

# **E.R.S.U.- Messina**

**Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario**

*Via A. Ghibellina, 146 – 98123 Messina*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA DELL'ERSU DI MESSINA**

**Elaborazione a cura di Conal** s.c.r.l.

*Divisione Ristorazione*

*Area Economico Gestionale*

*Area Progettazione*

*Ottobre 2011*

## INDICE

TITOLO I .....	5
INDICAZIONI GENERALI DELL' APPALTO .....	5
Art.1 - Definizioni .....	5
Art.2 - Oggetto dell' appalto .....	7
Art.3 - Attività costituenti il servizio.....	7
Art.4 - Ubicazione delle strutture di ristorazione .....	8
Art.5 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione.....	8
Art.6 - Modalità di erogazione del servizio .....	8
Art.7 – Giorni di erogazione del servizio .....	9
Art.8 – Specifiche tecniche del servizio .....	9
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza.....	10
Art.10 – Interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività.....	10
Art.11 - Interruzione del servizio .....	10
TITOLO II.....	11
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	11
Art.12 - Spese a carico dell'OEA per lo svolgimento del servizio.....	11
Art.13 - Spese a carico della Stazione appaltante.....	11
Art.14 - Cauzione definitiva .....	11
Art.15 – Assicurazioni.....	12
Art.16 - Obblighi normativi.....	13
Art.17 – Messa in atto delle varianti accolte .....	13
TITOLO III .....	13
PERSONALE DELL'OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	13
Art.18 - Disposizioni generali relative al personale .....	13
Art.19 – Organico e reintegro personale mancante .....	14
Art. 20 - Rapporto di lavoro .....	14
Art.21 – Direttore Tecnico del Servizio .....	15
Art. 22 - Informazione ai dipendenti dell'OEA .....	15
Art.23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	15
Art.24 - Norme comportamentali del personale .....	16
TITOLO IV .....	16
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	16
Art.25 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.....	16
Art. 26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara .....	16
Art. 27 - Iniziative a sostegno della biodiversità .....	17
Art. 28 - Iniziative a carattere sociale.....	17
TITOLO V.....	18
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA .....	18
Art.29 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari .....	18
Art.30 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	18
Art.31 - Norme per una corretta igiene della produzione .....	18
Art.32 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti .....	19
Art.33 - Indumenti di lavoro.....	19
Art.34 - Igiene del personale .....	19
Art.35 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	19
Art.36 – Divieto di riciclo .....	19
TITOLO VI .....	20
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	20
Art.37 - Manipolazione e cottura.....	20
Art.38 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi .....	20
Art.39 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate.....	20
Art. 40 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	20
Art.41 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	21
TITOLO VII.....	21
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU.....	21
Art.42 - Menù .....	21
Art.43 - Definizione di pasto equivalente.....	21

Art.44 - Struttura dei menu.....	22
Art.45 - Diete speciali .....	22
TITOLO VIII.....	22
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	22
Art.46 - Quantità degli ingredienti .....	22
Art.47 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche .....	23
TITOLO IX .....	23
NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	23
Art.48 - Norme per la somministrazione .....	23
Art.49 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	23
Art.50 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti .....	23
Art.51 - Orari di erogazione del servizio .....	24
Art.52 - Quantità in volumi e in numero .....	24
Art.53 – Modalità di esposizione dei piatti in linea.....	24
Art.54 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione .....	25
Art.55 - Informazione ai commensali.....	25
TITOLO X.....	25
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	25
Art.56 - Regolamenti .....	25
Art.57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina.....	25
Art.58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	26
Art.59 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione .....	26
Art.60 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	26
Art.61 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti .....	26
Art.62 - Modalità di pulizia delle sale ristorante e dei locali di pertinenza .....	26
Art.63 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo .....	27
Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta .....	27
TITOLO XI.....	27
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	27
Art.65- Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	27
Art.66 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	28
Art.67 - Impiego di energia .....	28
Art.68 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	28
TITOLO XII.....	28
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI .....	28
Art.69 – Capitolato Speciale d' Appalto e Specifiche Tecniche .....	28
Art.70 – Manuale della Qualità .....	28
Art.71 – Manuale di Autocontrollo .....	28
Art.72 – Documento di valutazione dei rischi .....	29
Art.73 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	29
TITOLO XIII.....	29
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO.....	29
Art.74 - Disposizioni generali .....	29
Art.75 - Controlli da parte della Stazione appaltante.....	29
Art.76 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante .....	29
Art.77 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante .....	30
Art.78 - Blocco delle derrate .....	30
Art.79 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante .....	30
TITOLO XIV .....	31
INADEMPIENZE E PENALITA'.....	31
Art.80 - Inadempienze e penalità.....	31
TITOLO XV.....	33
PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI.....	33
Art.81 - Prezzo del pasto .....	33
Art.82 – Modalità di pagamento e liquidazione del corrispettivo .....	33
Art. 83 - Revisione periodica del prezzo .....	34
TITOLO XVI .....	35
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	35

