
DECRETO DEL PRESIDENTE DEL C. DI A. DELL'ERSU DI PALERMO

N. 55 del 30-06-2017

Oggetto: **Determina a contrarre l'indizione di una gara europea a procedura aperta per la gestione del servizio di ristorazione nelle mense universitarie dell'ERSU di Palermo, con modifica, per adeguamento al D. Lgs. n. 50 del 18.04.2016, della delibera del C. di A. n. 2 del 31.03.2016, avente ad oggetto: "Affidamento del servizio di ristorazione rivolto principalmente agli studenti appartenenti alle istituzioni universitarie operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo".**

IL PRESIDENTE

- VISTO** Lo Statuto della Regione Siciliana;
- VISTO** l'art. 7 della L.R. 25 novembre 2002, n. 20, che ha istituito gli Enti Regionali per il diritto allo Studio Universitario in numero corrispondente a quello degli atenei siciliani, nei comuni in cui questi hanno sede;
- VISTO** il D. P. n. 243/Serv. 1°/S.G. del 08.08.2014, di nomina del Prof. Alberto Firenze a Presidente dell'E.R.S.U. di Palermo;
- VISTA** la delibera n. 79 del 22 Dicembre 2015 con la quale il C. di A. dell'Ente ha nominato il Dirigente III fascia Ing. Ernesto Bruno quale Direttore f. f. dell'ERSU di Palermo ai sensi dell'art. 22 del vigente regolamento dell'Ente;
- VISTA** la nota prot. n. 23262 del 22.12.2016 con la quale è stata richiesta alla Regione Siciliana - Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale - Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale - Servizio allo Studio - Buono Scuola e Alunni Svantaggiati, l'autorizzazione alla gestione provvisoria per l'anno 2017, relativa al primo quadrimestre dell'anno;
- VISTA** la nota, prot. n. 2058 del 12.1.2017, con la quale il Dirigente del Servizio allo Studio - Buono Scuola e Alunni Svantaggiati della Regione Siciliana ha autorizzato questo ERSU di Palermo a ricorrere, per l'anno 2017, alla gestione provvisoria per un periodo non superiore a mesi quattro;
- VISTO** il Decreto del Presidente del C. di A. dell'ERSU di Palermo n. 1 del 13 gennaio 2017, avente per oggetto: "Apertura gestione provvisoria del bilancio per l'esercizio finanziario 2017 dell'ERSU di Palermo";
- VISTA** la nota, prot. n. 3925 del 28 aprile 2017, con la quale si è richiesta, alla Regione Siciliana - Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale - Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione professionale - Servizio allo Studio, Buono Scuola e Alunni Svantaggiati, l'autorizzazione alla proroga della prosecuzione gestione provvisoria ai sensi dell'art. 43 D.Lgs. 118/2011;
- VISTA** la nota, prot. n. 32692 del 2 maggio 2017, con la quale il Dirigente del servizio allo Studio, Buono Scuola e Alunni Svantaggiati ha autorizzato questo ERSU di Palermo a ricorrere alla prosecuzione della gestione provvisoria per il tempo necessario alla redazione del bilancio di previsione 2017-2019 e comunque non oltre mesi due dalla data della nota summenzionata;
- VISTO** il Regolamento di contabilità dell'Ersu di Palermo, approvato dal C. di A. dell'ERSU di Palermo nella seduta del 16 aprile 2009 verbale n. 2, approvato dal Collegio dei revisori con verbale n. 17 del 20 maggio 2009 e approvato con Decreto del Direttore Generale P.I. N. 1825/XVIII del 19 ottobre 2009;
- VISTO** che è stato adottato ed approvato dall'Organo Tutorio il regolamento contabile dell'Ente ai sensi del comma 2 art. 2 del Testo coordinato, che per effet-

PREMESSO	to del D.Lgs.118/2011 subisce alcune modifiche ope legis in relazione a tutte le previsioni regolamentari contrapposte allo stesso decreto; che con delibera del C. di A. n. 2 del 31.03.2016, avente ad oggetto: "Affidamento del servizio di ristorazione rivolto principalmente agli studenti appartenenti alle istituzioni universitarie operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo", è stato deliberato di autorizzare l'indizione della gara per l'affidamento in concessione, mediante il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 81, co. 1, e dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006;
VISTO	il nuovo Codice dei Contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50 in data 18.04.2016;
EVIDENZIATO	che, ai sensi dell'art. 216 "Disposizioni transitorie e di coordinamento" del suddetto D. Lgs., che al comma 1 recita: "Fatto salvo quanto previsto nel presente articolo ovvero nelle singole disposizioni di cui al presente codice, lo stesso si applica alle procedure e ai contratti per le quali i bandi o avvisi con cui si indice la procedura di scelta del contraente siano pubblicati successivamente alla data della sua entrata in vigore nonché, in caso di contratti senza pubblicazione di bandi o di avvisi, alle procedure e ai contratti in relazione ai quali, alla data di entrata in vigore del presente codice, non siano ancora stati inviati gli inviti a presentare le offerte";
VALUTATA	la necessità di modificare la delibera del C. di A. n. 2 del 31.03.2016 per quanto strettamente necessario per l'adattamento normativo come successivamente dettagliato;
RITENUTO	di approvare gli allegati al Disciplinare di Gara, di seguito menzionati, che costituiranno parte integrante e sostanziale della presente decretazione: <ul style="list-style-type: none">• Capitolato speciale;• Allegato 1: Documento di gara unico europeo (DGUE);• Allegato 2: Offerta Economica;• Allegato 3: Offerta Tecnica;• Allegato 4: Elenco Personale;• Allegato 5: Richiesta sopralluogo;
RITENUTO	di dovere effettuare modifiche di parti del dispositivo di deliberazione della summenzionata delibera, il periodo: "Art. 1: Di autorizzare l'indizione della gara per l'affidamento del servizio di ristorazione rivolto principalmente agli studenti appartenenti alle istituzioni universitarie operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo."; è così sostituito: "Art. 1: Di autorizzare l'indizione di una gara europea a procedura aperta per la gestione del servizio di ristorazione nelle mense universitarie dell'ERSU di Palermo, secondo quanto previsto dall'art. 60 e dall'art. 95, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e di approvare gli allegati al Disciplinare di Gara di seguito menzionati, che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente decretazione: <ul style="list-style-type: none">• Capitolato speciale;• Allegato 1: Documento di gara unico europeo (DGUE);• Allegato 2: Offerta Economica;• Allegato 3: Offerta Tecnica;• Allegato 4: Elenco Personale;• Allegato 5: Richiesta sopralluogo."; di dovere effettuare modifiche di parti del dispositivo di deliberazione della

summenzionata delibera,
il periodo:

“Art. 2: Di approvare:

- il Disciplinare di gara;
- il capitolato speciale di appalto
- gli schemi di domanda predisposti per i partecipanti alla gara

è così sostituito:

“Art. 2: Di nominare il Dott. Sergio Lupo Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell’art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016, e delle Linee guida n. 3 recanti: “Nomina, ruolo e compiti del RUP per l’affidamento di appalti e concessioni”, per l’adozione di tutti gli atti conseguenti alla presente decretazione”;

**RITENUTO
VISTA**

opportuno abrogare gli articoli 3, 4, 5 e 6 della summenzionata delibera;
la proposta di decretazione presentata dal responsabile dell'Ufficio Gare,
F.D. Antonino Di Liberto, in cui sono presenti i pareri necessari;

Premesso che la narrativa summenzionata si intende integralmente riportata nel presente dispositivo costituendone parte integrante e sostanziale,

DECRETA

Art. 1

Di autorizzare l'indizione di una gara europea a procedura aperta per la gestione del servizio di ristorazione nelle mense universitarie dell'ERSU di Palermo, secondo quanto previsto dall'art. 60 e dall'art. 95, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e di approvare gli allegati al Disciplinare di Gara di seguito menzionati, che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente decretazione:

- Capitolato speciale;
- Allegato 1: Documento di gara unico europeo (DGUE);
- Allegato 2: Offerta Economica;
- Allegato 3: Offerta Tecnica;
- Allegato 4: Elenco Personale;
- Allegato 5: Richiesta sopralluogo.

Art. 2

Di nominare il Dott. Sergio Lupo Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell’art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e delle Linee guida n. 3 recanti: “Nomina, ruolo e compiti del RUP per l’affidamento di appalti e concessioni”, per l’adozione di tutti gli atti conseguenti alla presente decretazione.

Art. 3

Di sottoporre a successiva ratifica del Consiglio di Amministrazione, nella prima seduta utile, questo Decreto, ai sensi dell’art. 9, comma 2, punto d) della Legge Regionale n. 20 del 25.11.2002 “Interventi per l'attuazione del diritto allo studio universitario in Sicilia. Trasformazione in fondazioni degli enti lirici, sinfonici e del comitato Taormina arte. Scuole materne regionali paritarie”.

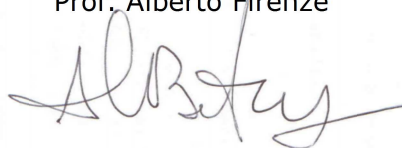
Art. 4

Di dare atto, ai sensi dell’articolo 29 del D. Lgs. n. 50/2016 che tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione “Amministrazione trasparente”, all’indirizzo www.ersupalermo.gov.it con l'applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33.

Art. 5

Il presente decreto ha efficacia immediata e la pubblicazione dello stesso sull'Albo online dell'Ente ha validità di notifica.

Il Presidente del C. di A.
Prof. Alberto Firenze





DISCIPLINARE DI GARA

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL
D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI
PALERMO**

CIG: _____

CPV: 55512000-2

Art. 1 - Informazioni generali

L'Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo (nel prosieguo, ERSU o Stazione Appaltante) ha indetto una Gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in un unico lotto, CIG: _____, per l'affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione destinato alle utenze presso le seguenti mense:

- Residenza Universitaria "Santi Romano", - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
- Residenza Universitaria "San Saverio", - Via G. Di Cristina, 39 Palermo;
- Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
- Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
- Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 Palermo;
- Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo;

L'affidamento comprende anche la concessione di spazi da adibire a bar presso appositi locali della Residenza Universitaria "Santi Romano", sita in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo.

Le caratteristiche del servizio richiesto, l'elenco delle attività da svolgere e le modalità di espletamento sono indicate nel Capitolato Speciale e relativi allegati, che costituiscono parte integrante e sostanziale del bando di gara.

La lingua ufficiale della gara è l'italiano.

La presente procedura di gara prevede all'art. 56 del Capitolato Speciale una specifica clausola sociale di riassorbimento del personale impiegato, ai sensi dell'articolo 50 del Codice dei contratti. A tal fine, si rendono disponibili le informazioni riguardanti il personale attualmente impiegato negli appalti in essere (Allegato 4 al presente disciplinare di gara).

Art. 2 - Responsabile del procedimento

E' designato, quale Responsabile del procedimento, il Dott. Sergio Lupo, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 3 - Sopralluogo

I soggetti che intendono partecipare alla gara sono tenuti ad effettuare un sopralluogo obbligatorio presso i locali di tutte le Residenze Universitarie oggetto del presente appalto per prendere visione dei luoghi, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi interessati all'appalto, nonché provvedere alla verifica delle misure e degli ingombri in relazione agli ambienti e agli impianti tecnologici presenti.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

I soggetti interessati dovranno presentare, entro il giorno _____, specifica richiesta, tramite PEC, all'indirizzo protocollo@pec.ersupalermo.gov.it, utilizzando l'Allegato 5 "Richiesta sopralluogo" di questo Disciplinare di gara.

Successivamente alla richiesta, l'ERSU comunicherà all'impresa interessata il giorno e l'ora del sopralluogo. Ad avvenuta effettuazione del sopralluogo, l'incaricato dell'ERSU rilascerà un'attestazione, che dovrà essere inserita nella Busta "A".

Al sopralluogo può partecipare il legale rappresentante del concorrente o suo delegato, anche coadiuvato da personale tecnico; qualora il sopralluogo venga effettuato da un delegato, dovrà essere prodotta copia semplice di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

Art. 4 - Normativa di riferimento

Il servizio in appalto rientra tra quelli previsti nell'Allegato IX del Codice dei contratti.

E' fatta salva l'applicazione delle norme del Codice dei contratti espressamente richiamate dalla documentazione di gara.

La procedura di gara è, altresì, disciplinata da:

- Legge 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della

sicurezza nei luoghi di lavoro) e successive modificazioni ed integrazioni;

- Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali);
- Regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440, riguardante disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e della contabilità generale dello Stato, e il regio decreto 23 maggio 1924, n. 827, che ha approvato il relativo regolamento;
- Specifica normativa di settore, espressamente richiamata nei documenti di gara;
- Disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara, nel capitolato speciale e relativi allegati.

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti.

Art. 5 - Riferimenti Stazione appaltante

- Stazione appaltante: Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo
- Indirizzo: Viale delle Scienze, Edificio 1
- CAP: 90128 – Palermo (PA)
- PEC: protocollo@pec.ersupalermo.gov.it
- Email: protocollo@ersupalermo.gov.it
- Telefono: +39 091 6541111
- Fax: +39 091 6545920
- Sito Internet: <http://www.ersupalermo.gov.it> – sezione BANDI E AVVISI
- Nomenclatura: CPV 55512000-2 - Servizi di gestione mensa
- Codice NUTS: ITG12
- Il Responsabile del procedimento: Dott. Sergio Lupo.

Art. 6 - Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di gestione mensa e prevede principalmente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti. Il servizio include, altresì, tutti i

servizi ausiliari tra cui l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il servizio, oggetto dell'appalto, deve essere organizzato nel modo seguente:

1. preparazione e distribuzione self-service presso la mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano", - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
2. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "San Saverio", - Via G. Di Cristina, 39 Palermo;
3. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
4. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
5. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio 13/15 Palermo;
6. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo.

Il servizio comprende anche la gestione del bar annesso alla mensa della R.U. "Santi Romano" presso i locali in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, che dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione

Il servizio, da eseguirsi sulla base di quanto dettagliatamente prescritto dal Capitolato Speciale, prevede l'allestimento finale dei locali, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, la fornitura di impianti, attrezzature, arredi, utensilerie, vasellame e quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso, l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili, la predisposizione dei sistemi hardware, la custodia ed il corretto utilizzo dei sistemi di acquisizione dati (software) per la rilevazione dei consumi (pasti), il controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti.

L'appalto avrà la durata di tre anni, con decorrenza dalla data di effettivo avvio della gestione, in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel

completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto.

