

E.R.S.U – CATANIA
ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DESTINATO AGLI
STUDENTI UNIVERSITARI, DIPENDENTI E UTENTI ESTERNI
CIG N. 379284745B – NUMERO DI GARA 3786807

CAPITOLATO GENERALE

TITOLO I

ONERI INERENTI AL SERVIZIO.

Art. 1 – Cauzione definitiva

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 d.l.vo n 163/2006.

Resta salvo per l'ERSU l'esercizio di ogni azione per l'eventuale maggior danno nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare, a semplice richiesta dell'ERSU, la cauzione di cui lo stesso Ente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

L'eventuale mancata integrazione della cauzione costituisce grave inadempimento e giusta causa di risoluzione del contratto.

Art. 2 – Assicurazioni

L'Impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, connessa all'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e dagli altri atti di gara.

A tale scopo l'aggiudicatario si impegna a stipulare, con una primaria compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "soggetto terzo" a tutti gli effetti.

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.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e sulle cose su cui si eseguano i lavori stessi.

L'Assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore ad euro 2.500.000 (duemilionicinquecentomila euro), unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa aggiudicataria, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale

riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo l'aggiudicatario dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro 500.000 (cinquecentomila euro).

Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 10% del dato iniziali.

Le polizze devono avere una durata non inferiore alla durata dell'appalto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'ERSU entro la data di inizio del servizio, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 codice civile, e fatto salvo il risarcimento dei danni.

Art. 3 – Spese inerenti al servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, ad esclusione di quelle indicate al successivo articolo necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Si precisa che le utenze per energia elettrica, gas ed acqua sono a carico dell'Impresa aggiudicataria la quale dovrà provvedere ai relativi contratti a proprie cure e spese e conseguentemente a far installare sempre a proprie cure e spese i contatori per le utenze.

Art. 4 – Spese a carico della Stazione appaltante

Sono a carico della stazione appaltante le manutenzioni straordinarie degli immobili e degli impianti, tuttavia restano a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie e quelle straordinarie riguardanti le porzioni degli immobili modificate dalla stessa Impresa.

Art. 5 – Responsabilità

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortuni e danni arrecati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse all'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 6 – Oneri per il reintegro e la messa a norma di macchinari ed attrezzature

Sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese per la messa a norma e per il reintegro dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi e dello stoviglie e posateria.

Sono altresì a carico dell'Impresa le spese per l'eventuale smantellamento di macchinari, il trasporto e la rottamazione delle macchine che l'Impresa intende sostituire.

Sono altresì a carico dell' Impresa gli interventi di manutenzione ordinari da eseguire prima dell'inizio del servizio, nei locali di produzione dei pasti.

Art. 7 – Licenze ed Autorizzazioni

L'Impresa aggiudicataria deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Impresa.

Art. 8 – Obblighi normativi

L'Impresa deve richiedere ed ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni e nulla-osta rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza.

Tali autorizzazioni nulla-osta dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e decreti relativi 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 materiale dei lavoratori.

L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'ERSU dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'inadempimento alle disposizioni di cui al presente articolo costituisce, ex art. 1453 e seg. codice civile, giusta causa di risoluzione del contratto.

TITOLO II

PERSONALE

Art. 9 – Personale

Ogni servizio previsto dal presente capitolato deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria.

A tale proposito, su richiesta dell'ERSU, l'Impresa deve fornire copie, autenticate ai sensi di legge, delle denunce contributive, assicurative e fiscali periodiche ed ogni documento idoneo ad accertare la regolarità negli obblighi relativi al lavoro dipendente.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga – compatibilmente con il possesso di profili professionali necessari e fatta salva la verifica del possesso di adeguata professionalità – ad assorbire il personale che in atto presta servizio alle mense dell'ERSU.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Chi opera nella ristorazione deve inoltre conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta aggiudicataria si impegna a formare il personale tramite appositi corsi di formazione.

Art. 10 – Organico

L'organico impiegato per lo svolgimento del servizio di ristorazione deve essere quello dichiarato nelle tabelle allegate all'offerta dall'Impresa, come numero mansioni livello e monte-ore giornaliero e settimanale.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente appaltante.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Art. 11 – Direzione del servizio

La Direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione, di volume dimensionale almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto della Stazione appaltante.