Art.84 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti .....	35
Art.85 - Divieto di variazione della destinazione d'uso .....	35
Art.86 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico dell'OEA .....	35
Art.87 - Manutenzioni di competenza della Stazione appaltante .....	36
Art.88 - Inventario di riconsegna.....	36
TITOLO XVII .....	37
ASPETTI CONTRATTUALI .....	37
Art.89 - Durata del contratto e inizio attività.....	37
Art.90 - Stipulazione del contratto .....	37
Art.91 - Rinuncia all'aggiudicazione .....	37
Art.92 - Recesso da parte della Stazione appaltante .....	37
Art.93 -Disdetta del contratto da parte dell'OEA.....	38
Art.94 - Risoluzione di diritto del contratto.....	38
Art.95 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	38
Art.96 - Subappalto del servizio e/o cessione del contratto.....	39
Art.97 - Estensione del contratto .....	39
Art.98 – Foro Competente .....	40
Art.99 - Disposizioni finali.....	40

# **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'ERSU - MESSINA**

## **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'E.R.S.U. - Messina, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA 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) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per gli studenti e gli altri utenti regolarmente autorizzati dall'E.R.S.U., reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine messe a disposizione dalla Stazione appaltante;
- d) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- e) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
- f) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso all'OEA il le strutture di produzione e di consumo dei pasti unitamente alle attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- g) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- i) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;

- j) Alimento: un prodotto alimentare 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 centro di produzione
- l) Filiera corta: Insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che accorcia 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 pronto: 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 preparazione dei pasti;
- r) Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
- s) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- t) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- u) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- v) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- w) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- x) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- y) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- z) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
- aa) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;

bb) 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 dell'E.R.S.U. di Messina, reso mediante pasti cucinati e distribuiti presso ciascuna delle quattro strutture interessate al servizio.

Per l'espletamento del servizio richiesto la Stazione appaltante mette a disposizione dell'OEA, in comodato gratuito, i locali di produzione più avanti indicati, dotati di attrezzature e macchinari, sufficienti per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti.

Prima dell'inizio delle attività l'OEA deve provvedere ad effettuare alcuni interventi di recupero, più avanti indicati, finalizzati alla razionalizzazione dell'utilizzo dei macchinari esistenti ed all'erogazione di un servizio di ristorazione più diversificato.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'OEA con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione, nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto dalla Stazione appaltante.

### **Art.3 - Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono le seguenti:

- la produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso le strutture indicate all'articolo successivo;
- la conservazione dei pasti;
- la somministrazione dei pasti agli utenti con utilizzo di piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti ed il riassetto delle Cucine e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

#### **La prestazione richiesta prevede inoltre:**

- la fornitura di stoviglie in ceramica;
- Il ripristino mediante adeguata manutenzione delle lavastoviglie presenti presso le strutture di ristorazione;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle sale mensa e delle attrezzature ivi presenti.
- l'effettuazione di interventi di recupero di macchinari attualmente non utilizzati

- la realizzazione di locali pizzeria presso tre strutture.