La durata complessiva del contratto potrà, inoltre, essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'ERSU, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di due anni. La richiesta di proroga del contratto avverrà mediante posta elettronica certificata, almeno trenta giorni prima del termine finale del contratto originario; pertanto, i concorrenti si impegnano sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo per il periodo di proroga, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Art. 7 - Importo a base d'asta

Gli importi a base d'asta, al ribasso, sono stati così individuati:

Tipologia di pasto	Prezzo unitario a base di gara (IVA esclusa)
Pasto completo	€ 6,54
Pasto ridotto	€ 3,22
- prima combinazione	
Pasto ridotto	€ 4,02
- seconda combinazione	

Gli importi sono comprensivi di tutti gli oneri connessi allo svolgimento delle prestazioni richieste per la corretta e puntuale esecuzione del servizio, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione dell'appalto resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

L'importo a base d'asta, al rialzo, per la gestione del bar annesso alla mensa della R.U. "Santi Romano" presso i locali in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, è stato così individuato:

Gestione bar Canone annuo (IVA esclusa)	€ 12.000,00
--	-------------

Art. 8 - Valore dell'appalto

L'appalto ha un valore presunto, oneri fiscali esclusi, così sintetizzabile:

- Valore stimato del contratto per una durata triennale: € 8.400.000,00;
- Valore presunto dell'eventuale rinnovo (ulteriori due anni): € 5.600.000,00;
- Valore complessivo presunto dell'appalto: € 14.000.000,00.

Detto valore è di massima, presunto e meramente indicativo, e l'ERSU non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione da parte degli utenti.

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogarsi per ciascun anno e della loro distribuzione tra le varie tipologie di pasti, la stima del valore del presente appalto è stata quantificata rilevando i dati registrati nell'anno 2016, afferenti al numero di pasti consumati (vedi art. 3 Capitolato Speciale).

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi inferiori o superiori rispetto al numero annuo di pasti stimati, nei limiti del valore del contratto, ed impegnerà il contraente alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. L'operatore economico aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Art. 9 - Oneri per la sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI)

Si specifica che le attività oggetto del presente appalto non danno origine a rischi interferenti e non sussiste l'obbligo di redazione del DUVRI; pertanto, gli oneri della sicurezza per rischi da interferenza sono pari a zero, per conto della Stazione Appaltante.

Resta, invece, inteso che nell'offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi aziendali, concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Resta, inoltre, inteso che qualora l'ERSU ravvisi l'insorgenza di rischi di interferenza, lo stesso provvederà a predisporre il relativo DUVRI con la quantificazione dei conseguenti costi che, sottoscritto per accettazione dall'operatore economico aggiudicatario, integrerà il contratto.

Le attività oggetto dell'appalto saranno svolte in edifici indipendenti sia per gli accessi che energeticamente, ovvero presso i luoghi che l'Amministrazione dovesse ritenere necessari all'esecuzione di tutto o parte del servizio.

Art. 10 - Rimborso delle spese di pubblicazione

Ai sensi del combinato art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012, così come convertito dalla L. n. 221/2012, e del comma 11 dell'art. 216 del D. Lgs. 50/2016, le spese per la pubblicazione sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Art. 11 - Soggetti ammessi alla gara

È ammessa la partecipazione alla presente procedura degli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p), del D.Lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 45, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, ivi inclusi gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

In particolare è ammessa la partecipazione:

- di raggruppamenti temporanei di concorrenti (RTI), di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;
- di Consorzi ordinari di cui di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;
- di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, di consorzi tra imprese artigiane e di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016 con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016. Per quanto riguarda i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del D. Lgs. n. 50/2016, è necessario che i consorziati abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti.

I Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del c.p..

Ai sensi dell'art. 37 della Legge n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle così dette *black list* di cui ai decreti del MEF dello 04.05.1999 e del 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010 del MEF.

L'ERSU effettuerà nei confronti di tutti i concorrenti i dovuti controlli d'ufficio attraverso la consultazione del sito internet del Dipartimento del Tesoro ove sono presenti gli elenchi degli operatori economici aventi sede nei paesi inseriti nelle *black list* in possesso dell'autorizzazione ovvero di quelli che abbiano presentato istanza per ottenere l'autorizzazione medesima.

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici così come individuati dal combinato disposto dell'art. 3, comma 1, lettera p) e dai commi 1 e 2 dell'articolo 45 del D. Lgs. 50/2016, purché in possesso dei requisiti di cui al successivo articolo 12. Gli operatori economici, alla data di presentazione della domanda di partecipazione e per tutto il periodo dell'appalto, dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale (requisiti giuridici di ordine morale e professionale) che consentano di non incorrere nei motivi di esclusione disciplinati dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 12 - Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa

Ai fini dell'ammissione alla gara il concorrente dovrà possedere, pena l'esclusione dalla gara, i requisiti di seguito descritti:

A. Requisiti di ordine generale

a. assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;

b. insussistenza delle cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia";

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 45, del D. Lgs. 50/2016, ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili di cui all'art. 48, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016, i requisiti di ordine generale devono essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

B. Requisiti di idoneità professionale

c. iscrizione per attività inerenti l'oggetto dell'appalto (servizio di ristorazione collettiva non commerciale), nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato (CCIAA) della Provincia in cui l'impresa ha sede; per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione asseverata in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione in analogo registro professionale e commerciale ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016;

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., occorre la dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48, comma 1, del D. Lgs. 50/2016, ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di idoneità professionale.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, i requisiti di idoneità professionale devono essere posse-

duti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

C. Requisiti di capacità economica e finanziaria

d. fatturato globale d'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi alla data della presentazione dell'offerta, per un importo pari o superiore al valore triennale dell'appalto.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività svolta secondo la seguente formula: $(\text{fatturato richiesto}/36) \times \text{mesi di attività}$.

Relativamente al predetto requisito, ai sensi dell'art. 1, comma 2 bis, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito con L. n. 135/2012, si precisa che gli importi di cui alla lettera d., vengono richiesti al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, in considerazione della peculiarità del settore dell'affidamento in esame e dell'elevato contenuto qualitativo delle prestazioni richieste, nonché della rilevanza degli approvvigionamenti.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità economica e finanziaria deve essere soddisfatto dal raggruppamento/consorzio ordinario/aggregazione di rete/GEIE nel suo complesso; deve, in ogni caso, possedere il requisito in misura maggioritaria ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. In ogni caso ciascun operatore economico deve possedere il requisito in misura proporzionale rispetto alla parte del servizio che intende eseguire.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità economica e finanziaria, qualora non sia posseduto per intero dal Consorzio, deve essere posseduto complessivamente dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale

e. avere svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, servizi identici o analoghi a quelli oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva non commerciale in strutture sia pubbliche che private), per un importo complessivo, IVA esclusa, almeno pari al 50% del valore triennale dell'appalto, pari a € 8.400.000,00.

Per ciascuno dei servizi di cui alla lettera e) dovranno essere indicati:

- l'esatto oggetto del contratto;
- l'importo relativo ad ogni servizio, al netto di IVA;
- l'esatto periodo di esecuzione del servizio (date di inizio e fine della prestazione);
- l'esatta denominazione dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità tecnica e professionale deve essere posseduto dal raggruppamento/consorzio ordinario/aggregazione di rete/GEIE nel suo complesso; la mandataria (capogruppo) deve, in ogni caso, possedere il requisito in misura maggioritaria ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

In ogni caso ciascun operatore economico deve possedere i requisiti in misura proporzionale rispetto alla parte del servizio che intende eseguire.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, il requisito di capacità tecnica e professionale, qualora non sia posseduto per intero dal Consorzio, deve essere posseduto complessivamente dalle imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

E. Requisiti di garanzia della qualità e gestione ambientale

- f. certificazione in corso di validità del proprio Sistema di qualità aziendale, tipo UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente, nel settore della ristorazione o attività similare, rilasciata da organismi di certificazione accreditati;
- g. possesso della registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) o della certificazione UNI EN ISO 14001, emessa da organismi di certificazione accreditati, in corso di validità, o equivalente; in alternativa, il concorrente può presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, aggregazione tra le imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, i requisiti devono essere posseduti da ciascun componente il raggruppamento o consorzio ordinario o aderente al contratto di rete o GEIE.

In caso di partecipazione alla gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, i requisiti di cui alle lettere f) e g) devono essere posseduti dal Consorzio, se esecutore, ovvero, se il Consorzio non esegue, dai singoli consorziati esecutori.

Art. 13 - Modalità di presentazione della documentazione e soccorso istruttorio

Le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- α. devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione in originale del dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso) e devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente allegare una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più allegati distinti;
- β. in caso di dichiarazioni sottoscritte dai procuratori degli operatori economici concorrenti, dovrà essere allegata copia della relativa procura;
- χ. devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti (ed eventuali ausiliarie), in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.
- δ. **In caso di concorrenti stranieri:** per i legali rappresentanti di imprese concorrenti aventi sede negli Stati dell'Unione, si applicano gli articoli 2, 3 e 33 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445; per i legali rappresentanti di imprese concorrenti non appartenenti all'Unione ma che possono partecipare alla gara, le firme apposte sugli atti e documenti di autorità estere equiva-

lenti dovranno essere legalizzate dalle rappresentanze diplomatiche o consolari italiane nel paese d'origine. Le imprese straniere dovranno presentare documentazione idonea ed equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza o certificazioni equivalenti a quelle richieste ai concorrenti italiani, rilasciate da organismi dello stato di appartenenza ovvero dichiarazioni sostitutive autenticate, con annessa traduzione in lingua italiana (con asseverazione del Tribunale Italiano).

- ε. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana, prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.
- φ. In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge o al presente disciplinare di gara, si applica quanto disposto dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016, di seguito riportato: *"Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa."*

Art. 14 - Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii..

I concorrenti devono registrarsi al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato-AVCpass) secondo le istruzioni ivi contenute, acquisendo il PASSOE, di cui all'art. 2, comma 3, punto b. della summenzionata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

Art. 15 - Avvalimento

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, il concorrente, singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale prescritti dal presente disciplinare, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (impresa ausiliaria).

I requisiti di carattere generale, di idoneità professionale e le certificazioni del sistema di qualità e di gestione ambientale non sono oggetto di avvalimento.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipulazione del contratto.

Si precisa, inoltre, che in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea alla presente gara sia dell'impresa ausiliaria che di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- è ammesso, ai sensi del richiamato art. 89, comma 6, del D. Lgs. 50/2016, che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito.

L'impresa ausiliaria individuata dal concorrente non deve trovarsi nella situazione di cui all'art. 186 bis del R.D. 267/1942 (Legge fallimentare).

Art. 16 - Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Non è consentito al Gestore il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di ristorazione, ad eccezione delle seguenti attività relative a:

- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere.

In caso di subappalto delle suddette attività, rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, in particolare l'Impresa:

1. all'atto dell'offerta, deve dichiarare di avvalersi del subappalto e indicare i servizi che intende subappaltare con il relativo importo;
2. deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
3. al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, deve trasmettere alla stessa la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e l'assenza dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, "Disposizioni contro la mafia", e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ERSU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 17 - Termine di partecipazione alla gara

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara dovranno presentare un plico non trasparente, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne *l'ermetica e inalterabile chiusura*, controfirmato sui lembi di chiusura a conferma dell'autenticità della chiusura originaria all'Ufficio Protocollo dell'E.R.S.U. di Palermo – viale delle Scienze, Edificio 1 Residenza Universitaria "Santi Romano", CAP 90128, Palermo, **entro e non oltre il termine delle ore 12,00 del giorno _____**, a pena di esclusione. Le modalità di spedizione sono:

1. a mezzo raccomandata a/r del servizio di Poste Italiane S.p.A.;

2. a mezzo agenzia di recapito;
3. a mano, direttamente presso lo stesso Ufficio Protocollo dell'Ente.

A tal fine si precisa che, sempre entro il termine perentorio summenzionato, la consegna del plico, presso l'Ufficio del Protocollo dell'Ente potrà farsi nei giorni lavorativi seguenti:

dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09,00 alle ore 13,00;

il Mercoledì dalle ore 09,00 alle ore 13,00 e dalle ore 15,30 alle ore 17,00.

Al riguardo, sarà rilasciata ricevuta, con l'indicazione della data e dell'ora di consegna del plico.

Il summenzionato termine è perentorio e tassativo. All'uopo farà fede il timbro e la data apposti dall'Ufficio Protocollo dell'E.R.S.U. di Palermo.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'ERSU ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine sopra indicato o pervenga in condizioni tali da non assicurare la segretezza dell'offerta in esso contenuta.

Non saranno ammessi alla gara i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale o l'eventuale data di ricezione riportata dal vettore sul documento di trasporto. Tali plichi non verranno aperti e potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta, con spese di spedizione a carico del concorrente medesimo.

Art. 18 - Modalità di presentazione delle offerte

Le offerte devono essere contenute, a pena di esclusione, in un plico non trasparente, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne *l'ermetica e inalterabile chiusura*, controfirmato sui lembi di chiusura a conferma dell'autenticità della chiusura originaria, contenente tutte le altre buste come di seguito descritto.

Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare all'esterno, a pena di esclusione, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, partita IVA e codice fiscale,

indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la seguente dicitura: **“OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE – SCADENZA OFFERTE: _____, ore 12,00 - NON APRIRE”**.

In caso di concorrenti che si presentano in forma plurisoggettiva, al fine dell’identificazione della provenienza del plico, quest’ultimo dovrà recare, a pena di esclusione, le informazioni:

- di tutte le imprese raggruppande/consorziande/retiste o facenti parte del GEIE, in caso di RTI/Consorzi ordinari/rete/GEIE non formalmente costituiti al momento della presentazione dell’offerta;
- dell’impresa mandataria o dell’impresa che riveste la funzione di organo comune, in caso di RTI/Rete di impresa formalmente costituiti prima della presentazione dell’offerta;
- del Consorzio ordinario o del GEIE se formalmente costituiti prima della presentazione dell’offerta;
- del Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro ovvero del Consorzio tra imprese artigiane;
- del Consorzio stabile.

Il plico deve contenere al suo interno le seguenti buste, ciascuna delle quali deve essere non trasparente, chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e deve recare l’intestazione del mittente, l’indicazione dell’oggetto dell’appalto e la dicitura, rispettivamente:

- BUSTA “A” - Documentazione amministrativa;
- BUSTA “B” - Offerta tecnica;
- BUSTA “C” - Offerta economica;
- eventuale BUSTA “D” - documenti ex art. 53, comma 5, lettera a) D. Lgs. 50/2016;

Ciascuna busta deve contenere quanto espressamente previsto, a pena di esclusione dalla gara.