Il direttore del servizio deve essere disponibile nelle ore di svolgimento del servizio e deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'ERSU al controllo del buon andamento del servizio.

In caso di assenza, per qualsivoglia motivo, o inadempimento del direttore, l'Impresa deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro direttore di uguale professionalità e competenza.

Art. 12 – Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome, cognome e foto del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalla normativa in materia.

Art. 13 – Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Art. 14 – Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione al confezionamento, e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Art. 15 – Piano sanitario

L'Impresa deve garantire alla Stazione appaltante che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

A tal fine l'impresa, prima di iniziare il servizio, deve predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria ai sensi del D.L. 626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 16 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve attenersi alla assoluta osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D. Lg.vo n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i., nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

L'Impresa deve inoltre attenersi alla scrupolosa osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori, ivi compresa la normativa antincendio, provvedendo a definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 17 – Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dalle leggi vigenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria e/o abbia da esse receduto.

L'ERSU nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze eventualmente denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa si sia posta in regola, né l'Impresa potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 18 – Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e al regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modificazione e integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e al piano di autocontrollo HACCP presentato nel progetto offerta.

TITOLO III

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 19 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande che verranno integrate per il servizio di ristorazione, devono essere di elevato livello qualitativo, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e nelle tabelle merceologiche presentate nel progetto offerta.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre prevedere conformemente a quanto previsto dall'art. 59 punto 4 della legge 23/12/1999 n. 488 – nel menù giornaliero l'utilizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelle a denominazione protetta per un percentuale non inferiore al 10% delle quantità di derrate alimentari complessivamente utilizzate.

Tutte le derrate alimentari devono avere caratteristiche merceologiche ed organolettiche tali da renderli classificabile come di "prima qualità".

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio dell'ERSU, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa.

I contorni, insalate crude o vegetali cotti, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto di vino, pepe, erbe aromatiche e sale marino di tipo iodato, utilizzando le confezioni monouso.

Il pane dovrà essere di semola o di tipo 0 sempre fresco di giornata.

La frutta deve essere di stagione proveniente dai paesi aderenti all'UE.

Tutte le carni dovranno provenire da allevamenti e da macelli autorizzati in ambito comunitario.

Art. 20 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti.
Non sono ammesse etichettature non complete e non in lingua italiana.

Art. 21 – Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia ed alle Tabelle Merceologiche presentate nel progetto offerta.

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 22 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti di cui al presente capitolato speciale e dal progetto offerta.
Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "buone norme di fabbricazione".

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso, così come previsto dal piano HACCP.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Art. 23 – Conservazione delle derrate

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme previste dal piano di autocontrollo HACCP.

Art. 24 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i cibi serviti dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO V

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURE

Art. 25 – Manipolazione e cottura

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

Art. 26 – Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1 e 4° C. in conformità con la normativa vigente.

Il trasporto deve essere effettuato ad una temperatura non superiore a 10° C. in conformità con la normativa vigente.

Art. 27– Prescrizioni tecniche relative alle tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere effettuate in conformità al manuale delle tecniche di manipolazione presentato nel progetto offerta.

Art. 28 – Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

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

Art. 29 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox .
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasieri.

Art. 30 – Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità con la normativa vigente, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'ERSU e/o proposti dalla Ditta aggiudicataria in sede di offerta.

Per condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987 e successive modifiche e integrazioni.

Per le cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio di arachide.

TITOLO VI

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art. 31 – Menù

I menù, presentati dall'Impresa in sede di gara devono essere articolati in “menù estivo” e “menù invernale”.

Il menù invernale inizia il 1 Ottobre e termina il 30 Aprile.

Il menù estivo inizia il 1 Maggio e termina il 30 Settembre.

Tali date possono subire delle variazioni, da concordare con la Stazione Appaltante, a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei suddetti menù.

Lo stesso piatto, non può essere proposto più di due volte a settimana, salvo riso e/o pasta in bianco e/o al pomodoro che si richiede siano presenti ogni giorno.