#### **Art.4 - Ubicazione delle strutture di ristorazione e organizzazione del servizio**

L'organizzazione richiesta per l'erogazione del servizio e le strutture di ristorazione interessate sono quelle di seguito elencate:

- Cucina Unica Papardo

La struttura deve essere adibita a cucina unica presso la quale saranno preparati prodotti cotti (carni di lunga cottura, pesce, tortini e sformati, sughi, brodi, verdure cotte) e semilavorati refrigerati (verdure crude, ecc.) anche per le altre strutture, adibite a terminali attrezzati.

- Mensa Centrale
- Mensa Policlinico
- Cucina Pensionato SS. Annunziata

Le ultime tre strutture devono essere adibite a terminale attrezzato, dove saranno effettuate:

- i rinvenimenti dei prodotti cotti provenienti dalla cucina Unica Papardo;
- le cotture dei prodotti semilavorati provenienti dalla cucina Unica Papardo;
- le rimanenti preparazioni (affettatura di salumi e formaggi, condimento delle verdure da consumarsi crude, ecc.) e cotture espresse (primi piatti, ad esclusione dei sughi e dei brodi, lasagne, carne, pesce e formaggi alla griglia, cotolette, pesce impanato, pizza).

In tutte le cucine (ad esclusione della Mensa Centrale, già attrezzata) dovranno essere allestiti dei punti di preparazione delle pizze (con forni e attrezzature per la preparazione), che dovranno essere sempre preparate in loco.

Inoltre tutte le cucine dovranno essere dotate di fry top e bollitori per pasta e riso a vista in zona distribuzione, con relative cappe aspiranti, ricollocando le attrezzature già esistenti e disponibili.

#### **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 di Messina e ai corsi di specializzazione, di dottorato di ricerca, nonché al conservatorio musicale;
- eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione appaltante.

#### **Art.6 - Modalità di erogazione del servizio**

Il servizio di ristorazione sarà erogato con modalità self service.

Il servizio sarà realizzato a cura e spese dell'OEA, con vassoio, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri monouso, tovagliette coprivassoio, tovaglioli monouso forniti dall'OEA.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli. A tal fine l'OEA

deve equipaggiare le sale con appositi porta vassoi in cui i commensali depositeranno i vassoi. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate a cura dell'OEA.

Il servizio prevede altresì l'espletamento delle pulizie 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 – Giorni di erogazione del servizio**

Il servizio di ristorazione presso le diverse strutture sarà erogato secondo il seguente calendario, giorni festivi infrasettimanali esclusi

	<i>Giorni di erogazione servizio</i>	<i>servizio</i>	<i>Orario</i>
<b>Cucina Unica Papardo</b>	dal lunedì al venerdì esclusi festivi infrasettimanali	pranzo cena	12,00 – 14,30 19,00 – 20,30
<b>Cucina Centrale</b>	dal lunedì alla domenica esclusi festivi infrasettimanali	pranzo cena	12,00 – 14,30 19,00 – 20,30
<b>Policlinico</b>	dal lunedì al venerdì esclusi festivi infrasettimanali	pranzo	12,00 – 14,30
<b>Pensionato Universitario Annunziata</b>	dal lunedì al venerdì esclusi festivi infrasettimanali	pranzo cena	12,00 – 14,30 19,00 – 20,30

Il servizio di ristorazione sarà erogato, giorni festivi infrasettimanali esclusi, dal 1° Gennaio al 31 dicembre con esclusione delle festività natalizie.

Il servizio resterà altresì sospeso nei seguenti giorni: 1° e 6 Gennaio, domenica e lunedì di Pasqua, 25 Aprile, 1° Maggio, tutto il mese di Agosto, 1 Novembre, 25-26 dicembre e per la festa del santo patrono della città di Messina

#### **Art.8 – Specifiche tecniche del servizio**

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- **Allegato n.1** Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
- **Allegato n.2** Specifiche tecniche relative ai menu;
- **Allegato n.3** Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
- **Allegato n.4** Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- **Allegato n.5** Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;
- **Allegato n.6** Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI);
- **Allegato n.7** Specifiche tecniche relative alle modalità operative.