Art. 19 - Contenuto della Busta “A” – Documentazione amministrativa

La BUSTA “A” - Documentazione amministrativa deve contenere i seguenti documenti:

1. Documento di gara unico europeo (DGUE), secondo il modello pubblicato sulla G.U.R.I. del 27 luglio 2016, n. 174 - Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016, n. 3, che si allega al presente disciplinare di gara;
2. Attestazione del pagamento del contributo previsto dalla legge a favore dell'ANAC, per un importo pari a € 200,00, scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'ANAC del 5 marzo 2014. Ai fini dell'esecuzione del pagamento i concorrenti devono attenersi alle istruzioni reperibili sul sito dell'ANAC. CIG _____ da riportare sul pagamento;
3. Certificazione del Sistema di qualità della serie UNI EN ISO 9001: 2008;
4. Registrazione EMAS ovvero certificazione del sistema di Gestione ambientale della serie UNI EN ISO 14001 o equivalente;
5. Documentazione attestante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii., il cui importo è fissato all'1 per cento del prezzo base indicato nel disciplinare;
6. Dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. e ii.;
7. PASSOE, necessario per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario, di cui alla delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii. dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;
8. Ricevuta di avvenuto sopralluogo;

ove necessario:

9. documentazione relativa all'avvalimento;
10. documenti per il caso di fallimento e concordato preventivo con continuità aziendale;
11. atti relativi al RTI o al Consorzio.

Art. 20 - Contenuto della Busta "B" – OFFERTA TECNICA

La busta "B" – Offerta tecnica deve contenere, a **pena di esclusione**:

1. Progetto tecnico, completo e dettagliato dei servizi offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel Capitolato Speciale. Le proposte innovative e migliorative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per l'ERSU.
2. L'offerta tecnica costituirà parte integrante del contratto da stipularsi all'esito dell'eventuale aggiudicazione.
3. Il progetto tecnico deve essere tassativamente redatto entro il limite massimo di 40 (quaranta) facciate formato A4, pena la non valutazione delle pagine eccedenti, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine.
4. La copertina e il sommario non concorrono al conteggio delle 40 facciate.
5. Il progetto tecnico deve essere articolato e sviluppato in tanti paragrafi quanti sono i criteri oggetto di valutazione descritti nel successivo paragrafo 23.1, seguendo l'ordine ivi previsto. Ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.
6. Al progetto tecnico possono essere allegati disegni e/o grafici riferiti al progetto di allestimento, che dovranno essere redatti su supporto cartaceo in formato max A3, eventuali schede tecniche dei prodotti offerti, depliant e altra documentazione che il soggetto concorrente ritenga utile allegare per consentire alla Commissione una compiuta valutazione della propria offerta. Il progetto tecnico dovrà riportare, nei vari punti in cui sono menzionati i prodotti, il puntuale riferimento alle eventuali schede allegate. Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti.

Gli argomenti dovranno essere esposti con un linguaggio chiaro e semplice, seppure tecnico.

La Commissione di gara valuterà il progetto (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato e alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana e su carta intestata del proponente, dovrà essere firmata o siglata in ogni sua pagina e sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore.

Art. 21 - Contenuto della Busta "C" – OFFERTA ECONOMICA

Nella busta "C" – Offerta economica deve essere contenuta, a **pena di esclusione**, l'offerta economica, predisposta secondo l'Allegato 2 al presente disciplinare di gara. Deve essere costituita dai seguenti elementi:

1. prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto, IVA esclusa, espresso in Euro, sia in cifre che in lettere, con un numero di decimali non superiore a due;
2. canone annuo di concessione offerto per gli spazi da adibire a bar, IVA esclusa, espresso in Euro, sia in cifre che in lettere, con un numero di decimali non superiore a due;
3. l'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore;
4. i prezzi offerti devono essere espressi sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza si intende prevalente l'importo espresso in lettere, salvo che l'ERSU ritenga sia necessario un ulteriore accertamento nel caso di evidente errore materiale;
5. in caso di indicazione di un prezzo recante un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a due, saranno considerate esclusivamente le prime due cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento;
6. l'offerta economica non dovrà, a **pena di esclusione**:
 - contenere riserve o condizioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare;
 - per quanto riguarda l'offerta relativa alle tipologie di pasto, essere pari o superiore all'importo indicato come base d'asta;
 - per quanto riguarda l'offerta relativa agli spazi da adibire a bar, essere pari o inferiore all'importo indicato come base d'asta;
 - essere espressa in modo indeterminato o fare riferimento ad altre offerte proprie o di altri;
 - essere parziale (riferita a parti del servizio oggetto del presente appalto).

Art. 22 - Contenuto dell'eventuale Busta "D" – Documenti ex art. 53, comma 5, lettera a), D. Lgs. 50/2016

Qualora il concorrente dichiari che alcune informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o delle giustificazioni dei prezzi costituiscano segreti tecnici o commerciali, deve presentare anche una separata Busta "D", con l'indicazione esterna del mittente e con la dicitura: "Documenti ex art. 53, comma 5, lettera a), D. Lgs. 50/2016", contenente l'indicazione espressa delle parti che, secondo motivata e comprovata dichiarazione del concorrente, costituiscono tali segreti e che pertanto necessitano di adeguata e puntuale tutela in caso di accesso richiesto, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 22 e seguenti della legge 241/90. Nella predetta dichiarazione il concorrente dovrà precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché argomentare in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Dovrà altresì fornire un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali. Non potranno essere prese in considerazione e pertanto saranno considerate come non rese, dichiarazioni generiche che non precisino analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale e le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti. Si precisa che comunque ogni decisione, in merito alla valutazione della riservatezza/segretezza, sarà di competenza dell'ERSU. L'ERSU non effettuerà ulteriori informative e procederà secondo quanto stabilito dall'art. 76 del D. Lgs. 50/2016 e nel rispetto dell'articolo 53 del summenzionato decreto.

Art. 23 - Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT: Punteggio tecnico)	80
Offerta economica (PE: Punteggio economico)	20
TOTALE	100

In particolare:

- il punteggio tecnico (massimo 80 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e ai parametri di valutazione, nonché alle modalità di attribuzione

del punteggio, ivi inclusa la c.d. riparametrazione, di cui al successivo articolo 23.1;

- al fine di garantire elevati livelli di qualità nell'erogazione dei servizi, saranno ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, e dunque, di attribuzione del punteggio economico, solo i concorrenti che abbiano conseguito almeno 48 punti tecnici (soglia di sbarramento);
- il punteggio economico (massimo 20 punti) verrà attribuito in relazione ai criteri e alla formula di cui al successivo articolo 23.2;
- l'aggiudicazione verrà determinata in ragione del seguente criterio: $PTOT = PT + PE$ (Punteggio totale = Punteggio tecnico + Punteggio economico).

Art. 23.1 - Punteggio tecnico

1. Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito da una Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, sulla base dei criteri e dei parametri di valutazione e dei relativi punteggi di seguito indicati, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore:

Numero e tipologia del criterio Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)	Criteri di valutazione	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
1 QL	Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti. Breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico di allestimento di ogni singolo plesso facente parte del Lotto a cui si partecipa.	6	Verrà valutata con maggior favore la soluzione che apporti un: - miglioramento della accessibilità al servizio e strategie commerciali per attirare maggiormente l'utenza; - miglioramento della vivibilità dei refettori (ad es. acustica, videoterminali, tinteggiature, segnaletica, impianti audiovisivi, ecc.);

			– maggior utilizzo di soluzioni tecnologiche e scelta di materiali sostenibili
2 QL	<p>Progetto d'arredo contenente l'elenco completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali delle strutture, completi di schede tecniche e di deplianti illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo.</p> <p>La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel Progetto grafico di cui al criterio 1.</p> <p>Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione per le attrezzature la cui classe energetica di appartenenza sia superiore rispettivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. 	7	<p>Verrà valutato con maggior favore il progetto che evidenzi la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature ed arredi presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo sia all'aspetto della qualità tecnologica degli arredi e delle attrezzature fornite con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali ed al livello di contenimento energetico.</p> <p>Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della certificazione energetica, sarà attribuito maggior punteggio all'offerta che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica (copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta).</p>
3 QL	Piano organizzativo per l'avvio del servizio con il crono-programma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di	4	Verrà valutato con maggior favore il piano organizzativo che garantisca la continuità del servizio di ristorazione durante la

	transizione (max 120 giorni) e indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti		fase di adeguamento, recando i minori disagi all'utenza; a tal fine verranno valutati i seguenti aspetti, ovvero: - maggior attenzione delle singole fasi operative - fattibilità delle modalità operative ed organizzative - minori tempistiche e modalità di esecuzione
4 QL	Proposta di organizzazione del servizio finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa, con particolare riferimento alla gestione delle "code alle casse" e alla distribuzione dei pasti.	6	Verranno privilegiate le proposte più efficaci in relazione alle soluzioni adottate per la riduzione dei tempi di attesa nei momenti di maggior affluenza e per il maggior livello di innovatività della proposta rispetto all'attuale contesto di riferimento
5 QL	Organigramma e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio nei differenti punti mensa, specificando le qualifiche e le mansioni di ciascuna unità operativa, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, distribuzione, sbarazzo, ecc.) e al numero di pasti previsti, nonché nell'espletamento dei servizi accessori.	6	Verrà privilegiata: - la maggior qualità organizzativa e fattibilità delle modalità operative ed organizzative del personale - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista
6 QL	Professionalità e monte ore	6	Verrà valutato con

	<p>settimanale del Supervisore e del suo sostituto. Dovranno essere indicati il nominativo, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza almeno triennale maturata nel settore della ristorazione collettiva sia del Supervisore che del suo sostituto, nonché il monte ore settimanale di effettiva presenza presso ogni singolo punto mensa. I nominativi sono vincolanti e, in fase di esecuzione del contratto, potranno essere sostituiti con altri referenti in possesso di analoghi requisiti.</p>		<p>maggior favore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il titolo di studio e l'esperienza professionale nel settore più qualificante - la formazione specifica per quanto riguarda l'organizzazione della ristorazione scolastica o collettiva - il maggior numero di ore offerte e la migliore articolazione dell'orario
7 QL	<p>Modalità e criteri di sostituzione del personale addetto al servizio.</p>	2	<p>Verrà privilegiata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la maggiore efficacia del piano proposto rispetto alle modalità e alle tempistiche di sostituzione, in caso anche di assenze temporanee
8 QL	<p>Processo di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti, sbarazzo, ecc.) Breve descrizione dell'iter giornaliero del processo produttivo, dall'approvvigionamento e stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.</p>	4	<p>Verrà privilegiata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione - la migliore qualità del sistema di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo
9 QL	<p>Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali. Breve descrizione del sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate</p>	4	<p>Verrà valutato con maggior favore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate in relazione ai singoli punti mensa - la maggiore funzio-

	<p>alimentari, criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, elenco dei fornitori, certificazioni da questi possedute (es.: ISO 22000).</p>		<p>nalità del sistema di valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori</p>
10 QL	<p>Progetto alimentare: proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti e all'incremento di varietà delle scelte alimentari.</p> <p>In particolare, può essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etnico) e dal punto di vista della composizione del pasto (ad es. offerta di singoli piatti al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato).</p> <p>Possono essere previste anche proposte di Menù alternativi (senza certificato medico), quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù etico-religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina; - menù vegetariano/vegano. 	6	<p>Verrà valutato con maggior favore la qualità e la varietà delle proposte alimentari offerte, sia con riferimento alle nuove proposte di menù che con riferimento ai menù alternativi</p>
11 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da Agricoltura biologica.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodot-</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura biologica; ulteriori Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di prodotti da agricoltura biologica prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la se-</p>

	<p>to offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'ecceденza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>		<p>guente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
12 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG. Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la denominazione, categoria, tipologia, numero di regolamento CEE/CE/UE; Regione e Provincia (tratti dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite). NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'ecceденza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti da agricoltura integrata o di prodotti DOP, IGP e STG; ulteriori Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla la maggior percentuale di tali prodotti prevista dai CAM - Criteri Ambientali Minimi. Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
13 QN	<p>Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA Punti 3 = assegnati all'offerta che contem-</p>

	<p>prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto.</p> <p>Prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dal committente (nel caso di specie, il territorio della regione Sicilia).</p> <p>Prodotti da filiera corta: prodotti agroalimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero di intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.</p>		<p>pla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare</p> <p>Odv = offerta da valutare</p> <p>Pmax = punteggio massimo attribuibile</p> <p>Opc = offerta migliore</p>
14 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e/o dai terreni confiscati alle mafie.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto da cui risulti la fonte di approvvigionamento e, nel caso di commercio equo e solidale, la certificazione dell'impresa.</p>	3	<p>Punti 0 = assenza di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e dai terreni confiscati alle mafie</p> <p>Punti 3 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di tali prodotti</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:</p> $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ <p>P = punteggio da assegnare</p> <p>Odv = offerta da valutare</p> <p>Pmax = punteggio massimo attribuibile</p>

			Opc = offerta migliore
15 QN	<p>Progetto per l'erogazione libera di acqua e bevande tramite dispenser automatico (o altro sistema che produce quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico, in conformità a quanto previsto) nei diversi refettori.</p> <p>Il Progetto deve essere redatto in conformità alle specifiche tecniche previste dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM).</p>	3	<p>All'offerta che prevede il maggior numero di dispenser automatici e la maggiore varietà di bevande erogate gratuitamente verrà dato il punteggio massimo. La migliore offerta verrà pertanto determinata moltiplicando il numero dei dispenser con il numero di bevande erogate dagli stessi.</p> <p>Alle altre offerte verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc = offerta migliore</p>
16 QL	<p>Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato: proposta relativa al recupero del cibo non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS.</p> <p>Il servizio di trasporto deve</p>	3	<p>Verrà valutata con maggior favore la proposta caratterizzata dalla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maggiore realizzabilità del progetto - migliore tempistica d'avvio - migliore raccordo con il territorio regionale.

	essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la data di avvio del progetto e le modalità di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (per esempio, con la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate.		
17 QL	Utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale (tovaglioli, tovaglie, coprivassoi, asciugamani a perdere, ecc....). Breve descrizione sulla tipologia di prodotti monouso utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio.	3	Verrà valutata con maggior favore: - il maggior impiego di materiali riutilizzabili - le migliori caratteristiche dei prodotti a perdere - la presenza di eventuale etichettatura che garantisca il minore impatto ambientale.
18 QL	Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza, con cadenza almeno semestrale (procedure di verifica dei livelli di gradevolezza e dei livelli di servizio; strumenti utilizzati; definizione degli indicatori; reportistica prodotta; soggetti coinvolti; relazioni con l'Amministrazione contraente; modalità di attivazione di possibili azioni preventive; modalità di attivazione di possibili azioni correttive).	2	Verrà valutata con maggior favore la proposta che evidenzi i seguenti aspetti: - maggiore fattibilità e concretezza delle proposte; - frequenza delle rilevazioni - efficacia delle rilevazioni - elaborazione di idonea reportistica da fornire all'Amministrazione contraente - capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni.
19 QN	Possesso di certificazioni ulteriori rispetto a quelle richieste quale requisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità	4	- Punti 1 per ogni certificazione posseduta fino ad un massimo di 4 punti.