Nella predisposizione dei menù l'Impresa aggiudicataria deve prevedere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

La frutta nell'arco della settimana dovrà essere sempre rigorosamente diversa, sia per specie sia per varietà botanica; non sono ammesse eccezioni di sorta. In caso di accertate difficoltà, è possibile sostituire la frutta fresca con “spremuta d'arancia” fresca, che comunque deve essere prevista con scadenza quindicinale. La frutta dovrà essere di stagione, proveniente dai Paesi aderenti all'UE.

L'impresa dovrà affiggere nei locali di consumo pasti, presso apposite bacheche opportunamente visibili, il menù settimanale e quello del giorno, con l'indicazione delle singole grammature alla distribuzione e dell'apporto calorico espresso in Kcal.

Dovranno essere esposti inoltre 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, lonza, scaloppa, spalla, ecc...), nonché delle specie ittiche.

La stazione appaltante, inoltre, qualora dovesse riscontrare da controlli e sondaggi diverse esigenze e/o preferenze dell'utenza, si riserva di concordare la modifica delle preparazioni previste dal menù con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

Art. 32 – Variazione del menù

Di norma i menù non sono modificabili. Tuttavia l'ERSU si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni solo nei seguenti casi:

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

E' consentita inoltre la variazione del menù a seguito di eventuale costante non gradimento di alcune preparazioni da parte dell'utenza, constatata a seguito di controlli, e concordata con l'ERSU

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'ERSU.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.

Art. 33 – Struttura dei menù relativi al pasto completo

La struttura fissa del pasto completo è composta da:

a) Menù tradizionale:

- un primo a scelta fra quattro di cui uno a base di riso e/o pasta da condire con salsa di pomodoro. Almeno uno tra i primi che non siano quelli proposti giornalmente, non dovrà contenere come ingrediente nella preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa.
- un secondo a scelta fra cinque prevedendo un piatto a base di carne bovina e/o la bistecca ai ferri. Almeno uno dei secondi non dovrà contenere come ingrediente per la preparazione carne suina, nel rispetto del principio di libertà religiosa.
- Pane 100 gr.
- Contorno a scelta fra tre preparati.
- Frutta o dessert o yogurt.
- Bevanda a scelta fra acqua minerale naturale o gassata (100 cl) coca cola e/o pepsi, birra, aranciata (33 cl) o vino rosso o bianco (1/4 di litro).

b) Menù pizza:

- Una pizza a scelta fra cinque di diverso tipo o panino farcito. Fra le pizze ci deve essere ogni giorno una margherita o una biancanave, mentre le altre tre debbono essere ogni giorno diverse.
- Contorno a scelta fra tre preparati.
- Frutta o dessert o yogurt.
- Bevanda a scelta come per menù tradizionale.

Il condimento prevalente deve essere l'olio extra vergine di oliva.

L'Impresa deve pubblicizzare il menù settimanale provvedendo ad affiggere la lista nelle bacheche delle mense ed inviando copia del medesimo al competente ufficio dell'ERSU.

TITOLO VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 34 – Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle presentate dall'Impresa in sede di offerta e che saranno denominate "tabelle delle grammature" nelle quali devono essere riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista in menù.

Tali pesi si intendono ad alimento cotto e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 35 – Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'impresa intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta alla Stazione appaltante e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

TITOLO VIII

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 36 – Distribuzione dei pasti

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, e comunque deve almeno prevedere una unità lavorativa per ogni 100 utenti.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti, l'ERSU potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Impresa in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

L'impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle sale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Il personale dell'Impresa impiegato nel servizio di distribuzione dei pasti, deve avere un comportamento professionalmente corretto nei confronti degli utenti.

Il servizio presso la mensa deve essere erogato con impiego di piatti in ceramica, bicchieri in vetro, due tovaglioli monouso, una tovaglietta, un coprivassoio, posateria in acciaio inox.

Art. 37 – Quantità volumi e in pesi

L'impresa deve predisporre una tabella da presentare in sede di offerta relativa ai pesi o ai volumi o al numero di prodotti componenti la pietanza cruda o cotta.

Art. 38 – Modalità di esposizione dei piatti in linea

Prima dell'inizio del servizio giornaliero l'Impresa deve preparare la linea self-service esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno.