### **Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza**

La dimensione media dell'utenza, secondo i dati dell'anno 2010 è stimata in circa **165.025 pasti annui**.

Il numero di pasti previsti ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti (in più o in meno in ragione del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo offerto in sede di offerta.

Il numero di pasti riportato è da considerarsi come indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante non assume alcun impegno minimo in merito all'ammontare del numero di pasti giornalieri e complessivi nell'intera durata contrattuale.

L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20%) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

### **Art.10 – Interventi da effettuare prima dell'inizio delle attività**

L'OEA prima di iniziare il servizio deve provvedere, a proprie cure e spese, ad effettuare i seguenti interventi:

<b>Cucina Unica Papardo</b>	a) Realizzare una pizzeria autonoma * b) Installazione di distributori di bibite alla spina
<b>Policlinico</b>	a) Realizzazione di una pizzeria autonoma * b) Installazione di distributori di bibite alla spina
<b>Cucina Centrale</b>	a) Installazione di distributori di bibite alla spina
<b>Pensionato Universitario Annunziata</b>	a) Realizzazione di una pizzeria antistante alla linea di distribuzione * b) Installazione di distributori di bibite alla spina

NB.(\*)- La qualità tecnologica dei macchinari deve essere uguale ai macchinari installati presso la mensa della Cucina Centrale.

Oltre ai suddetti interventi obbligatori, l'OEA secondo proprie scelte, può utilizzare le attrezzature non utilizzate attualmente presenti presso alcune delle cucine. L'OEA deve provvedere ad eseguire gli interventi manutentivi solo sulle attrezzature che sceglie di utilizzare.

### **Art.11 - Interruzione del servizio**

Di norma il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

#### *a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e/o alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'OEA e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi imputabili all'OEA, la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni e/o di tutte le clausole contrattuali inerenti detta interruzione.

## **TITOLO II**

### **ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art.12 - Spese a carico dell'OEA per lo svolgimento del servizio**

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'OEA.

Sono altresì a carico dell'OEA:

- Le spese per i contratti necessari al regolare funzionamento delle cucine (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento ecc.)
- Le spese per la manutenzione degli elevatori
- le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- le spese per il ripristino delle macchine lavastoviglie
- le spese per gli interventi indicati all'articolo 10 del presente capitolato
- le spese per le manutenzioni ordinarie come previste nella Specifica Tecnica n.5
- le spese per la TARSU

#### **Art.13 - Spese a carico della Stazione appaltante**

Sono a carico della Stazione appaltante le spese per le manutenzioni straordinarie sui locali, gli impianti e i macchinari.

#### **Art.14 - Cauzione definitiva**

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazione dell'OEA, del risarcimento di eventuali danni derivanti

dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata come disposto dall'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% in virtù del possesso della certificazione UNI CEI ISO 9001:2000 richiesta come requisiti di ammissione alla gara

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve 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.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'OEA. In particolare si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'OEA di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta la Stazione Appaltante si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata 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 venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dalla Stazione appaltante.

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

#### **Art.15 – Assicurazioni**

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

A tale riguardo dovrà essere stipulata dalla OEA polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'Assicurazione 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, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'OEA, per i beni ad essa affidati, deve altresì stipulare polizza fideiussoria, non inferiore a €500.000,00 (cinquecentomila/00), la quale deve riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione, art.1944 del C.C. nei riguardi della ditta obbligata e dovrà altresì essere indicato il formale impegno del fideiussore a pagare la somma garantita entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta da

parte del Politecnico.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

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

#### **Art.16 - Obblighi normativi**

L'OEA deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'OEA 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'OEA dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

#### **Art.17 – Messa in atto delle varianti accolte**

L'OEA entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante. Le varianti possono riguardare sia i parametri qualitativi, sia le modalità organizzative del servizio.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dall'OEA, non fossero state accolte dalla Stazione appaltante, l'OEA deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dall'OEA e non accolte dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dall'OEA in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

### **TITOLO III**

#### **PERSONALE DELL'OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

#### **Art.18 - Disposizioni generali relative al personale**

L'OEA deve 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 deve 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 deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di 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.19 – Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di offerta dall'OEA, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

L'OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per quanto attiene al reintegro del personale l'OEA, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale 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 a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante.