	<p>rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa , pertinenti all'oggetto della gara, quali a titolo esemplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistema di gestione dell'autocontrollo igienico secondo la norma UNI 10854:1999 o equivalente - sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 o equivalente - sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 o equivalente - sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Certificazione SA 8000 sistema di responsabilità sociale. 		
20 QN	<p>Analisi di laboratorio: ulteriori analisi di laboratorio, oltre a quelle minime fissate dal capitolato tecnico, su matrici "bio", da effettuarsi presso laboratori specifici accreditati, che il concorrente si impegna ad eseguire ogni anno.</p>	2	<p>- Punti 1 ogni n. 10 analisi/anno di multi-residuale su prodotti "biologici" fino ad un massimo di 2 punti.</p>

2. Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli elementi qualitativi di valutazione dell'offerta, ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1, legato ad un grado di giudizio, di cui alla tabella di seguito riportata:

SCALA DI VALUTAZIONE DEL GIUDIZIO SINTETICO	COEFFICIENTE
<p>Ottimo</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo molto convincente e significativo. Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, in</p>	1,00

termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	
<p>Più che adeguato</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo più che adeguato. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione più che soddisfacente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	0,75
<p>Adeguato</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione discreto, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	0,60
<p>Parzialmente adeguato</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati in modo generale ma sono presenti parecchie debolezze. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione sufficiente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	0,40
<p>Appena sufficiente</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio sono affrontati molto parzialmente e sono forniti elementi non completi. Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione appena sufficiente, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.</p>	0,20
<p>Insufficiente</p> <p>Descrizione:</p> <p>Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati (o sono affrontati molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi.</p>	0,00

Si rileva un livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione gravemente insufficiente e del tutto inadeguato, in termini di rispondenza tecnica e funzionale rispetto agli standard attesi di servizio.	
--	--

3. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, per ciascun criterio verrà effettuata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.
4. Per ogni concorrente si moltiplicheranno dette medie così ottenute per il punteggio massimo attribuito a ciascun criterio e si provvederà conseguentemente alla sommatoria degli stessi.
5. Saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che, in questa fase di calcolo del punteggio, non abbiano ottenuto un punteggio tecnico di almeno 48 punti sugli 80 punti previsti quale punteggio massimo e, pertanto, per detti concorrenti non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.
6. La Commissione quindi, procederà all'individuazione dei concorrenti che risultino avere superato la soglia di 48 punti, minimi da conseguire, e solo per questi procederà a trasformare la media dei coefficienti (precedentemente calcolata al punto 3) in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie degli altri concorrenti.
7. La Commissione, quindi, moltiplicherà i coefficienti definitivi per il punteggio massimo attribuito a ciascun criterio, provvederà alla sommatoria degli stessi ed assegnerà il Punteggio Tecnico Complessivo.
8. Terminata la predetta fase di attribuzione dei punteggi, qualora nessun concorrente raggiunga il punteggio tecnico massimo pari a 80, si procederà alla c.d. "riparametrazione complessiva": alla migliore offerta tecnica nel suo complesso (punteggio più alto) verranno attribuiti gli 80 punti definitivi e i punteggi proporzionalmente inferiori verranno attribuiti agli altri concorrenti, utilizzando la seguente formula:

$$PT = (Pot/PMot) \times 80$$

Dove : PT = punteggio tecnico complessivo attribuito all'offerta tecnica in esame;

Pot = punteggio relativo all'offerta tecnica in esame nel suo complesso;

PMot = punteggio migliore (massimo) conseguito dalla migliore offerta tecnica nel suo complesso.

Art. 23.2 - Punteggio Economico

1. Le offerte economiche saranno valutate dalla Commissione giudicatrice, a seguito della apertura delle buste "C" - Offerta economica, sulla base dei criteri di seguito riportati:

Criteri di valutazione dell'offerta economica	Punteggio criterio
Prezzo più basso offerto per pasto completo (IVA esclusa)	10
Prezzo più basso offerto per pasto ridotto - prima combinazione (IVA esclusa)	4
Prezzo più basso offerto per pasto ridotto - seconda combinazione (IVA esclusa)	5
Prezzo più alto offerto per Gestione bar Canone annuo (IVA esclusa)	1
TOTALE	20

2. Il punteggio assegnato nell'ambito delle offerte economiche, al ribasso, per ciascun criterio, relative alle tre tipologie di pasto, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$PE = P_{min} \times P_{max} / P_o$$

dove

PE = punteggio economico da attribuire per ogni criterio considerato;

P_{min} = prezzo minore offerto per ogni criterio considerato;

P_{max} = punteggio massimo previsto per ogni criterio considerato;

P_o = prezzo dell'offerta in esame per ogni criterio considerato.

Mentre il punteggio assegnato nell'ambito delle offerte economiche, al rialzo, per il criterio relativo al canone di gestione bar, sarà determinato applicando la seguente formula:

$$X = P_o \times C / P_i$$

dove

x = punteggio attribuibile all'offerta in esame;

P_i = maggiore percentuale di rialzo offerta;

C = punteggio massimo attribuibile (1 punto);

Po = percentuale di rialzo da valutare.

3. Il punteggio finale da attribuire alle offerte economiche verrà calcolato attraverso la sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli criteri per ciascuna offerta.

Art. 23.3 - Ulteriori regole

Tutte le operazioni di calcolo e conseguentemente anche per il punteggio finale, sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica, verranno prese in considerazione fino alla quarta cifra decimale, che verrà arrotondata all'unità superiore, se la quinta cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la quinta cifra decimale è compresa tra zero e quattro.

Il servizio di ristorazione delle mense universitarie dell'ERSU sarà affidato al concorrente che conseguirà il punteggio complessivo più alto ottenuto dalla somma dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica (PTOT= PT+PE).

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, sarà posto primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 è facoltà dell'ERSU di non procedere all'aggiudicazione della gara o se aggiudicata, di non stipulare il contratto, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico. In tal caso l'ERSU provvederà a comunicarlo a tutti gli operatori.

Art. 24 - Operazioni di gara

1. La prima seduta pubblica avrà luogo presso l'ERSU di Palermo, Viale delle Scienze, Edificio 1, 90128 Palermo, il giorno _____, alle ore 10,00, alla presenza del Seggio di gara. Qualora le operazioni di gara della prima seduta non dovessero concludersi entro la stessa giornata, la seduta

pubblica verrà aggiornata al giorno successivo, _____, sempre alle ore 10,00.

2. Potranno partecipare attivamente i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.
3. Eventuali modifiche di giorno, orario o luogo saranno comunicate sul sito internet dell'ERSU, fino al giorno antecedente la suddetta data.
4. Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede, all'orario e al giorno che sarà comunicato ai concorrenti a mezzo PEC o fax, almeno 24 ore prima della data fissata.
5. Nel corso della prima seduta, il Seggio di gara procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, della loro integrità, della tempestività dell'arrivo degli stessi e procederà alla loro numerazione progressiva in base all'ordine di arrivo presso l'Ufficio Protocollo dell'Ente; il Seggio di gara procederà, quindi, all'apertura dei plichi e alla verifica, per ciascun plico, della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa contenuta nella Busta A, nonché alla verifica della presenza delle buste B, C e dell'eventuale busta D.
6. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella busta "A" - Documentazione amministrativa e constatata la regolarità degli stessi e la corrispondenza con quanto richiesto all'art. 19 "Contenuto della Busta A - Documentazione amministrativa" del presente disciplinare di gara, si procederà all'esclusione degli offerenti che risultassero privi di uno o più dei requisiti richiesti ovvero, in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a disporre il soccorso istruttorio, sospendendo a tal fine la seduta.
7. Nella stessa seduta pubblica oppure nella seduta pubblica successiva, laddove sia stata attivata la procedura di soccorso istruttorio, il Seggio di gara procederà, all'apertura della busta "B - Offerta tecnica", al solo fine di verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.
8. Successivamente, la Commissione giudicatrice, all'uopo nominata, procederà, in seduta riservata, all'analisi e alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta B di ciascun offerente e all'attribuzione dei re-

lativi punteggi, secondo i criteri e le modalità descritti nell'art. 23.1 di questo disciplinare.

9. Al termine della valutazione delle offerte tecniche, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse, nonché le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti che non hanno superato la soglia di sbarramento.
10. In seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle buste "C" - Offerte economiche, dando lettura delle offerte economiche ivi contenute.
11. All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procede all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara, ottenuta sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica e a quella economica, e ne dà lettura.
12. La Stazione Appaltante procederà, quindi, alla verifica di cui all'art. 80, comma 5, del D. Lgs. 50/2016, escludendo i concorrenti per i quali sia accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, nonché alla valutazione dell'anomalia dell'offerta, qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 97 del D. Lgs. 50/2016. In tale ultimo caso, la Commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione ai presenti e all'ERSU, che procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti. L'ERSU escluderà l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.
13. Ai fini dell'individuazione delle offerte anormalmente basse, la Commissione prende in considerazione il punteggio attribuito alle offerte tecniche dei concorrenti, così come calcolato all'art. 23.1, punto 4.
14. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione espone, se del caso, gli esiti delle operazioni di verifica dell'anomalia, dichiarando l'anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica, sono risultate nel loro complesso inaffidabili oppure, nel caso in cui sia stata accertata la congruità delle offerte medesime, le dichiara non anomale. Successivamente la Commissione redige la graduatoria definitiva e dispone l'ag-

giudicazione provvisoria a favore dell'operatore economico la cui offerta ha ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Art. 25 - Subprocedimento di verifica delle offerte risultate anormalmente basse

La verifica delle offerte anormalmente basse avviene contemporaneamente per tutte le migliori offerte che appaiano anormalmente basse, comunque non più di 5 (cinque), fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala in quanto adeguatamente giustificata.

In particolare, l'ERSU richiederà all'offerente di presentare, entro il termine perentorio di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta, le giustificazioni riguardanti, a titolo esemplificativo:

- a) l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- b) le soluzioni tecniche adottate;
- c) le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi;
- d) l'originalità del servizio offerto.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

Qualora l'ERSU non ritenga le giustificazioni fornite sufficienti ad escludere l'ingongruità dell'offerta, chiede per iscritto ulteriori precisazioni; all'offerente è assegnato un termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle precisazioni.

L'ERSU esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle ulteriori precisazioni fornite; prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, l'ERSU convoca l'offerente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile.

L'ERSU può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente, qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

L'ERSU esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Per la valutazione dell'offerta anomala dovrà comunque essere dimostrato un utile d'impresa.

Art. 26 - Aggiudicazione definitiva e verifica dei requisiti

L'aggiudicazione definitiva è disposta con provvedimento del Direttore, o da un suo delegato, dell'ERSU e diviene efficace solo all'esito positivo delle procedure di controllo sulle dichiarazioni rese dai concorrenti in ordine al possesso dei requisiti.

L'ERSU dà comunicazione motivata dei risultati della presente procedura di gara, entro cinque giorni dall'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, all'operatore economico aggiudicatario, al concorrente che segue in graduatoria, a tutte le imprese che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, alle imprese le cui offerte siano state escluse, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione o sono in termini per presentare dette impugnazioni, se dette impugnazioni non siano state ancora respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva.

La comunicazione è accompagnata dal provvedimento di aggiudicazione definitiva, dalla relativa motivazione (sostituibile mediante invio dei verbali di gara), dall'indicazione della data di scadenza del termine dilatorio per la stipulazione del contratto e dal nominativo del referente a cui potranno essere richieste eventuali informazioni anche in riferimento all'accesso.

L'ERSU procederà, quindi, alla verifica nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria del possesso dei requisiti speciali richiesti dal presente disciplinare e dichiarati nel corso della procedura di affidamento, mediante il sistema AVCPASS.

Qualora l'ERSU riscontri l'assenza dei requisiti in capo all'impresa aggiudicataria, procede all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'ANAC.

All'esito positivo delle procedure di controllo sulle dichiarazioni rese dai concorrenti dei prescritti requisiti, il Responsabile del procedimento dispone con provvedimento l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 27 - Documenti da presentare per la stipulazione del contratto

1. Il soggetto aggiudicatario, ai fini della stipulazione del contratto, è tenuto a presentare entro il termine che verrà comunicato dall'ERSU, una cauzione definitiva in forma di garanzia fideiussoria, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura del 10 per cento dell'importo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art. 103, comma 1, del D. Lgs. 50/2016.
2. La fideiussione, che può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, deve prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione contraente.
3. Il soggetto aggiudicatario deve, altresì, presentare, entro il medesimo termine di cui al precedente punto 1, i seguenti documenti necessari per la stipulazione del contratto:
 - **COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE COMPLETO DI ALLEGATI**, sottoscritto su ogni pagina per espressa accettazione e per esteso (nome e cognome) dal legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria o da persona abilitata ad impegnare validamente la stessa;
 - **POLIZZE ASSICURATIVE**;
 - **COMUNICAZIONI AI FINI DELLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**, con indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato alle commesse pubbliche nonché delle generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, ai sensi della L. 136/2010;
 - qualora l'aggiudicatario sia un raggruppamento/consorzio ordinario/GEIE non ancora costituito all'atto di presentazione dell'offerta: **MANDATO COLLETTIVO SPECIALE**, conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti e la relativa PROCURA, risultanti da scrittura privata autenticata, con i contenuti di seguito indicati:
 - a. che le partecipanti alla gara si sono costituite in associazione tra loro, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016;

- b. che l'offerta congiunta determina la responsabilità solidale nei confronti dell'ERSU di tutte le raggruppate;
- c. che il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'ERSU;
- d. che alla capogruppo spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle associate, in relazione all'appalto, fino all'estinzione di ogni rapporto. A tale adempimento sono tenute, se del caso, anche le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete;
- **INDICAZIONE DEL REFERENTE DELL'IMPRESA E DI UN SUO SOSTITUTO**, con potere decisionale, per tutte le problematiche relative all'esecuzione del contratto (nominativo, numero di telefono fisso, mobile e fax, recapiti di posta elettronica ordinaria/certificata);
- **INDICAZIONE DEL RAPPRESENTANTE FISCALE** per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, ai sensi dell'art. 17, comma 3, del DPR n. 633/1972;
- **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICATO CAMERALE**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, contenente tutti i componenti di cui all'art. 85 D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii.;
- **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, redatta dai medesimi soggetti di cui all'art. 85 D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.ii. e riferita ai loro familiari conviventi maggiorenni.

4. La stipulazione dei contratti non potrà avvenire prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva e non oltre il termine di sessanta giorni; in ogni caso, la stipulazione dei contratti è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

5. Il termine fissato dall'Amministrazione contraente per la sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria è da considerare perentorio: il mancato rispetto del suddetto termine comporta la facoltà dell'Amministrazione contraente di revocare l'affidamento e di disporre l'escussione della cauzione provvisoria procedendo con l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo ogni al-

tro diritto. Il RUP, in ogni caso, può riservarsi la facoltà di dilazionare i termini per la presentazione di tutta la documentazione prevista per la stipula in caso di motivata e comprovata richiesta scritta dell'aggiudicatario.