Di ogni pietanza deve essere preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

Art. 39 – Modalità di pagamento da parte degli utenti

Gli utenti del servizio pagheranno direttamente alla cassa mediante denaro contante o tesserino ticket prepagato la quota a loro spettante.

L'Impresa dovrà proporre un sistema di riscossione compatibile con il sistema di elaborazione già installato dall'ERSU per l'accesso degli studenti nelle mense.

TITOLO IX

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 40 – Pulizia di impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate a cura dell'Impresa.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 41 – Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del servizio di ristorazione, sono a carico dell'Impresa che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Sono altresì a carico dell'Impresa le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate, della cucina e delle sale di consumo dei pasti.

Art. 42 – Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto sul carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 43 – Interventi di pulizia ordinari e straordinari

L'Impresa ha l'obbligo di effettuare presso la cucina, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 44 – Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta

Art. 45 – Detergenti – Sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alle tabelle merceologiche dei detersivi presentate dall'Impresa in sede di offerta.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare deve allegare in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Ove disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 46 – Custodia dei detersivi

I detersivi e altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 47 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Impresa.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 48 – Rifiuti

I rifiuti urbani provenienti dalla cucina e dalle mense dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del d.lgs. n. 22/97 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Catania in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

TITOLO X

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

Art. 49 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Impresa entro 60 gg. dell'inizio del servizio deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, let A del D.Lgs. 81/2008).

Il documento deve essere trasmesso all'ERSU il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 gg. dall'inizio delle attività.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'ERSU e l'Impresa.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 50 – Norme generali per l'igiene del lavoro

L'Impresa ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

Art. 51 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosce al manovra dei quadri del comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza dell'infortunistica ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 52 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre a fare affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 53 – Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro 30 gg. dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'ERSU.

Art. 54 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO XI

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 55 – Diritto di controllo dell'ERSU

E' facoltà dell'ERSU effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

Art. 56 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della A.U.S.L. – l'Ufficio preposto dell'ERSU, nonché eventuali altre strutture specializzate nell'esecuzione degli interventi di cui trattasi.

Art. 57 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

E' riconosciuto ad una commissione degli utenti, autorizzata dall'ERSU, il diritto di procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto del menù, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 20 campioni), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

Art. 58 – Tipologia dei controlli

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ERSU per le quantità di campioni prelevati.

Art. 59 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”.

I responsabili della Commissione Utenti o i tecnici incaricati dall'ERSU provvederanno a far custodire in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'ERSU provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 60 – Idoneità sanitaria dei componenti degli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti di Libretto di Idoneità Sanitaria o altro documento equivalente rilasciato dall'A.U.S.L. ; essi dovranno altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata ed i refettori, apposito camice bianco e copricapo.

Art. 61 – Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'ERSU per le quantità di campione prelevate.

Art. 62 – Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema haccp)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'ERSU appaltante per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da esso predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art. 63 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno g. 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Art. 64 – Mancato rispetto nelle Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2000 (e delle più recenti norme di certificazione di qualità)

Qualora l'impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste, la Stazione appaltante si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia al SINCERT.

Art. 65 – Rilievi

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art. 66 – Contestazioni

L'ERSU farà pervenire all'Impresa, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, in tal caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 67 – Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

L'ENTE appaltante farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'ERSU appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato.

TITOLO XII

INADEMPIENZE E PENALITÀ

Art. 68 – Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, dalla Stazione appaltante, penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'ERSU può altresì procedere nei confronti dell'Impresa alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€. 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità.

€. 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista nel menù giornaliero.

€. 100,00 in ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche Dietetiche, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

€. 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro previsto dalle Specifiche Merceologiche.

€. 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dalla ditta.

€. 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 per ciascuna pietanza.

€. 1500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni.

€. 500,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all' art.73 del presente capitolato.

€. 250,00 per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti.

€. 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.

€. 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp.

€. 250,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle specifiche tecniche presentate dall'Impresa in sede di offerta.