#### **Art. 20 - Rapporto di lavoro**

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

L'OEA deve 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 Messina.

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

Su richiesta della Stazione appaltante, l'OEA deve esibire 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 deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'OEA si è posta in regola.

#### **Art.21 – Direttore Tecnico del Servizio**

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, unico per tutti i plessi, cui affidare la direzione nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, 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 richiesti.

#### **Art. 22 - Informazione ai dipendenti dell'OEA**

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

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

#### **Art.23 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

L'OEA per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

## **Art.24 - Norme comportamentali del personale**

Il personale dell'OEA impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla Stazione appaltante;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

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

## **TITOLO IV**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art.25 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (allegato n.3).

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

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l'OEA ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'OEA dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

#### **Art. 26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dall'OEA quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'OEA ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso la stazione appaltante a titolo di risarcimento decurerà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verrà utilizzato il Catalogo Intercent Emilia Romagna della Convenzione Derrate Alimentari.

Nel caso in cui l'OEA non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'OEA in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menu del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

#### **Art. 27 - Iniziative a sostegno della biodiversità**

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei 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 deve 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 essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

#### **Art. 28 - Iniziative a carattere sociale**

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

**28.1** - 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.

**28.2** – alcuni prodotti alimentari provenienti da cooperative agricole di tipo B. Le cooperative possono essere indicate dalla Stazione appaltante o proposte dall'OEA.

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve 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.29 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L'OEA entro un mese dall'inizio delle attività deve redigere e applicare, presso il Centro Cottura, presso la cucina dell'asilo Nido e presso i refettori, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto L'OEA deve 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, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'OEA, a partire dall'inizio del servizio, deve 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 eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

#### **Art.30 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'OEA nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'OEA deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### **Art.31 - Norme per una corretta igiene della produzione**

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

L'OEA deve garantire 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.32 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'OEA deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, delle preparazioni gastronomiche e dei prodotti non alimentari" (allegato n.1).

### **Art.33 - Indumenti di lavoro**

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

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

### **Art.34 - Igiene del personale**

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

### **Art.35 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

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

I campioni così confezionati, devono 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 "pastro test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

### **Art.36 – Divieto di riciclo**

L'OEA deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata

mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **TITOLO VI**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art.37 - Manipolazione e cottura**

L'OEA deve garantire 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 devono 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.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

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.38 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi 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 deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

#### **Art.39 - 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 secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'OEA deve garantire 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. 40 – Modalità di utilizzo dei 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, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Nel caso in cui l'OEA presso la sala mensa intenda utilizzare condimenti confezionati in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

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

#### **Art.41 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

### **TITOLO VII**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MENU**

##### **Art.42 - Menù**

I menu sono articolati in menu estivo e menu invernale. Il menù invernale inizia dall'1/10 e termina al 30/04. Il menù estivo inizia all'1/5 e termina al 30/09.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei fascicolo *"Specifiche tecniche relative al menu"* (allegato n. 3).

La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno accademico le preparazioni previste nel menu, con altri piatti di equivalente valore economico.

##### **Art.43 - Definizione di pasto equivalente**

Per pasto equivalente si intende un tipo di pasto completo di uguale valore economico erogato presso le diverse sale di consumo.

L'utente può inoltre scegliere anche una singola portata tra quelle componenti il pasto equivalente intero, corrispondendo l'importo relativo alla portata prescelta.

#### **Art.44 - Struttura dei menu**

La struttura del menu è quella riportata nella Specifica Tecnica n. 3.