6. In applicazione dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico.

7. Le spese per la stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

8. L'ERSU deve adempiere agli obblighi di informazione verso i candidati e gli offerenti di cui all'art. 76, comma 5, lett. d) del D. Lgs. 50/2016.

Art. 28 - Revoca per sopravvenuta convenzione Consip SpA

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 9, comma 7, del D.L. 66/2014, così come convertito con modificazioni dalla legge 89/2014, l'ERSU si riserva di revocare l'aggiudicazione definitiva e, per l'effetto, di non procedere alla stipula del contratto qualora venga attivata, anteriormente alla stipula del predetto contratto, una convenzione Consip che preveda dei parametri prezzo/qualità migliorativi rispetto all'offerta del concorrente primo in graduatoria e lo stesso non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della Legge n. 488/1999.

Art. 29 - Informativa in ordine all'intento di proporre ricorso giurisdizionale

L'informativa che il concorrente intenda eventualmente presentare dovrà essere indirizzata, mediante PEC all'indirizzo protocollo@pec.ersupalermo.gov.it, all'ERSU di Palermo all'attenzione del Responsabile del procedimento di gara.

Art. 30 - Diritto di accesso

Si applica la disciplina prevista dagli articoli 53 del D. Lgs. n. 50/2016 e per tutto quanto non previsto si applicano la legge 241/1990 e s.m.i.

Art. 31 - TRATTAMENTO DEI DATI D.LGS. 196/2003

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196 si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto dell'appalto. I dati personali forniti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento e conservati fino alla conclusione del procedimento presso l'E.R.S.U. di Palermo.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del summenzionato Decreto Legislativo n. 196/2003.

La partecipazione alla gara, da parte dei soggetti concorrenti, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente disciplinare.

Per quant'altro non sia contenuto specificatamente all'interno del disciplinare, del capitolato, del contratto e degli allegati, si fa riferimento alle norme vigenti in materia.

ART. 32 - ACCESSO AI DOCUMENTI RELATIVI ALLA GARA

I documenti di gara possono essere scaricati dal sito Internet: <http://www.ersupalermo.gov.it> – sezione BANDI E AVVISI:

- Capitolato speciale;
- Allegato 1: Documento di gara unico europeo (DGUE);
- Allegato 2: Offerta Economica;
- Allegato 3: Offerta Tecnica;
- Allegato 4: Elenco Personale;
- Allegato 5: Richiesta sopralluogo.

Palermo, lì _____

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Sergio Lupo

Firma autografa sostituite a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, co. 2, D. Lgs. 39/93



CAPITOLATO SPECIALE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL
D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI
PALERMO**

CIG: _____

CPV: 55512000-2

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.04.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale 21 settembre 2011, n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", ed è rivolto all'affidamento del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo, da svolgere presso i seguenti locali:

1. Residenza Universitaria "Santi Romano" - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
2. Residenza Universitaria "San Saverio" - Via G. Di Cristina, 39 Palermo;
3. Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
4. Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
5. Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 Palermo;
6. Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo.

L'affidamento comprende anche la concessione di spazi da adibire a bar presso appositi locali della Residenza Universitaria "Santi Romano", sita in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo.

CAP. 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1. Finalità e contenuto del Capitolato

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'ERSU di Palermo (in seguito denominato anche ERSU o "Stazione Appaltante") e l'Impresa e/o Ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell'appalto (di seguito anche Gestore o Appaltatore o Impresa), per il servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione pasti, anche secondo il metodo organizzativo del "social food", ovvero sistema di erogazione dei pasti previa prenotazione da parte degli utenti), a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo, nelle sedi individuate nel successivo articolo 2.

Art. 2. Oggetto del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione e prevede principalmente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti.

Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il servizio, oggetto dell'appalto, deve essere organizzato nel modo seguente:

1. preparazione e distribuzione self-service presso la mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano" - Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo;
2. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "San Saverio" - Via G. Di Cristina, 39, Palermo;
3. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Schiavuzzo" - Via Schiavuzzo, 18/20/22 Palermo;
4. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Biscottari" - Via Biscottari, 12 Palermo;
5. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "Casa del Goliardo" - Vicolo Sant'Uffizio 13/15 Palermo;
6. punto distribuzione pasti presso Residenza Universitaria "SS. Nunziata" - Piazza casa Professa, 22 Palermo.

Il servizio bar, presso i locali in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, dovrà essere espletato dal Gestore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente Capitolato e dal Disciplinare di Gara.

Art. 3. Durata e importo dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni 3 (tre) a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'ERSU, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di due anni. La richiesta di proroga avverrà con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza del contratto, mediante posta elettronica certificata; pertanto, i concorrenti si impegnano, sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della

corresponsione del relativo corrispettivo e alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

L'importo complessivo presunto per l'intera durata dell'appalto, comprensivo di eventuale proroga, è di € 14.000.000,00, IVA esclusa.

Il summenzionato importo è puramente indicativo ed è stato determinato, considerando il numero dei pasti consumati nell'ultimo anno interamente rilevabile, cioè il 2016.

A puri fini indicativi, nella seguente tabella, si riportano anche, oltre a quelli del 2016, anche i dati registrati negli anni 2014 e 2015, afferenti sempre al numero di pasti consumati:

Anno	Numero pasti consumati
2014	539.584
2015	520.713
2016	425.375

Variazioni di qualunque entità non potranno dare luogo a rivalsa alcuna da parte del Gestore in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso. Ugualmente, l'ERSU si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di nuove prestazioni in quantità e/o durata nel rispetto della vigente normativa.

Inoltre il concorrente deve offrire un corrispettivo, quale canone di concessione annuale degli spazi da adibire a bar, presso i locali siti in Viale delle Scienze, Edificio 1, Palermo, per un importo a base d'asta al rialzo di € 12.000,00, IVA esclusa.

Art. 4. Tipologia dell'utenza

Il bacino di utenza principale è costituito:

- dagli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo muniti di adeguato strumento autorizzato dall'ERSU (con striscia magnetica o microchip o RFID).

Ogni "strisciata" di uno degli strumenti sopra citati sarà visualizzata sui lettori magnetici siti presso la mensa universitaria e riportata contestualmente nel programma gestionale dell'ERSU, i cui elenchi saranno

considerati documenti validi ai fini della fatturazione. Nel caso di comprovata avaria del sistema di rilevazione presenze, la ditta aggiudicataria si impegna a segnalare l'anomalia direttamente e tempestivamente all'ERSU. Nelle more del ripristino delle macchine non saranno considerati validi elenchi firme forniti dal Gestore all'ERSU, se non espressamente autorizzati. L'Appaltatore si impegna, altresì, al rispetto delle altre modalità di accesso e controllo che l'ERSU vorrà adottare e comunicare;

- da studenti che rientrano negli accordi per la mobilità;
- da studenti universitari stranieri ospiti dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo per scambi culturali, non in regime di convenzione, in possesso di certificazione loro rilasciata dall'Università o da altro istituto;
- da lavoratori dipendenti dell'ERSU di Palermo;
- da personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo e i docenti di altre Università;
- da eventuali altre tipologie di utenze, autorizzate dall'ERSU con specifico provvedimento, per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master, ecc. da parte dell'Università degli Studi di Palermo e/o dall'ERSU stesso. In tali casi l'ERSU comunicherà preventivamente il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà vincolante per l'ERSU e il Gestore è tenuto, comunque, a garantire il servizio.

Gli utenti pagheranno al cassiere l'importo dovuto secondo le seguenti modalità:

1. pagamento in contanti del prezzo intero per gli utenti diversi dagli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo, in tal caso l'incasso compete al Gestore il quale, pertanto, assume al riguardo ogni responsabilità compresa quella del rispetto delle norme fiscali;
2. pagamento per gli studenti assistiti dall'ERSU di Palermo in possesso di adeguato strumento autorizzato dall'Ente sopra descritto, in tal caso lo studente

pagherà in contanti la quota parte del prezzo del costo del pasto a suo carico, a seconda della fascia di appartenenza, direttamente al Gestore.

Art. 5. Modalità operative di espletamento del servizio

Il servizio dovrà essere erogato mediante la produzione giornaliera dei pasti cucinati presso la mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano" e distribuiti presso la stessa e i punti distribuzione pasti di cui all'art. 2 del presente Capitolato.

Il servizio di ristorazione, pertanto, consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- α. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle stesse;
- β. stoccaggio delle materie prime negli appositi locali adibiti a deposito e utilizzando le attrezzature per la conservazione, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- γ. trasformazione giornaliera delle derrate alimentari: preparazione e cottura di pasti utilizzando cibi freschi cucinati al momento. In nessun caso devono essere forniti pasti preconfezionati, riattivati, riciclati o comunque conservati;
- δ. distribuzione agli utenti dei pasti prodotti con modalità self-service e secondo il metodo organizzativo del "social food";

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- a. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b. il lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- d. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- e. la disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza, e comunque al-

meno due volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi dovrà essere trasmessa in copia all'ERSU;

- f. l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- h. la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto (tovagliette, tovaglioli, vassoi, bicchieri, posate, pane, bevande, condimenti,...);
- i. il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- j. la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- k. gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel presente Capitolato;
- l. preparazione e distribuzione di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme (che si intendono tutte richiamate) derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 6. Distribuzione dei pasti e relativo materiale

Il servizio di distribuzione deve essere effettuato dal personale dell'Appaltatore utilizzando le seguenti modalità:

- linea self-service presso la mensa della Residenza Universitaria di "Santi Romano" e presso i punti di distribuzione elencati all'art.2 del presente Capitolato Speciale. Il servizio deve essere espletato con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica o biode-

gradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, materiale tutto fornito dall'Impresa.

- Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi sugli appositi carrelli predisposti all'uso. Saranno effettuate a cura dell'Impresa le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi; di pulizia dei locali di produzione e consumo; di pulizia delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti. Il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù di cui all'art. 10, e le quantità di cui all'art. 12. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Art. 7. Orari e calendario di erogazione del servizio

Il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato e garantito tutti i giorni dell'anno nessuno escluso, tranne le festività concordate con l'Amministrazione (circa 20 giornate), per tutti i giorni della settimana e per la durata di tutte le attività didattiche, a pranzo e a cena presso la mensa Santi Romano, mentre per i punti di distribuzione è prevista la chiusura estiva durante il mese di agosto.

Presso la mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano" il ristorante con servizio al tavolo opera solo a pranzo dal lunedì al venerdì, a meno di diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione.

L'erogazione del servizio, presso la summenzionata mensa, dovrà pertanto avvenire nelle seguenti fasce orarie:

1. Self-Service, tutti i giorni dell'anno, escluso le festività concordate con l'Amministrazione:
 - Turno diurno - dalle ore 12,00 alle ore 14,40;
 - Turno serale - dalle ore 19,00 alle ore 21,00;
2. Pizzeria, tutti i giorni dell'anno, escluso le festività concordate con

l'Amministrazione:

- Turno diurno - dalle ore 12,00 alle ore 14,40;
- Turno serale - dalle ore 19,00 alle ore 22,30;

3. Ristorante con Servizio al tavolo, dal lunedì al venerdì, escluso le festività concordate con l'Amministrazione:

- Turno diurno - dalle ore 12,00 alle ore 14,40;
- Turno serale - dalle ore 19,00 alle ore 21,00 (solo a richiesta dell'Amministrazione).

Riguardo ai punti di distribuzione sopra citati, serviti tramite il metodo "social food", l'erogazione del servizio dovrà avvenire tutti i giorni della settimana, escluso le festività concordate con l'Amministrazione, nelle seguenti fasce orarie:

- Turno diurno - dalle ore 12,00 alle ore 14,40;
- Turno serale - dalle ore 19,00 alle ore 21,00.

Gli orari, per tutta la durata dell'appalto, potranno essere valutati e/o modificati dalla Direzione dell'Amministrazione. L'Appaltatore è obbligato all'esecuzione delle variazioni di orario disposte dalla Direzione dell'Amministrazione senza nessun onere aggiuntivo.

Si prevede la possibilità di una diversa definizione delle date in rapporto al calendario accademico e ad eventuali necessità di interventi di manutenzione sulla struttura.

L'ERSU si riserva di richiedere e concordare con l'Appaltatore eventuali maggiorazioni dell'orario di apertura/chiusura dell'ordine dei 15 minuti, oltre ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli stabiliti.

In occasione dei giorni di sospensione del servizio mensa l'ERSU invierà apposita comunicazione scritta al Gestore, il quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

Le sospensioni del servizio non potranno essere prolungate oltre gli eventuali periodi di chiusura decisi dall'ERSU, fatta salva la necessità di effettuare inter-

venti straordinari alle strutture che dovranno essere concordati con l'ERSU con congruo preavviso.

Art. 8. Interruzione del servizio – Obblighi di comunicazione

Nel caso di interruzione del servizio, l'ERSU imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità del Gestore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, applicando delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione al Gestore dei conseguenti oneri, ad eccezione dei seguenti motivi:

a. Interruzione per sciopero

- In caso di sciopero il Gestore dovrà darne congruo preavviso all'ERSU (almeno 48 ore prima) e sarà comunque tenuta a garantire un servizio minimo di emergenza, con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore.

b. Interruzione temporanea per guasti

- Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l'ERSU e il Gestore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.
- Resta inteso che, nel caso in cui, la natura del guasto determini un'interruzione pari o superiore a gg. 1, il Gestore dovrà garantire un servizio minimo di emergenza utilizzando un centro di cottura nella propria disponibilità.

c. interruzione totale per cause di forza maggiore

- Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

CAP. 2 - SPECIFICHE DEL MENU'

Art. 9. Composizione dei pasti

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

Tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Pasto completo	primo secondo

	contorno frutta pane
Pasto ridotto - Prima combinazione	primo contorno frutta pane
Pasto ridotto - Seconda combinazione	secondo contorno frutta pane

È facoltà dell'Ente definire, durante la durata contrattuale, ulteriori tipologie di combinazioni di pasto, il cui prezzo verrà dedotto sommando i prezzi unitari, offerti dall'Appaltatore in sede di gara, dei singoli elementi che compongono la nuova combinazione di pasto.

