell'O.E.A., preposto alla preparazione e somministrazione dei pasti, è tenuto ad osservare le indicazioni qualitative e quantitative di cui all'allegato 2 che si riferiscono ad una sola porzione. I pesi si riferiscono ai prodotti crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento.

#### ART.47 - MODALITÀ DI ESPOSIZIONE DEI PIATTI IN LINEA

Prima dell'inizio del servizio giornaliero l'OEA preparerà le isole di servizio esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno. Di ogni pietanza sarà preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

#### ART.48 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le norme previste nel fascicolo allegato 6

#### ART.49 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI

L'OEA è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu del giorno con l'indicazione degli ingredienti usati per ciascun piatto preparato, eventualmente contrassegnati con asterisco nel caso in cui si siano usati prodotti congelati.

### TITOLO IX

#### PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

#### ART.50 - REGOLAMENTI

Gli interventi di pulizia e sanificazione da eseguirsi presso le cucine e presso i locali di consumo saranno svolti conformemente a quanto previsto dall'allegato n.3 e solo dopo l'orario di chiusura agli utenti e non prima che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

In particolare l'OEA provvederà affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.



Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

#### ART.51 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature utilizzate dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nell'allegato n.3.

Il personale preposto dovrà indossare indumenti di colore distintivo e non operare durante le preparazioni alimentari e/o somministrazione dei pasti.

#### ART.52 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'OEA impiegherà, secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, prodotti detergenti e sanificanti conformi alle normative vigenti in materia di composizione, etichettatura e confezione.

I prodotti detergenti e sanificanti saranno sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### ART.53 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DI DERATTIZZAZIONE

L'OEA effettuerà presso le strutture di produzione dei pasti e presso i locali di pertinenza del servizio e prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale. Gli interventi saranno svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

#### ART.54 - PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le strutture di ristorazione saranno deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

#### ART.55 - PULIZIE ESTERNE AI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'OEA provvederà affinché le aree esterne di pertinenza delle Cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta.

#### ART.56 - MODALITÀ DI PULIZIA DELLE SALE RISTORANTE E DEI LOCALI DI PERTINENZA



L'OEA provvederà, seguendo le indicazioni contenute nell'allegato 3, affinché la sala ristorante, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

#### ART.57 - SERVIZI IGIENICI DI PERTINENZA DEI LOCALI DI CONSUMO

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti saranno sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza saranno impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

#### ART.58 - RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali di consumo saranno raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori pubblici per la raccolta. L'OEA si uniformerà alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse saranno trattate secondo il D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125 e raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata. I rifiuti di origine animale saranno trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento graveranno interamente sull'OEA, restandone, la Stazione Appaltante completamente sollevata.

### TITOLO X

#### NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### ART.59- DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'OEA nell'esecuzione del servizio si atterrà alle norme vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA è tenuta inoltre all'applicazione delle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

#### ART.60 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

L'OEA, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nell'allegato 5.

Qualora le situazioni iniziali subiscano delle variazioni, l'OEA provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### ART.61 - IMPIEGO DI ENERGIA

Per l'uso degli impianti elettrici, del gas e di eventuali fluidi, l'OEA utilizzerà proprio personale specializzato in possesso di specifica abilitazione se richiesta.

#### ART.62 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, predisporrà, a proprie spese, tutta la segnaletica antinfortunistica prevista dalle normative vigenti.

### TITOLO XI

#### DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

#### ART.63 - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E SPECIFICHE TECNICHE

L'OEA depositerà, mantenendone copia, il presente Capitolato e i suoi allegati presso i locali del servizio di ristorazione.

#### ART.64 - MANUALE DELLA QUALITÀ

L'OEA depositerà presso i locali di preparazione, mantenendone copia aggiornata, il Manuale della Qualità, che sarà messa a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

#### ART.65 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO

L'OEA redigerà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### ART.66 - DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'OEA redigerà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

#### ART.67 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

L'OEA dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

### TITOLO XII

#### CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

#### ART.68 - DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante e l'O.E.A. provvederanno ad effettuare i controlli di merito.

L'O.E.A. consentirà l'accesso, in qualsiasi luogo ed ora, agli incaricati della Stazione Appaltante, i quali, muniti di formale delega, potranno esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

#### ART.69 - CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio con il Direttore Tecnico che sarà chiamato ad intervenire. Nel caso i cui questi non sia presente o reperibile, la Stazione Appaltante potrà effettuare ugualmente i controlli, senza che l'OEA possa eccepirne l'assenza.

#### ART.70 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante, per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare tecnici di altri Enti.

I componenti degli incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA il quale, pertanto, non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

#### ART.71 - METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA STAZIONE APPALTANTE

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 pattuiti.

Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nessun compenso potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

#### ART.72 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di alcune derrate". In tal caso, i tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera ( se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà, entro i tempi tecnici necessari, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA.

#### ART.73 - CONTESTAZIONI ALL'OEA A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, salvo eventuali controdeduzioni che ne interrompano la decorrenza sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, ove richieste dalla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, la Stazione appaltante applicherà le penali relative alle le contestazioni addebitate.