La Stazione appaltante si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno accademico le preparazioni previste nel menu, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione 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 comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

#### **Art.45 - Diete speciali**

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

In particolare:

- nel caso di utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere.

### **TITOLO VIII**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art.46 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature*" (*allegato n. 5*) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art.47 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita la Stazione appaltante rimborserà all'OEA il maggior costo da questi sostenuto.

### **TITOLO IX**

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

##### **Art.48 - Norme per la somministrazione**

L'OEA deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti aventi diritto. L'OEA deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche fino a 15 minuti dalla fine del servizio. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, previo autorizzazione della Stazione appaltante, saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico.

L'OEA deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei locali di consumo, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

##### **Art.49 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti**

La distribuzione dei pasti deve avvenire mediante il sistema self-service per tutti gli utenti, ad eccezione dei portatori di handicap per i quali il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'OEA. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

L'OEA deve eseguire il servizio di distribuzione conformemente agli standard previsti nel presente capitolato e a quanto da essa proposto nella relazione tecnica.

##### **Art.50 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

L'OEA per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare 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 venissero rispettati i tempi previsti per la somministrazione, la Stazione appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

L'OEA in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

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

Consumato il pasto il singolo utente depone il vassoio nell'apposito carrello. A tal fine l'OEA deve utilizzare presso tutte le sale di consumo dei pasti, i carrelli portavassoi, messi a disposizione dalla Stazione appaltante, in cui i commensali depositeranno i vassoi: l'OEA deve provvedere a fornire appositi contenitori destinati esclusivamente alla raccolta dei tavaglioli e delle tovagliette a perdere.

L'OEA deve provvedere, 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 presso ciascuna sala mensa deve essere garantita la presenza di 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.).

Si precisa che gli addetti alle casse saranno dipendenti della Stazione appaltante.

#### **Art.51 - Orari di erogazione del servizio**

	<i>servizio</i>	<i>Orario</i>
<b>Cucina Unica Papardo</b>	pranzo	12,00 – 14,30
	cena	19,00 – 20,30
<b>Cucina Centrale</b>	pranzo	12,00 – 14,30
	cena	19,00 – 20,30
<b>Policlinico</b>	pranzo	12,00 – 14,30
<b>Pensionato Universitario Annunziata</b>	pranzo	12,00 – 14,30
	cena	19,00 – 20,30

#### **Art.52 - Quantità in volumi e in numero**

Il personale dell'O.E.A., preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, presentate in sede di offerta e approvate dalla Stazione appaltante in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

#### **Art.53 – Modalità di esposizione dei piatti in linea**

Prima dell'inizio del servizio giornaliero l'OEA deve preparare le isole di servizio 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.54 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le norme previste nel fascicolo *“Specifiche Tecniche relative alle procedure operative” (Allegato n.6)*

#### **Art.55 - Informazione ai commensali**

L'OEA è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menu del giorno con i prezzi relativi alle singole voci componenti il pasto. Inoltre qualora nel menu del giorno compaiono pietanze realizzate con l'impiego di prodotti alimentari congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco e relativa indicazione riportata a più di pagina.

### **TITOLO X**

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

#### **Art.56 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” (Allegato n.4)* le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare l'OEA deve provvedere 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.57 - 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 presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria” (Allegato n.4)*.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente

effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art.58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

#### **Art.59 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

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

#### **Art.60 - 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 dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

#### **Art.61 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

L'OEA deve provvedere 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.62 - Modalità di pulizia delle sale ristorante e dei locali di pertinenza**

L'OEA deve provvedere affinché la sala ristorante, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Al termine del servizio le attività da eseguire presso la sala ristorante, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli

utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali di consumo, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle “*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia*”.

#### **Art.63 - 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 devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

#### **Art.64 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi 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 dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

### **TITOLO XI**

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

#### **Art.65- Disposizioni generali in materia di sicurezza**

L'OEA entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

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

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative 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 materiale dei lavoratori.