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

(Struttura del menù)

PRIMO	<p>Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due possibili piatti di pasta o risotto (di cui uno integrale); • una minestra in brodo o una zuppa/minestrone, pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice. <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> • un contorno; • frutta o dessert.
SECONDO	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un piatto caldo di proteine animali tradizionali (a base di carne bianca/rossa o pesce); • un piatto di carne ai ferri (cotto al momento e quindi disponibile solo su richiesta); • uno a base di formaggi o latticini (minimo due tipi diversi); • uno a base di salumi affettati o due uova. <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> • insalatona che contenga proteine animali o vegetali; • due porzioni di contorno.
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due caldi appropriati al menù del giorno; • uno crudo; • uno di verdure/ortaggi freschi di stagione. <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> • una porzione di frutta o dessert; • una porzione di patate bollite o al forno.
FRUTTA	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può es-

	<p>sere una macedonia di frutta fresca).</p> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> • una porzione di dessert (ovvero: budino, gelato, yogurt, succo di frutta); • una seconda portata di contorno.
PANE	<p>Un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comune; • integrale.
BEVANDE	Acqua e bevande analcoliche alla spina

(Struttura del menù pizzeria)

PIZZA	<p>Una pizza a scelta tra almeno dieci alternative minime. Produzione in loco dell'impasto, da stendere al momento della preparazione, condimento con prodotti freschi. È fatto divieto di servire pizza surgelata.</p>
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • due caldi appropriati al menù del giorno; • uno crudo; • uno di verdure/ortaggi freschi di stagione. <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> • una porzione di frutta o dessert; • una porzione di patate bollite o al forno.
BEVANDE	Acqua e bevande analcoliche alla spina

Art. 10. Articolazione del menù

I menù proposti dall'Impresa devono:

- essere articolati su quattro settimane intere;
- essere distinti in menù invernale (con inizio lo 01/10 e fine il 14/05) e menù estivo (con inizio il 15/05 e fine il 30/09); tali date possono subire delle variazioni in base alle condizioni climatiche riscontrate;
- rispettare quanto indicato nelle specifiche minime di cui all'art. 12 "Grammature" e all'art. 9 "Composizione del menù";
- assicurare la più ampia articolazione al fine di garantire la massima varietà di pietanze;
- garantire la possibilità di scelta giornaliera fra almeno tre tipi di farciture diverse per pizza (le farciture devono essere variabili da giorno a giorno);
- prevedere eventualmente pietanze internazionali/etniche, in caso di utenza internazionale;

- privilegiare l'utilizzo di ingredienti di stagione e locali (ad eccezione di quelli necessari per pietanze internazionali/etniche non prodotti localmente);
- avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute.
- prevedere, anche solo a richiesta, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio: la celiachia,..);
- prevedere, anche solo a richiesta e per quanto possibile, la presenza di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari delle principali religioni e filosofie.

L'Impresa dovrà fornire all'ERSU la lista dei menù settimanali e mensili e le eventuali modifiche, con le modalità operative indicate dall'ERSU. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù. È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche di preparazione. L'ERSU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù proposto dall'Impresa.

Art. 11. Esposizione dei menù

L'Impresa deve garantire all'utenza e all'ERSU un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e deve attenersi anche al Regolamento comunitario n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ed eventuali s.m.i.. Il Gestore è tenuto ad esporre in modo ben visibile:

- il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, mettendo in evidenza:
 - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
 - le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo);

- la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti, in prossimità di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, mettendo in evidenza:

- gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
- gli ingredienti/prodotti DOP/IGT/...;
- se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
- se la pietanza/prodotto è idoneo per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo).

Art. 12. Grammature

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicati nella tabella seguente. I pesi riportati per ogni porzione si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, di eventuali cali peso e condimenti.

PRIMI PIATTI		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
Riso, mais, farro, orzo per minestre	50->40	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni,...)	150	grammi
Pasta fresca per lasagne	80	grammi
Pizza intera impasto	200	grammi
SECONDI PIATTI		
Fettina (di vitello, scaloppe, roast beef, ecc)	120	grammi
Spezzatino di vitello	200	grammi
Hamburger ferri	120	grammi
Polpette o polpettone	150	grammi

Pollo (¼ pari a circa)	250 (con osso)	grammi
Petto di pollo o tacchino	120	grammi
Pollo spezzatino	250	grammi
Salsicce di suino	150	grammi
Grigliata mista carne	200	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	100	grammi
Bistecca di suino con osso	120 (tolto osso)	grammi
Arista fresca senza osso	120	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata,....)	160	grammi
Seppia	160	grammi
Salumi affettati (prosciutto crudo, speck, bresaola)	80	grammi
Salumi affettati (prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, pancetta)	100	grammi
Insalatona	250	grammi
CONTORNI		
Insalata a foglia cruda	100	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	200	grammi
Patate (lesse o al forno)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi	150	grammi
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc.	150	grammi
Cocomero	200	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	millilitri
PANE		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	80	grammi
BEVANDE		
Acqua	Senza limiti	

Per quanto non riportato nella summenzionata tabella si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" -coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

In merito alla presenza di allergeni negli alimenti, si rimanda al contenuto delle linee guida dello 06.02.2015 del Ministero della Salute.

CAP. 3 - LE DERRATE ALIMENTARI

Art. 13. Caratteristiche delle derrate

L'impresa assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'ERSU, assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente Capitolato;
- di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico;
- di gradimento per l'utenza e per l'ERSU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ERSU, queste, a semplice richiesta dell'ERSU, dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;
- approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;

- se definite biologiche, provenienti da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- se definite DOP o IGP, rispondenti a quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude).

L'appaltatore dovrà produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ERSU, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni DOP/IGP/... previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

Art. 14. Confezioni ed etichettatura

Tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta, secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte. Nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i..

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'Impresa deve mettere a disposizione dell'ERSU, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi

ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, ecc..

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 15. Conservazione

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi ermeticamente. Le derrate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menù.

Art. 16. Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente,...).

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle/frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature. Sono

assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti. È tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ERSU. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è tassativamente vietato accantonare, nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo e le attrezzature utilizzate per le operazioni di pulizia. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

CAP. 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 17. Operazioni preliminari

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le principali modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° C e +4° C nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le porzionatura di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 18. Metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill"

È ammesso il ricorso al metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill", con i sistemi stabiliti dalla legge in materia.

Art. 19. Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle braschiere.

Art. 20. Condimenti

- Olio:
 - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
 - l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittture;
 - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza sia olio extravergine d'oliva sia olio DOP Sicilia in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente come previsto dalla L. 81 del 11.03.2006;
- Sale:
 - l'impiego di sale deve essere contenuto;
 - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
- Formaggio grattugiato (per le ricette che lo prevedono):
 - è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se

richiesto;

- il formaggio grattugiato deve essere esclusivamente grana padano, parmigiano reggiano o pecorino.

- Pasta:

- la pasta di grano deve essere solo di semola di grano duro;
- deve essere condita al momento della distribuzione;
- pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;

- Verdure cotte e crude:

- dovranno essere condite nei locali di consumo direttamente dall'utente.

Art. 21. Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

Art. 22. Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi, come gli insaccati o stagionati, i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

Art. 23. Divieto di riciclo

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano. I pasti non distribuiti potranno essere destinati ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla L. 155/2003 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale). Qualora dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente. È vietata la refrigerazione

e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

CAP. 5 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 24. Strutture

L'ERSU mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi già presenti nei locali elencati nell'art. 2 del presente Capitolato. L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Art. 25. Consegna dei locali - Inventario

Con decorrenza della sottoscrizione del contratto, l'ERSU cede in uso alle condizioni indicate nel presente Capitolato e consegna all'impresa aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente e i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nella struttura in questione. Al momento della consegna sarà redatto il verbale di consistenza e consegna, che sarà sottoscritto dalle parti all'atto dell'inizio del servizio. L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato sono effettuati da una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e un rappresentante dell'ERSU che redigerà appositi verbali. L'impresa, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di offerta di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Art. 26. Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'ERSU ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che in caso di danni causati direttamente o

indirettamente agli immobili, impianti, attrezzature e arredi per incuria o dolo dell'Impresa aggiudicataria, quest'ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'ERSU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria, ed addebiterà allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art. 27. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ERSU, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito. Al termine del contratto o in caso di interruzione anticipata dello stesso per recesso o risoluzione per inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'ERSU. È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ERSU riterrà di non dovere conservare. Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'ERSU. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa in capo al Gestore o in caso di recesso anticipato da parte del Gestore o in qualunque altra ipotesi di cessazione degli effetti del contratto in data antecedente alla scadenza pattuita, tutti gli investimenti eseguiti dal Gestore (lavori, impianti, attrezzature, arredi), rimarranno di proprietà esclusiva dell'ERSU senza che questa debba corrispondere alcun compenso. Il passaggio della proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all'ERSU è soggetto alla condizione sospensiva dell'estinzione del contratto di appalto. I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ERSU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'ERSU addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali. Nel caso di disdetta del contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'ERSU,

per motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, questo si riserva la facoltà di divenire proprietario degli investimenti eseguiti dall'Impresa relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi di consegnarli. In tal caso l'ERSU corrisponderà all'Impresa un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- 60% nel corso del primo anno di appalto;
- 80% nel corso del secondo anno di appalto;
- 100% nel corso del terzo anno di appalto.

Art. 28. Modificazioni

Previa autorizzazione dell'ERSU, l'Impresa potrà:

- apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali;
- apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti;
- sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

Art. 29. Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo, non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'ERSU.

CAP. 6 - INVESTIMENTI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO

Art. 30. Interventi obbligatori all'avvio del contratto

Al fine di garantire un buon livello di servizio, l'Impresa deve prevedere e realizzare nei bagni della mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano":

- Rifacimento completo dei bagni (sostituzione sanitari, piastrelle, rubinetterie, accessori, tubazioni, porte,...);
- Rifacimento completo dei bagni per portatori di disabilità;
- Riduzione delle barriere architettoniche;
- Raccolta e deposito in discarica del materiale di risulta;

- Tinteggiatura.

Negli altri ambienti della stessa mensa:

- Tinteggiatura.

Nei punti di distribuzione:

- Progettazione e realizzazione di linee di distribuzione self-service nelle Residenze Universitarie attualmente non presenti.

Art. 31. Interventi non obbligatori (migliorie) all'avvio del contratto

L'Impresa può offrire ulteriori miglioramenti/ammodernamenti:

- delle mense "Santi Romano" e "San Saverio", relativamente alla zona consumazione pasti, zona cottura e preparazione pasti, zona lavaggio, zona magazzino;
- degli arredi già presenti;
- delle attrezzature già presenti;
- degli impianti già presenti;
- del locale adibito a bar.

Art. 32. Interventi obbligatori e migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione

L'elenco degli investimenti (interventi obbligatori e migliorie: rifacimento bagni, riqualificazione degli ambienti, fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature) proposti in fase d'offerta che si intendono effettuare per apportare migliorie al servizio, devono essere:

- realizzati dall'Impresa stessa, a propria cura e spese;
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti sulla sicurezza;
- documentati già in fase d'offerta, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione tecnica descrittiva;
 - elaborati progettuali grafici;
 - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati in fase di fine lavori, su supporto cartaceo e informatico, con:
 - relazione tecnica descrittiva;

- elaborati progettuali grafici;
- computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- copia delle fatture originali e relativi bonifici;
- dichiarazione del direttore dei lavori che attesta sotto la propria responsabilità:
 - la regolare esecuzione dell'investimento programmato e la sua conformità alla proposta da preventivo o, eventualmente, alla variante approvata;
 - la corrispondenza quali-quantitativa dei materiali effettivamente impiegati per la realizzazione degli investimenti rispetto a quelli indicati nella contabilità finale;
 - la regolarità e completezza della documentazione tecnica riferita allo stato finale dei lavori;
 - la regolarità della documentazione giustificativa delle spese sostenute e dei pagamenti effettuati.

Qualora, in fase di realizzazione, l'Impresa ravvisasse la necessità di effettuare varianti rispetto a quanto dichiarato in fase d'offerta, deve presentare formale richiesta di autorizzazione all'ERSU con relative motivazioni. In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva formale autorizzazione dell'ERSU. L'ERSU in contraddittorio con l'Impresa eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

CAP. 7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 33. Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. L'Impresa deve, inoltre, provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.

Art. 34. 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 i locali dovranno essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

Art. 35. Modalità di utilizzo dei detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Di tutti i prodotti il Gestore deve trasmettere all'ERSU dei cataloghi illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Art. 36. Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. 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 asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

Art. 37. Pulizie esterne

L'Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

Art. 38. Limiti di igiene degli ambienti

L'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo ed erogazione dei servizi deve essere assicurata entro 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

Art. 39. Rifiuti solidi urbani

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, con obbligo di raccolta differenziata se attiva. Il ritiro dei rifiuti è a carico dell'Impresa. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.).

CAP. 8 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 40. Deposito cauzionale definitivo

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita e il risarcimento di tutti i danni derivanti da eventuali inadempimenti, il Gestore costituirà un deposito cauzionale definitivo, pari al 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103, co. 1, del D. Lgs. 50/2016.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del c.c., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'ERSU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di

possibili danni per l'ERSU stesso. In caso di inadempienze da parte del Gestore, l'ERSU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il suo diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze. Resta salvo per l'ERSU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'ERSU avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 41. Responsabilità verso terzi e per danni

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne l'ERSU da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Impresa dovrà stipulare, con oneri a proprio carico:

- una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ERSU, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ERSU;
- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'ERSU), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per persona;
- una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00.

Delle polizze suddette, l'Impresa è tenuta a fornire copia all'ERSU entro i termini previsti per la stipula del contratto.

Art. 42. Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, necessari per l'avvio e connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'ERSU resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa, fra l'altro, le spese relative:

- ai consumi per l'acquisizione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, telefonia. L'Impresa deve provvedere a propria cura e spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico o all'installazione dei nuovi contatori da intestare a sé medesima;
- alla rimozione dei rifiuti solidi e liquidi, così come previsto dalle disposizioni legislative in materia, comprese le tasse per lo smaltimento di tutti i rifiuti;
- la pulizia trimestrale della fossa biologica connessa alla cucina e alla lavastoviglie.

L'Impresa alla scadenza del contratto dovrà garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

L'ERSU resta sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula dei suddetti contratti.

Art. 43. Licenze ed autorizzazioni

Prima dell'avvio del servizio, il Gestore deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nulla osta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali della mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano" ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'ERSU di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti. È fatto obbligo al Gestore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ERSU al soggetto che l'ERSU potrà indicare.

Art. 44. Spese e tasse inerenti il contratto

In applicazione dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico.

Tutte le spese e le tasse, inerenti al presente contratto, sono interamente a carico dell'Impresa. Sono pertanto a carico dell'Impresa, in via esemplificativa, tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

Art. 45. Manutenzione ordinaria e straordinaria e verifiche periodiche

Sono a carico dell'Impresa le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi.

Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature, gli arredi e gli impianti tecnologici esistenti, ivi compresa quella relativa agli impianti asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico-sanitario, ecc.).

Per interventi di manutenzione straordinaria si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa:

- tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;

- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette ed idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc);
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...);
- la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- il reintegro delle attrezzature di servizio, ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro " e s.m.i.;
- le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- l'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- la verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per

- usura o per non corretta gestione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);
 - ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione delle mense ed erogazione del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, o della necessità di provvedere ad interventi di straordinaria o ordinaria manutenzione, il Gestore sarà tenuto a darne tempestiva notizia all'ERSU, in forma scritta, anche via mail, e sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con l'impianto esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature. Del completamento di tale procedura d'intervento dovrà esserne data notizia all'ERSU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ERSU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'art. 73 di questo Capitolato.