### TITOLO XIII

#### INADEMPIENZE E PENALITA'

#### ART.74 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate le seguenti penali, in relazione alla gravità delle inadempienze e a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Si procederà al recupero della penality mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante potrà, altresì, procedere rivalersi dei danni sofferti incamerando la cauzione definitiva e, ove ciò non bastasse, esigendone il pagamento nelle forme di legge.

La misura delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse secondo la seguente scala .

**1° livello: Euro 100,00**

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo dichiarato in sede di offerta ed, eventualmente, rideterminato secondo l'art. 18;
- Per inadeguatezza professionale dell'organico rispetto all'offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'allegato 2 determinate come media di 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

**2° livello: Euro 250,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del Direttore o Tecnico o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- Per ogni derrata non conforme all'allegato 1 rinvenuta nei luoghi di conservazione o stoccaggio;

- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle prescrizioni di cui all'allegato 3;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti al Titolo XI;
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.

**3° livello:**

**Euro 500,00**

- Per ogni infrazione al piano di manutenzione delle attrezzature, dei locali o degli impianti di cui all'allegato 4;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dall'allegato 1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

**4° livello:**

**Euro 1500,00**

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l'OEA eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto nell'allegato 1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultino gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto.

## TITOLO XIV

### PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

#### ART.75 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto standard -unico ed invariabile - a cui ciascun utente avrà diritto, è quello offerto dall'OEA in sede di gara e riportato nel contratto a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati tutti gli oneri di cui all'art. 12 e di ogni altra spesa diretta o indiretta necessaria per rendere il servizio di ristorazione secondo le prescrizioni del presente capitolato.

#### ART.76 - MODALITÀ DI PAGAMENTO E LIQUIDAZIONE DEL CORRISPETTIVO

Spetta all'OEA, a compenso di tutti gli oneri assunti con il presente capitolato, unicamente il corrispettivo derivante dalla vendita dei pasti al prezzo contrattuale del pasto standard, nella misura integrale o parziale ai sensi dell'art. 41.

Il prezzo del pasto, come sopra indicato, sarà pagato direttamente dagli utenti anche a mezzo di buono pasto fino alla concorrenza del valore economico di questi. I buoni pasto potranno essere erogati dall'Agenzia Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, dalla Stazione Appaltante, dalla Fondazione Universitaria "Magna Græcia", dall'Azienda Ospedaliera Policlinico "Mater Domini" di Catanzaro, dalla Fondazione "Centro Oncologico" T. Campanella di Catanzaro e da altre eventuali amministrazioni pubbliche o private indicate dalla Stazione Appaltante.

Ciascuna delle suddette amministrazioni, esclusa la Stazione Appaltante, stipulerà con l'OEA apposita convenzione con la quale verranno stabiliti termini e condizioni del rimborso dei buoni pasto erogati ed utilizzati.

Il valore del buono pasto sarà stabilito autonomamente da ciascuna amministrazione tra quelle sopra elencate e sarà registrato su di un apposito badge che l'utente è tenuto ad esibire all'atto del ritiro del pasto. La differenza tra il prezzo del pasto consumato, nella misura intera o ridotta come definita all'art. 41, ed il valore del buono pasto esibito sarà pagata direttamente dall'utente.

In nessun caso è ammessa la somministrazione del pasto a soggetti non muniti di badge convenzionato il cui possesso costituisce titolo esclusivo per la fruizione del servizio mensa.

La liquidazione dei buoni pasto erogati dalla Stazione Appaltante sarà effettuata in via posticipata, su presentazione di regolare fattura mensile corredata della relativa contabilità. Detta fattura, intestata a \_\_\_\_\_, - sarà liquidata a mezzo di bonifico bancario secondo le modalità previste in materia di contabilità degli Enti pubblici.

L'OEA dovrà corredare la fattura dalle documentazioni relative al servizio effettivamente eseguito e di ogni altra documentazione che la Stazione Appaltante riterrà utile e necessaria per i controlli.



Il pagamento del corrispettivo potrà avvenire con bonifico bancario entro 60 giorni dalla data di emissione della fattura, accreditando l'importo sul conto corrente indicato dall'OEA e previa acquisizione del DURC e attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente della Stazione Appaltante.

La liquidazione dei buoni pasto delle altre amministrazioni sopra citate avverrà secondo i patti stabiliti nelle rispettive convenzioni

#### ART.77 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

La richiesta di adeguamento Istat potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2 ° anno contrattuale, ai sensi dell'art. 115 del Dlgs 163/2006 e successive modificazioni, sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevato al 31 agosto di ogni anno.

Nella stessa misura sarà aggiornato il canone di locazione di cui all'art. 78 successivo.

#### TITOLO XV

#### BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

#### ART.78 - LOCALI PER LA PRODUZIONE E IL CONSUMO DEI PASTI

La Stazione Appaltante, previa stesura di apposito inventario, darà in consegna all'OEA, a titolo oneroso, i locali di produzione e consumo dei pasti, ubicate agli indirizzi di cui all'art.2 del presente capitolato. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Il relativo canone di locazione annuo, stabilito in 165.000 € oltre oneri fiscali, se dovuti, sarà pagato con le seguenti modalità:

- Per il primo anno, a decorrere dalla data di inizio del servizio, in due rate semestrali posticipate pari, rispettivamente, al 30% e 70% dell'intero canone di locazione.
- Per gli anni successivi, in rate semestrali posticipate di uguale importo.