#### **Art.66 – 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 nelle "Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti" (Allegato n.6).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'OEA dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### **Art.67 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'OEA deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

#### **Art.68 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'OEA presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **TITOLO XII**

#### **DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art.69 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso ciascuna struttura afferente al servizio di ristorazione.

#### **Art.70 – Manuale della Qualità**

L'OEA deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art.71 – Manuale di Autocontrollo**

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere 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.72 – Documento di valutazione dei rischi**

L'OEA dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere 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.73 – 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 XIII**

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

##### **Art.74 - Disposizioni generali**

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

L'O.E.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per 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.75 - 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 tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

##### **Art.76 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante**

La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati.

I componenti degli organismi di controllo 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 personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

#### **Art.77 - 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 prefissati.

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. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante. per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

#### **Art.78 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far 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 il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

#### **Art.79 - 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, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

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

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

## TITOLO XIV INADEMPIENZE E PENALITA'

### Art.80 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'OEA 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. Le penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto 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. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 5 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

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

#### **1° livello (inadempienza lieve):                      Euro 100,00**

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, 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 dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 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 (inadempienza media):                      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 del servizio 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 alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- 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 *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- 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;
- Ogniqualvolta 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 XII
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.

**3° livello (inadempienza grave):** **Euro 500,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- 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 dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” Allegato n.1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

**4° livello (inadempienza molto grave): 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 dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, delle preparazioni gastronomiche e dei prodotti non alimentari*” Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell’OEA.

## **TITOLO XV**

### **PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI**

#### **Art.81 - Prezzo del pasto**

Il prezzo unitario del pasto intero equivalente e il prezzo del pasto ridotto sono quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall’OEA a seguito dell’aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all’OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

#### **Art.82 – Modalità di pagamento e liquidazione del corrispettivo**

Gli utenti accedono al servizio mediante badge rilasciato dalla Stazione appaltante. La funzionalità del badge permette all’utente di scegliere tra un pasto intero e un pasto ridotto ed addebitare alla Stazione appaltante l’importo corrispondente alla scelta effettuata dall’utente. L’OEA se lo ritiene opportuno potrà integrare il sistema con un display in modo di verificare “in diretta” la scelta effettuata dall’utente.

La liquidazione sarà effettuata mensilmente dalla Stazione appaltante in via posticipata, su presentazione

di regolare fattura mensile relativa ai pasti forniti.

Detta fattura, intestata a ERSU - Messina –Ufficio Economato - via Gasparro Isolato n 337 – 98100 Messina P.I 00540310836 - 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 l'Ente riterrà utile e necessaria per i controlli.

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

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante **incameramento** della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

#### **Art. 83 - 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 dell'incremento dell'indice Istat relativo alla media annua dell'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevato al 31 agosto di ogni anno. La richiesta di adeguamento può essere effettuata sia dalla Stazione appaltante nel caso di diminuzione degli indici istat, sia dall'OEA nel caso di aumenti degli indici Istat. Il richiedente dovrà produrre tutta la documentazione utile.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'OEA non potrà essere in alcun caso retroattiva.

L'adeguamento Istat, nel caso in cui venga richiesto dall'OEA, verrà pagato attraverso l'adeguamento delle tariffe.

## TITOLO XVI

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

#### **Art.84 – Locali per la produzione e il consumo dei pasti**

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario, dà in consegna all'O.E.A., a titolo di comodato gratuito, i locali di produzione e consumo dei pasti, ubicate agli indirizzi di cui all'art.4 del presente capitolato. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'O.E.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante

#### **Art.85 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'O.E.A. devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'O.E.A., per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### **Art.86 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico dell'OEA**

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

Sono altresì a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi con esclusione della sostituzione delle stesse che rimangono a carico della Stazione appaltante.

Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate anche sulle macchine, sulle attrezzature, sugli arredi, sugli impianti e su quant'altro preso in consegna dall'OEA.

Sono altresì a carico dell'OEA le cure e gli oneri per l'esecuzione di piccoli interventi sugli impianti (ivi comprese le vasche di diseoliazione).