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura. L'ERSU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture. I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore. Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'ERSU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze. Le manutenzioni specificate in quest'articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco. Il Gestore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ERSU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema

informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati. In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, se in sede di gara ha dichiarato di avvalersi del subappalto (nei termini previsti dal successivo articolo 47), deve trasmettere all'ERSU i relativi contratti di subappalto, che dovranno essere autorizzati dall'ERSU stesso, previa verifica dei requisiti di legge.

Art. 46. Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ERSU a ciò incaricato. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Impresa ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto all'ERSU provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ERSU incaricato.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Impresa.

Art. 47. Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Non è consentito al Gestore il subappalto, nemmeno parziale, del servizio di ristorazione, ad eccezione delle seguenti attività relative a:

- manutenzioni;
- esecuzione di eventuali opere.

In caso di subappalto delle suddette attività, rimangono in capo al Gestore tutte le responsabilità delle attività stesse. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle regole dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, in particolare l'Impresa:

- all'atto dell'offerta, deve dichiarare di avvalersi del subappalto e indicare i servizi che intende subappaltare con il relativo importo;
- deve provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, deve trasmettere alla stessa la certificazione attestante il

possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice degli appalti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e l'assenza dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, "Disposizioni contro la mafia", e successive modificazioni (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011).

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ERSU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

Art. 48. Spazi pubblicitari

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ERSU il quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopi pubblicitari senza per questo dovere riconoscere compensi di qualunque natura al Gestore. Il Gestore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Gestore deve essere preventivamente autorizzato dall'ERSU per:

- utilizzare gli spazi preposti per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti e/o servizi;
- stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

L'ERSU si riserva la possibilità di scegliere quali loghi e/o comunicazioni debbano essere riportati nei seguenti elementi utilizzati dall'utenza per la consumazione dei pasti: tovaglette, tovaglioli, vassoi e bicchieri.

CAP. 9 - PERSONALE

Art. 49. Personale

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato (ad eccezione dei servizi subappaltabili), devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale utilizzato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il Gestore si impegna a fornire personale addetto in numero adeguato

in grado di garantire il servizio con costante efficienza. Il Gestore è tenuto a comunicare formalmente all'ERSU, in maniera preventiva, rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato; il Gestore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma. L'ERSU si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

Art. 50. Il Referente del servizio

Il Gestore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente nei confronti dell'ERSU a cui è affidata la direzione del servizio e a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare il Gestore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ERSU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:

- possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione.
- coordinare le attività della mensa;
- gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'ERSU per il controllo dell'andamento del servizio;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato;
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'ERSU quando richiesto dall'ERSU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie, malattia, ecc.), il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ERSU;
- in maniera permanente, il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione

con un altro soggetto, accettato dell'ERSU, e che abbia caratteristiche di professionalità e di esperienza almeno equivalenti a quelle del soggetto dichiarato in fase di offerta.

In ogni caso il nominativo del sostituto completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione deve essere comunicato all'ERSU.

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente, a discrezione dell'ERSU, di risoluzione contrattuale. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ERSU al Referente designato dall'Impresa, si intendono come fatte direttamente al Gestore. L'ERSU nominerà a sua volta, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) che saranno le interfacce del Referente nominato dal Gestore.

Art. 51. Requisiti minimi per il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente Capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti al momento della distribuzione sufficiente ad offrire un buon servizio.

Tutto il personale deve essere:

- professionalmente qualificato;
- costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione;
- essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Il personale avente il ruolo di cuoco deve avere:

- 3 anni di esperienza lavorativa o il diploma o attestato di scuola alberghiera.

Comunicazioni, inerenti il personale, da effettuare preventivamente all'ERSU:

- il nominativo del cuoco e dell'eventuale sostituto cuoco;
- i nominativi e la consistenza numerica del personale, le variazioni dello stesso, le relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore.

Art. 52. Vestiario e igiene personale

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 53. Addestramento, formazione e informazione

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008, "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro " e s.m.i. e al D. Lgs 193/07 – HACCP "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e sull'igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Ai corsi potrà partecipare anche l'ERSU attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa ha l'obbligo di informare, con congruo anticipo, l'ERSU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi. Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche e sul rispetto delle regole di contabilizzazione dei pasti.

Art. 54. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli

infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. A tal fine l'ERSU si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi. Il Gestore dovrà inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. e ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria. Gli obblighi di cui sopra vincolano il Gestore anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ERSU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Gestore. L'impresa esonera, pertanto, l'ERSU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente Capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata. In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL. L'Impresa deve garantire all'ERSU la non applicazione del disposto dell'art. 1676 del c.c., impegnandosi a rimborsare, in ogni momento e per qualsiasi motivo, ai propri dipendenti i crediti dagli stessi vantati, escludendo la responsabilità dell'ERSU e qualsiasi diritto dei propri dipendenti verso l'ERSU.

Art. 55. Controllo sulla salute degli addetti

L'Impresa deve garantire all'ERSU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'ERSU si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi all'analisi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere

immediatamente allontanato dal servizio. L'ERSU si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 56. Clausola sociale

È fatto obbligo, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, all'aggiudicatario di assumere ed utilizzare prioritariamente gli addetti attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come da Allegato 4: Elenco Personale, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

CAP. 10 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Art. 57. Obblighi in materia di prevenzione e protezione

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.Lgs. 81/2008, con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del summenzionato Decreto Legislativo.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR - Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro e il DUVRI - Documento unico per la valutazione rischi da interferenze;
- individuare il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall'ERSU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate, nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ERSU;
- predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;
- effettuare le esercitazioni di emergenza simulata, secondo quanto prescritto dalla normativa;
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo (Legge n. 3 del 16.01.2003);

- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. zoccoli, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.).

Art. 58. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa 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'Impresa.

Art. 59. Segnalazioni antinfortunistiche

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 60. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

Art. 61. Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas. Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

Art. 62. Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.); a tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano

prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente, certificando le prove effettuate.

Copia del piano deve essere trasmessa all'Ente.

CAP. 11 - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 63. Diritto di controllo dell'ERSU

È facoltà dell'ERSU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'appalto e del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007.

Le spese relative ai prelievi ed analisi di cui all'art. 66, lett. c) del presente Capitolato, fino ad un massimo di dieci controlli annui, saranno a totale carico dell'Appaltatore. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che compete loro.

Art. 64. Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'ERSU e a un membro esterno, proveniente dall'Università o dall'Istituto Zooprofilattico, nominata dal Consiglio di Amministrazione dell'ERSU.

I soggetti summenzionati saranno tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa, ad eccezione del Referente di cui all'art. 50 del presente Capitolato.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'ERSU.

Art. 65. Ambito del controllo del servizio

I soggetti individuati nel precedente articolo potranno procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto del Capitolato speciale d'appalto;

- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

Art. 66. Tipologia di controlli

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio:

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso gli utenti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'art. 12. "Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- modalità di registrazione di cassa;
- esposizione dei menù come previsto all'Art. 11. "Esposizione dei menù";

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007:

tendono a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP presentato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

c) controlli analitici:

i tecnici incaricati dall'ERSU effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Referente dell'Impresa o suo sostituto.

d) controlli di degustazione:

verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati nel corso della distribuzione dei pasti.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'ERSU provvedono a redigere appositi verbali.

Art. 67. Metodologia dei controlli

Gli addetti ai controlli di cui all'art. 64 effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'ERSU per la quantità di campioni prelevati.

Art. 68. Blocco delle derrate

I controlli potranno dare luogo al "blocco delle derrate". Gli addetti ai controlli provvederanno a fare custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a fare apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ERSU provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dal successivo art. 73.

Art. 69. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 100 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura (fra 0° C e + 4° C) per 72 ore ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti proposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari. Trascorso tale termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 70. Verifica della soddisfazione dell'utenza

Il Gestore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine per analizzare la soddisfazione dell'utente potrà essere effettuata con modalità diverse, e dovranno comunque essere previsti:

- un questionario trimestrale, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulle qualità, quantità ed appetibilità del pasto;
- un questionario semestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulle qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

Il questionario, concordato con l'ERSU, oltre a consentire una valutazione sulle qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Il questionario dovrà essere rivolto di norma a tutti i potenziali utenti. A cadenza periodica concordata con l'ERSU, il Referente del servizio del Gestore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

Art. 71. Piano aziendale di autocontrollo

All'avvio del servizio, l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D. Lgs. 193/2007, specificatamente progettato per la gestione del servizio di

ristorazione dell'ERSU presso i siti indicati all'art. 2 del presente capitolato. L'Impresa deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'ERSU. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'ERSU. Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'ERSU. Il Gestore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Gestore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ERSU adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 72. Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ERSU farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ERSU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ERSU applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 73. Penali

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto, sia quelle già vigenti

al momento dell'affidamento dell'appalto che quelle che dovessero successivamente, e per la durata dell'appalto, essere approvate. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza, così come previsto dal precedente art. 72.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio. Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Impresa ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ERSU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento. Le inadempienze, denunciate dall'ERSU, comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

α. € 200,00

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'impresa;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, ...;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o

- uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
 - per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
 - per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati o non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edificio, attrezzature, arredi;
 - per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria non prevista dai piani presentati;
 - per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
 - per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 1 ora;
 - per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
 - per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
 - per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ERSU. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggiore danno;
 - per ogni giorno in cui il Gestore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ERSU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione;
 - per ogni giorno in cui il Gestore effettua attività non richieste dal

presente Capitolato nei locali all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa.

β. € 400,00

- per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nei piani di pulizia;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati.

χ. € 300,00 + € 1,00 per ogni pasto erogato

- per ogni sostituzione di derrate alimentari, anche succedanee, previste dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica, per cause diverse dalla forza maggiore e senza esplicita autorizzazione dall'ERSU;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto e/o utilizzo di derrate scadute;
- per ogni sostituzione non autorizzata dall'ERSU di una o più pietanze con altre non previste dal menù;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione).

δ. Variabile

- in caso di realizzazione di interventi di valore inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta Tecnica, verrà addebitata una penale pari al doppio della differenza di valore.

ε. Da € 50,00 a € 3.000,00

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Impresa, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ERSU si riserva l'applicazione di una penale

compresa fra un minimo di € 50,00 e un massimo di € 3.000,00 per ogni inadempienza. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ERSU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

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

L'ERSU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, di cui al presente articolo, con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ERSU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'ERSU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, addebitando all'Impresa i relativi costi sostenuti.

CAP. 12 – PAGAMENTI

Art. 74. Modalità di pagamento delle fatture da parte dell'Ente

L'ERSU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento al Gestore dei soli pasti consumati dai soggetti autorizzati, muniti di uno degli appositi strumenti indicati nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'ERSU fornirà e gestirà la strumentazione hardware e software necessaria per l'utilizzo di un registratore di cassa dedicato. Il registratore di cassa sarà composto da un PC, munito di adeguato software, che permetterà la contabilizzazione del numero e della tipologia dei pasti erogati, l'identificazione dell'importo che ciascun utente dovrà corrispondere all'ERSU, tenuto conto dell'appartenenza alla fascia di agevolazione concessa e della composizione del pasto scelto.

Il software di gestione consentirà di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti consumati, suddivisi tra pasti "totalmente esenti" e "parzialmente esenti", ed all'incasso effettuato.

Alla fine di ciascun mese, il Gestore emetterà:

- a) una fattura riepilogativa relativa al numero totale dei pasti "totalmente esenti", regolarmente registrati nel corso del mese. Detta fattura dovrà riportare la causale "pasti totalmente esenti erogati nel corso del mese di ...";
- b) una fattura riepilogativa relativa al numero totale dei pasti "parzialmente esenti", regolarmente registrati nel corso del mese. Detta fattura dovrà riportare la causale "pasti parzialmente esenti erogati nel corso del mese di ...";.

Le fatture emesse dal Gestore dovranno essere inviate alla sede amministrativa dell'ERSU.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 60 gg. dal ricevimento, ove non vi siano state contestazioni e previa verifica effettuata dall'Ufficio competente dell'ERSU, che gli importi fatturati siano rispondenti alle prestazioni erogate.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accredito dei relativi importi sul conto corrente dedicato intestato al Gestore.

Le spese del bonifico saranno a carico del Gestore.

In nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dovuti, il Gestore potrà sospendere la prestazione del servizio e delle attività previste nel contratto; qualora il Gestore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'ERSU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Art. 75. Modalità di pagamento dei corrispettivi da parte del Gestore

Entro il decimo giorno di ciascun mese, il Gestore emetterà un corrispettivo riguardante il totale degli incassi registrati relativi ai pasti parzialmente esenti erogati nel corso del mese precedente.

L'importo dovuto dovrà essere versato all'Ente entro l'ultimo giorno lavorativo di ciascun mese.

L'Ente verificherà che gli importi dei corrispettivi siano rispondenti ai pasti parzialmente esenti erogati nel periodo considerato.

Art. 76. Cessione del credito

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Ente.

Art. 77. Revisione dei prezzi

Il corrispettivo contrattuale del servizio sarà sottoposto a revisione periodica a decorrere dal secondo anno, previa richiesta scritta dell'appaltatore corredata di Certificato dell'ufficio prezzi e statistica della C.C.I.A.A. riportante la variazione degli indici ISTAT per le famiglie di operai e impiegati dell'anno trascorso. La revisione viene effettuata sulla base di un'istruttoria condotta dall'ERSU. Conclusa l'istruttoria l'ERSU comunica all'Impresa il nuovo prezzo da applicare a decorrere dalla data della richiesta di revisione.

CAP. 13 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 78. Obblighi del Gestore

Il Gestore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa. Il Gestore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, dal Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato. Il Gestore ha l'obbligo di fornire all'ERSU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza. Il Gestore è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate. L'ERSU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

Art. 79. Fallimento

In caso di fallimento dell'Impresa, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'ERSU provvederà nei termini di legge.

Art. 80. Divieto di variazione di destinazione d'uso e cessione del contratto

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

È tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati. L'Impresa per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali.

Art. 81. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa

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 di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- α. apertura di una procedura concorsuale a carico del Gestore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- β. in caso di cessione o di cessazione dell'attività del Gestore;
- χ. mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Gestore, salvo deroghe come previsto nel presente Capitolato;
- δ. utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione etichettature, confezionamento e trasporto;
- ε. casi di intossicazione alimentare;
- φ. ritardo di oltre 5 giorni nell'inizio dell'attività;
- γ. gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- η. gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'ERSU;
- ι. uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- φ. non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ERSU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- κ. gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio, tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio

stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ERSU. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ERSU e/o da organi statali o comunali come ASP, Vigili Urbani, NAS;

- λ. difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ERSU;
- μ. violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ν. mancato pagamento o recidiva morosità di oltre 2 trimestri nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ERSU;
- ο. mancata stipulazione o rinnovo della polizza assicurativa prevista dal presente Capitolato;
- π. in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente;
- θ. interruzione del servizio per oltre 5 giorni, anche non consecutivi, durante l'intero periodo della concessione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ERSU, in forma di lettera spedita via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Gestore, l'ERSU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere e al risarcimento dei danni procurati all'ERSU.