Oltre termine di trenta giorni dalle rispettive scadenze, saranno dovuti gli interessi legali, salvo quanto precisato all'art. 74.

Durante il periodo di gestione, l'OEA si impegna a mantenere in buono stato i locali, gli impianti, le attrezzature, le macchine e agli arredi a non apportarvi modificazioni, innovazioni o trasformazioni senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

#### ART.79 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'OEA saranno utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato. L'OEA, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.



#### ART.80 - MANUTENZIONI DEI LOCALI E DELLE DOTAZIONI TECNOLOGICHE A CARICO DELL'OEA

A far data dall'inizio del servizio, saranno a carico dell'OEA le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di produzione, stoccaggio e consumo dei pasti.

Sono altresì a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, impianti, attrezzature e arredi di cui all'art. 10.

Gli interventi di manutenzione saranno conformi a quanto previsto nell'allegato 4 eventualmente integrato nel Piano di Manutenzione Programmata predisposto dall'OEA entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. Gli interventi eseguiti dovranno essere registrati su apposito registro il quale, se richiesto, dovrà essere messo a disposizione della Stazione appaltante o dei suoi

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine.

La Stazione appaltante potrà, in ogni momento, controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

#### ART.81 - MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono di competenza della Stazione Appaltante gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le parti comuni, ivi compresi gli impianti, dell'edificio presso cui sono ubicati i locali di cui all'art. 2.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti, dovranno essere immediatamente segnalati per iscritto alla Stazione Appaltante la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

#### ART.82 - INVENTARIO DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. riconsegnerà alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali dovranno corrispondere, in numero specie e qualità, a quelli di cui all'inventario redatto ai sensi dell'art. 10. Tali beni dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, salvo la normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisino danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'O.E.A. La Stazione Appaltante in tal caso potrà avvalersi della cauzione definitiva presentata dall'OEA in sede di stipula del contratto.

## TITOLO XVI

### ASPETTI CONTRATTUALI

#### ART.83 - DURATA DEL CONTRATTO E INIZIO ATTIVITÀ

Il contratto ha durata di anni 6 (sei) consecutivi a decorrere dalla data del verbale di presa in consegna dei locali. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio solo dopo l'acquisizione di quanto prescritto all'art. 16. A discrezione della Stazione Appaltante, la durata del contratto potrà essere prorogata di ulteriori tre anni.

#### ART.84 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'OEA si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante. Nel caso in cui l'OEA non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, sarà invitato a farlo entro un nuovo termine, decorso inutilmente il quale, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione e la Stazione Appaltante procederà ad incamerare la cauzione provvisoria.

#### ART.85 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'OEA non intenda procedere alla stipulazione del contratto, la Stazione Appaltante incamererà la cauzione provvisoria, riservandosi di chiedere il risarcimento danni.

#### ART.86 - RECESSO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione Appaltante può recedere al contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'OEA delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

#### ART.87 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'OEA

Qualora l'OEA receda dal contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante tratterà tutto il deposito cauzionale riservandosi il diritto al rimborso di tutte le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta.

Nulla sarà dovuto all'OEA per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

#### ART.88 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Nel caso in cui nel corso del contratto si accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante potrà fissare un congruo termine entro il quale l'OEA dovrà conformarsi alle istruzioni ricevute; trascorso inutilmente tale termine, il contratto sarà risolto di diritto.

#### ART.89 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notifica scritta all'OEA dei motivati e relativi atti amministrativi e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che ai sensi dell'art. 1453 e dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono motivi di risoluzione le seguenti ipotesi:

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell' OEA.
2. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
3. per motivi di pubblico interesse
4. impiego di personale non dipendente dell' OEA
5. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'OEA
6. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'OEA
7. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. interruzione non motivata del servizio;
9. subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
10. cessione del contratto a terzi;
11. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
12. Ulteriore inadempienze dell' OEA. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno accademico;
13. destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato
14. Ripetuto mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
15. Ripetuto mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.

16. Mancata esibizione dei documenti relativi all'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.
17. Non conformità, superiore a tre volte annue per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
18. Revoca della certificazione ISO
19. Ritardo nel pagamento delle rate del canone di cui all'art 78, oltre i sei mesi rispetto al termine di scadenza ivi stabilito.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, fatto salvo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

#### ART.90 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E/O CESSIONE DEL CONTRATTO

L'OEА è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto dell'appalto ed il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

L'OEА, tuttavia, potrà subappaltare una parte dei servizi di cui all'art. 3) alle condizioni e nei limiti di cui all'art. 118 del DLgs 163/2006.

#### ART.91 – FORO COMPETENTE

Tutte le controversie o vertenze inerenti l'esecuzione e l'interpretazione del contratto saranno decise in via esclusiva dal Tribunale di Catanzaro.

Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

#### ART.92 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.