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto previsto nell'allegato "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie*" (**Allegato n.2**) e nel Piano di Manutenzione Programmata predisposto dall'OEA entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio.

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su apposito registro il quale, se richiesto, deve essere messo a disposizione della Stazione appaltante o dei suoi incaricati.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'OEA sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria di competenza della Stazione appaltante, l'OEA deve comunicare per iscritto i motivi della necessità di intervento straordinario. L'OEA, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire alla Stazione appaltante copia del documento rilasciato dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento effettuato.

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

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

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto nell'**allegato n.2**, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando all'OEA l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

#### **Art.87 - Manutenzioni di competenza della Stazione appaltante**

Sono a carico della Stazione appaltante le manutenzioni straordinarie dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi.

Sono altresì di competenza della Stazione appaltante gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitari, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto alla Stazione appaltante la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi.

#### **Art.88 - Inventario di riconsegna**

Alla scadenza del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare alla Stazione Appaltante i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante 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 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 si riserva di avvalersi della cauzione definitiva presentata dall'OEA in sede di stipula del contratto.

## **TITOLO XVII**

### **ASPETTI CONTRATTUALI**

#### **Art.89 - Durata del contratto e inizio attività**

Il contratto ha durata di anni 4 (quattro) consecutivi a decorrere dalla data del verbale di consegna lavori. L'OEA potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla compilazione dell'inventario dei beni messi a disposizione dalla Stazione appaltante presso ciascuna struttura e alla stesura del Verbale di presa consegna. In caso di particolare necessità e urgenza, l'OEA, su richiesta della Stazione appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, senza pretendere indennità di sorta.

La Stazione appaltante, prima della scadenza del contratto, accertata la disponibilità dell'OEA, , qualora la normativa allora vigente lo renderà possibile, previo accertamento di sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, può procedere alla ripetizione del contratto con lo stesso OEA per un ulteriore anno.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, la Stazione appaltante non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'OEA sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a un anno accademico, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

#### **Art.90 - 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, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede della Stazione appaltante.

#### **Art.91 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'OEA non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Stazione appaltante.

#### **Art.92 - 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.93 -Disdetta del contratto da parte dell'OEA**

Qualora l'OEA intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'OEA per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

#### **Art.94 - Risoluzione di diritto del contratto**

Nel caso in cui nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, si riserva di fissare un congruo termine entro il quale l'OEA si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

#### **Art.95 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'OEA in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'OEA e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell' OEA.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell' OEA.;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dell' OEA.
- f) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'OEA;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'OEA ;
- i) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- n) subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;

- o) cessione del contratto a terzi;
- p) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- q) Ulteriore inadempienze dell' OEA. dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno accademico;
- r) destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- s) Ripetuto mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- t) Ripetuto mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta.
- u) Mancata esibizione dei documenti inerenti l'autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità.
- v) Non conformità, superiore a tre volte annue per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità;
- w) Revoca della certificazione Iso

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

#### **Art.96 - Subappalto del servizio e/o cessione del contratto**

Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente, l'affidamento in subappalto è consentito solo per i servizi accessori (manutenzione, pulizia, trasporto pasti) ed è subordinato alla ricorrenza delle seguenti condizioni:

- 109.1 che l'OEA abbia indicato all'atto dell'offerta le parti di servizio che intende concedere in subappalto precisando il nominativo del subappaltatore ovvero l'elenco delle imprese nell'ambito del quale individuerà il subappaltatore;
- 109.2 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e s.m.i.
- 109.3 che il subappaltatore sia in possesso dei requisiti di idoneità tecnico – professionale con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/2008
- 109.4 che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuna causa ostativa di cui alla Legge n.575 del 1965 e s.m.i e di cui al D.Lgs n.490/94 e s.m.i da verificarsi in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. n.252 del 1998.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante comunicherà all'OEA le modalità da essa prescelte.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

### **Art.97 – Foro Competente**

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

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.98 - Disposizioni finali**

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

IL PRESIDENTE

Prof. Marcello Bartolotta