€. 250,00 per ciascuna infrazione verificata relativamente al piano di manutenzione.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Art. 69 – Penalità per immotivata sospensione del servizio

Nel caso in cui non fosse eseguito il servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'ERSU per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con diritto di risoluzione del contratto da parte della Stazione appaltante per grave inadempimento dell'impresa.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 70 – Rifusione per eventuali danni

L'ERSU potrà avvalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati all'Impresa aggiudicataria, nonché il rimborso di spese e il pagamento di penalità, dell'incameramento della cauzione o in subordine di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 71 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze, l'ERSU può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione può operare in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria, e l'ERSU conserva il diritto di chiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego del personale non dipendente dell'Impresa;
- e) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina e delle mense affidate all'Impresa;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle caratteristiche merceologiche delle derrate;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovute all'accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione del contratto collettivo;
- i) interruzione del servizio, fatti salvi i motivi di forza maggiore;
- j) subappalto del servizio tranne che per i casi ammessi dagli atti di gara e dalla legge;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- m) ulteriore inadempienza dell'Impresa dopo la comunicazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- n) destinazione del locale affidato all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito del presente capitolato;
- o) produzione di pasti per utenze esterne non convenzionate senza preventiva autorizzazione dell'ERSU;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti l'haccp ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) non conformità, superiore a 5 volte per lo stesso tipo di inadempienza nello stesso anno, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
- r) grave inadempimento e/o ritardo nella realizzazione dei lavori, in base a quanto previsto nei capitolati speciali della presente gara.

Art. 72 – Recesso del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intendesse recedere dal contratto prima della scadenza del stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'ERSU si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale, di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del servizio ad altra ditta, e comunque di richiedere il risarcimento di maggior danno.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto. Inoltre, tutto quanto realizzato e installato ad opera dell'impresa presso le sedi delle mense resta di proprietà dell'ERSU.

In ogni caso l'Impresa è tenuta a mantenere il servizio fino all'individuazione del nuovo contraente.

TITOLO XIII

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 73 – Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'ERSU all'Impresa tutti i servizi (luce, acqua e gas, ecc.), le prestazioni del personale , le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Inoltre, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'ERSU alla Ditta tutti i lavori e gli impianti eseguiti, nonché le attrezzature e gli arredi forniti, nel rispetto delle previsioni di cui al presente Capitolato e ai Capitolati speciali allegati al Disciplinare di gara.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti. Tuttavia, alla conclusione dell'appalto – e solo in ipotesi di scadenza naturale dello stesso -, ove non siano stati somministrati nel corso dei cinque anni complessivamente n. 1.500.000 di pasti, l'ERSU Catania si impegna a rimborsare all'aggiudicatario la quota parte lavori non ammortizzata.

Art. 74 – Liquidazione delle fatture

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Impresa avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dalla acquisizione della fattura da parte dell'ERSU.

Le fatture devono essere intestate a: ERSU CATANIA Via Etnea, n. 570 Catania.

Art. 75 – Revisione periodica del prezzo

A partire dal secondo anno dall'inizio del servizio, il prezzo dei pasti è soggetto a revisione periodica, secondo la normativa vigente e sulla base della variazione dell'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo

previsti per le famiglie di operai e impiegati, e comunque nei limiti e con le modalità previsti dalla legge in vigore, su espressa richiesta scritta del prestatore del servizio, da trasmettere mediante raccomandata A/R.

TITOLO XVI

IMMOBILI

Art. 76 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti

L'ERSU appaltante mette a disposizione dell'Impresa i locali per lo svolgimento del servizio richiesto ubicati in Via G. Oberdan e Via S.Sofia (Cittadella Universitaria).

L'Impresa aggiudicataria, sulla scorta di quanto dichiarato nell'offerta tecnica deve predisporre i documenti tecnico-amministrativi, in piena rispondenza a quanto previsto dalle normative in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

La messa in sicurezza e l'installazione dei macchinari deve essere realizzata a spese dell'Impresa e sotto la piena responsabilità civile e penale della stessa.

Durante il periodo di gestione l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni e/o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine ed agli arredi senza previa autorizzazione dell'ERSU.

Art. 77 – Verbale di consegna lavori ed inventario

L'ERSU consegnerà all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante a norma ed in ottimo stato e pertanto la Stazione appaltante, a seguito della compilazione dell'inventario, resta sollevato da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o i reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Art. 78 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 79 – Accessi al personale tecnico incaricato dei controlli

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa il buon mantenimento delle strutture edili e delle dotazioni tecnologiche.

In qualunque momento inoltre, su richiesta dell'ERSU ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi, l'I.A. sopperirà con la necessaria sostituzione e/o reintegro entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A. la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale da trattenere dal deposito cauzionale o dai pagamenti mensili.

Art. 80 – Inventario di riconsegna

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante i locali con impianti, macchine e attrezzature annessi, nel numero pari a quelli di cui all'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, macchine,

impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati totalmente all'Impresa. L'ente appaltante in tal caso si avvarrà della cauzione prestata dall'Impresa.

Alla scadenza del contratto le attrezzature e gli arredi forniti alla ditta resteranno di proprietà dell'ERSU.

Inoltre, restano di proprietà dell'ERSU tutti gli impianti, macchine e attrezzature fornite dalla Ditta aggiudicataria, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Art. 81 – Oneri e obblighi generali e speciali a carico dell'Impresa

Saranno a carico dell'Impresa, oltre a quelli indicati nei precedenti articoli del presente capitolato, gli obblighi e gli oneri di cui del presente articolo e agli articoli seguenti:

- Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;
- Il rilascio della dichiarazione di conformità dell'impianti, così come prescritto dalla Legge n. 46/1990;
- Il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

Art. 82 – Tempo utile per il completamento dei lavori di fornitura arredi e reintegro delle macchine e di manutenzione delle stesse

L'Impresa aggiudicataria deve iniziare i lavori entro il tempo massimo di 15 gg. naturali e consecutivi a decorrere dalla sottoscrizione del contratto.

L'Impresa deve ultimare i lavori, compresi quelli di installazione dei macchinari e relativo collaudo positivo, delle verifiche e prove preliminari, entro un anno dalla sottoscrizione del contratto.

Art. 83 – Penalità in caso di ritardi nell'ultimazione dei lavori

Per ogni giorno di ritardo, salvo nei casi di forza maggiore, nell'esecuzione delle opere, oltre quanto previsto dal cronoprogramma, sarà dovuta dall'Impresa una penale giornaliera di euro 250, 00 (duecentocinquanta/00 euro) sino ad un massimo del 5% del valore dell'appalto.

Art. 84 – Verbale di fine lavori

Ad ultimazione dei lavori indicati nell'offerta tecnica, verrà redatto e sottoscritto il verbale di fine lavoro.

TITOLO XVII

COLLAUDI

Art. 85 – Esecuzione collaudi

Per quanto riguarda l'andamento, l'esecuzione ed il collaudo dei lavori, si fa riferimento a quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

Entro 15 (quindici) giorni dalla data di sottoscrizione del verbale di fine lavori sarà eseguito il collaudo provvisorio delle opere, inteso ad accertare che la qualità delle opere e la quantità dei materiali forniti, le modalità di esecuzione, l'installazione, la fornitura rispondano alle condizioni contrattuali

Tutte le prove e le verifiche saranno eseguite dall'ERSU mediante propri tecnici e consulenti, in contraddittorio con l'Impresa.

Se durante il collaudo provvisorio dovessero risultare manchevolezze o deficienze, esse dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'Impresa dovrà provvedere a proprie cure e spese alla loro eliminazione.

Art. 86 – Collaudo finale

Il collaudo finale avverrà, salvo eventi particolari, entro 15 (quindici) giorni dalla data di collaudo provvisorio.

Il collaudo finale avverrà mediante il controllo qualitativo e quantitativo di tutte le opere eseguite e di tutti i beni installati.

Art. 87 – Documenti finali

L'Impresa a termine dei lavori dovrà consegnare alla Stazione appaltante la documentazione che segue:

- Certificati di conformità delle macchine secondo le normative vigenti;
- Certificazione degli eventuali collaudi e delle prove eseguite;
- Concessioni e autorizzazioni per le opere eseguite;
- Manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine nuove eventualmente installate.

Si precisa che tali documentazioni dovranno essere fornite in duplice copia.

L'Impresa deve provvedere altresì all'acquisizione, qualora necessarie, delle concessioni/autorizzazioni edili, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Art. 88 – Rinvio

Per quanto non previsto nei documenti di gara sono applicabili il d.l. vo n. 163/2006, il codice civile e le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto compatibili.