In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa, è facoltà dell'ERSU scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

Art. 82. Controversie e Foro competente

Le eventuali controversie tra l'ERSU e il Gestore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Palermo.

Art. 83. Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e s. m. e i.;
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

Il Gestore assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

Art. 84. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ERSU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Palermo della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

Art. 85. Norme di rinvio e riferimenti normativi

Per quanto non sia specificamente contenuto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Regolamenti europei in materia di HACCP;
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE in materia di controlli sulla sicurezza alimentare";
- L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";

- Codice Civile e Codice Penale;
- Altra normativa europea, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

Art. 86. Accesso ai documenti relativi alla gara

Tutti i documenti relativi alla gara possono essere scaricati dal sito internet: <http://www.ersupalermo.gov.it> – sezione BANDI E AVVISI.

RUP: Dott. Sergio Lupo pec: protocollo@pec.ersupalermo.gov.it

Palermo, lì _____

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott. Sergio Lupo

Firma autografa sostituite a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, co. 2, D. Lgs. 39/93

ALLEGATO 1

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][]-[][][][][][][]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [....]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Palermo 80017160823
Di quale appalto si tratta?	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI PALERMO
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	Affidamento del servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[] [] []

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

¹ ⁰ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

² ⁰ Per le amministrazioni aggiudicatrici: un avviso di preinformazione utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un bando di gara. Per gli enti aggiudicatori: un avviso periodico indicativo utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.

³ ⁰ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

⁴ ⁰ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁵ ⁰ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Si [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Si [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

⁶ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁷ ⁰ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁸ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁹ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<p>c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾:</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p>

¹⁰ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

¹¹ Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[]Sì []No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]
<i>In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.</i>	

**D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO
(ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)**

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[]Sì []No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori) interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

<p>L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾ 2. Corruzione⁽¹³⁾ 3. Frode⁽¹⁴⁾; 4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾; 5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾; 6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani⁽¹⁷⁾ <p>CODICE</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);
--

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾</p>
<p>In caso affermativo, indicare ⁽¹⁹⁾:</p> <p>α) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,</p> <p>b) dati identificativi delle persone condannate [];</p> <p>c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</p>

¹² ⁰ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

¹³ ⁰ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

¹⁴ ⁽¹⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

¹⁵ ⁰ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

¹⁶ ⁰ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

¹⁷ ⁰ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7) ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	
- hanno risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
	a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita	- [.....]	- [.....]

¹⁸ ₀ Ripetere tante volte quanto necessario.

¹⁹ ₀ Ripetere tante volte quanto necessario.

²⁰ ₀ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

<p><u>direttamente nella sentenza di condanna</u>, la durata del periodo d'esclusione:</p> <p>2) In altro modo? Specificare:</p> <p>d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>c2) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p>

21 ⁰ Ripetere tante volte quanto necessario.

22 ⁰ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

23 ⁰ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>(articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <p>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <p>- ha risarcito interamente il danno?</p> <p>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>

²⁴ ₀ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

²⁵ ₀ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

L'operatore economico può confermare di:	
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall' articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all' articolo 84, comma 4, del medesimo decreto , fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 , con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽²⁶⁾
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?	
1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all' articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all' articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....][.....][.....]
In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

²⁶ Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

²⁷ ⁰ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; **gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.**

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture</p>	<p>[] Si [] No</p>								

²⁸ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

²⁹ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

³⁰ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

³¹ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

³² Ripetere tante volte quanto necessario.

³³ Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

³⁴ In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

³⁵ Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

³⁶ La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

<p>tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>

37 ^o Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....][.....][.....]
13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[.....]
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato : Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti: Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	[.....] [] Si [] No ⁽³⁹⁾ (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ⁽⁴⁰⁾

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

38 ⁰ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

39 ⁰ Ripetere tante volte quanto necessario.

40 ⁰ Ripetere tante volte quanto necessario.

41 ⁰ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione*) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

42 ⁰ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

Spett.Le ERSU di Palermo
Viale delle Scienze, Edificio 1
90128 Palermo

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
_____ documento tipo: _____ n.: _____ rilasciato da:
_____, in qualità di _____ della Impresa
_____ con sede legale
in _____ (Indirizzo
completo) Codice Fiscale: _____ Partita IVA
: _____ Telefono: _____ Fax:
_____ E-mail: _____ PEC:
_____;

- in ordine alla gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'Art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., per la gestione del servizio di ristorazione delle mense universitarie dell'ERSU di Palermo;
- consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;

DICHIARA

1. di avere preso esatta cognizione della natura delle prestazioni contrattuali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla loro esecuzione e che conseguentemente giudica il prezzo offerto del tutto remunerativo, formulando la presente offerta a proprio rischio e pericolo;
2. di avere preso visione, ed accettare senza alcuna riserva e condizione, tutto quanto è contenuto nel Disciplinare di gara;
3. di avere espressamente tenuto conto, nella predisposizione dell'offerta, dei termini e condizioni di pagamento del corrispettivo previsti nel Disciplinare di gara;
4. di obbligarsi a mantenere l'offerta ferma ed irrevocabile sino al 90° (novantesimo) giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
5. di avere tenuto conto, nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro e che i relativi costi sono a carico dell'Impresa.

Per effetto di quanto precede

OFFRE

a) il seguente ribasso percentuale, sull'importo unitario a base di gara pari ad € 6,54, IVA esclusa, per singolo pasto intero:

_____ (_____).
Ribasso percentuale in cifre Ribasso percentuale in lettere

b) il seguente ribasso percentuale, sull'importo unitario a base di gara pari ad € 3,22, IVA esclusa, per singolo pasto ridotto – prima combinazione:

_____ (_____).
Ribasso percentuale in cifre Ribasso percentuale in lettere

c) il seguente ribasso percentuale, sull'importo unitario a base di gara pari ad € 4,02, IVA esclusa, per singolo pasto ridotto – seconda combinazione:

_____ (_____).
Ribasso percentuale in cifre Ribasso percentuale in lettere

Spett.Le ERSU di Palermo
 Viale delle Scienze, Edificio 1
 90128 Palermo

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____
 documento tipo: _____ n.: _____ rilasciato da:
 _____, in qualità di _____ della Impresa
 _____ con sede legale in _____
 _____ (Indirizzo completo) Codice Fiscale: _____ Partita IVA
 : _____ Telefono: _____ Fax: _____
 _____ E-mail: _____ PEC: _____

_____;
 - in ordine alla gara europea a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., per la gestione del servizio di ristorazione delle mense universitarie dell'ERSU di Palermo;
 - consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;

DICHIARA

1. di avere preso esatta cognizione della natura delle prestazioni contrattuali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla loro esecuzione e che conseguentemente giudica il prezzo offerto del tutto remunerativo, formulando la presente offerta a proprio rischio e pericolo;
2. di avere preso visione, ed accettare senza alcuna riserva e condizione, tutto quanto è contenuto nel Disciplinare di gara;
3. di avere espressamente tenuto conto, nella predisposizione dell'offerta, dei termini e condizioni di pagamento del corrispettivo previsti nel Disciplinare di gara;
4. di obbligarsi a mantenere l'offerta ferma ed irrevocabile sino al 90° (novantesimo) giorno successivo al termine ultimo per la presentazione della stessa;
5. di avere tenuto conto, nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro e che i relativi costi sono a carico dell'Impresa.

Per effetto di quanto precede

ESPONE LE SEGUENTI DESCRIZIONI RELATIVE AI VARI CRITERI DI VALUTAZIONE DI CARATTERE TECNICO

Numero e tipologia del criterio Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)	Criteri di valutazione	Punteggio massimo	Descrizione offerta tecnica
1 QL	Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti. Breve relazione illustrativa con allegato un progetto grafico di allestimento di ogni singolo plesso facente parte del Lotto a cui si partecipa.	6	
2 QL	Progetto d'arredo contenente l'elenco	7	

	<p>completo delle attrezzature ed arredi nuovi che il concorrente intende installare presso i locali delle strutture, completi di schede tecniche e di depliant illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo. La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel Progetto grafico di cui al criterio 1. Il livello di contenimento energetico sarà oggetto di valutazione per le attrezzature la cui classe energetica di appartenenza sia superiore rispettivamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. 		
3 QL	<p>Piano organizzativo per l'avvio del servizio con il crono-programma dettagliato degli interventi di allestimento, la descrizione dettagliata delle fasi di transizione (max 120 giorni) e indicazione delle modalità operative ed organizzative e della tempistica con cui il concorrente intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti</p>	4	
4 QL	<p>Proposta di organizzazione del servizio finalizzata alla riduzione dei tempi di attesa, con particolare riferimento alla gestione delle "code alle casse" e alla distribuzione dei pasti.</p>	6	
5 QL	<p>Organigramma e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio nei differenti punti mensa, specificando le qualifiche e le mansioni di ciascuna unità operativa, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, tenuto anche conto dell'organico del personale attualmente impiegato, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, distribuzione, sbarazzo, ecc.) e al numero di pasti previsti, nonché nell'espletamento dei servizi accessori.</p>	6	
6 QL	<p>Professionalità e monte ore settimanale del Supervisore e del suo sostituto. Dovranno essere indicati il nominativo, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza almeno triennale maturata nel settore della ristorazione collettiva sia del Supervisore che del suo sostituto, nonché il monte ore settimanale di effettiva presenza presso ogni singolo punto mensa. I nominativi sono vincolanti e, in fase di esecuzione del contratto, potranno essere sostituiti con altri referenti in possesso di analoghi requisiti.</p>	6	
7 QL	<p>Modalità e criteri di sostituzione del personale addetto al servizio.</p>	2	

8 QL	<p>Processo di produzione (ricevimento, stoccaggio, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti, sbarazzo, ecc.)</p> <p>Breve descrizione dell'iter giornaliero del processo produttivo, dall'approvvigionamento e stoccaggio delle merci al confezionamento dei pasti, dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.</p>	4	
9 QL	<p>Ricevimento delle derrate e monitoraggio della qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali.</p> <p>Breve descrizione del sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori, elenco dei fornitori, certificazioni da questi possedute (es.: ISO 22000).</p>	4	
10 QL	<p>Progetto alimentare: proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale dei piatti proposti e all'incremento di varietà delle scelte alimentari.</p> <p>In particolare, può essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etnico) e dal punto di vista della composizione del pasto (ad es. offerta di singoli piatti al di fuori delle composizioni di pasto previste in capitolato).</p> <p>Possono essere previste anche proposte di Menù alternativi (senza certificato medico), quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù etico-religiosi con particolare riferimento alle seguenti tipologie: menù senza carne; menù senza carne suina e salumi; menù senza carne bovina; - menù vegetariano/vegano. 	6	
11 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da Agricoltura biologica.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica.</p> <p>NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>	3	
12 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico la quantità in percentuale e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, al-</p>	3	

	<p>legando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la denominazione, categoria, tipologia, numero di regolamento CEE/CE/UE; Regione e Provincia (tratti dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite).</p> <p>NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccezione rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (Criteri Ambientali Minimi)</p>		
13 QN	<p>Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto.</p> <p>Prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dal committente (nel caso di specie, il territorio della regione Sicilia).</p> <p>Prodotti da filiera corta: prodotti agroalimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero di intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.</p>	3	
14 QN	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e/o dai terreni confiscati alle mafie.</p> <p>Il concorrente dovrà dichiarare nel progetto tecnico il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel capitolato tecnico, allegando, altresì, una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto da cui risulti la fonte di approvvigionamento e, nel caso di commercio equo e solidale, la certificazione dell'impresa.</p>	3	
15 QN	<p>Progetto per l'erogazione libera di acqua e bevande tramite dispenser automatico (o altro sistema che produce quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico, in conformità a quanto previsto) nei diversi refettori.</p> <p>Il Progetto deve essere redatto in conformità alle specifiche tecniche previste dai Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM).</p>	3	
16 QL	<p>Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato: proposta relativa al recupero del cibo</p>	3	

	<p>non somministrato per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Possono essere presentate proposte per al massimo 2 ONLUS.</p> <p>Il servizio di trasporto deve essere a carico dell'offerente. Nella proposta deve essere descritta la data di avvio del progetto e le modalità di svolgimento, inclusa la modalità di conservazione dei pasti (per esempio, con la dotazione di un abbattitore di temperatura), le generalità delle ONLUS individuate.</p>		
17 QL	<p>Utilizzo di prodotti monouso a ridotto impatto ambientale (tovaglioli, tovaglie, coprivassoi, asciugamani a perdere, ecc....).</p> <p>Breve descrizione sulla tipologia di prodotti monouso utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio.</p>	3	
18 QL	<p>Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza, con cadenza almeno semestrale (procedure di verifica dei livelli di gradevolezza e dei livelli di servizio; strumenti utilizzati; definizione degli indicatori; reportistica prodotta; soggetti coinvolti; relazioni con l'Amministrazione contraente; modalità di attivazione di possibili azioni preventive; modalità di attivazione di possibili azioni correttive).</p>	2	
19 QN	<p>Possesso di certificazioni ulteriori rispetto a quelle richieste quale requisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa, pertinenti all'oggetto della gara, quali a titolo esemplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistema di gestione dell'autocontrollo igienico secondo la norma UNI 10854:1999 o equivalente - sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 o equivalente - sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008 o equivalente - sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Certificazione SA 8000 sistema di responsabilità sociale. 	4	
20 QN	<p>Analisi di laboratorio: ulteriori analisi di laboratorio, oltre a quelle minime fissate dal capitolato tecnico, su matrici "bio", da effettuarsi presso labo-</p>	2	

	ratori specifici accreditati, che il concorrente si impegna ad eseguire ogni anno.		
--	--	--	--

Di autorizzare, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., l'ERSU di Palermo al trattamento dei dati personali, che saranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del procedimento e conservati fino alla conclusione dello stesso presso l'Ente.

DATA _____ FIRMA _____

avvertenza: il Legale rappresentante o altro soggetto legittimato a rappresentare la ditta concorrente dovrà altresì apporre la firma a margine di ciascuna pagina che compone la presente offerta

**ELENCO PERSONALE COT C/O MENSE UNIVERSITARIUE ERSU DI
PALERMO (SAN SAVERIO E SANTI ROMANO)**

n. Progr.	L.68/99	data ass	qualifica	ore setti	livello
1		04/10/2004	AIUTO MANUTENTORE	40	5
2		01/04/2009	ADD. MACCH. ELETTRICHE	40	4
3		07/03/2011	ADD. MACCH. ELETTRICHE	15	6
4		16/09/2009	ADDETTA PULIZIE	18	7
5		17/06/2009	ADDETTO PULIZIE	24	7
6		02/04/2012	ADDETTO PULIZIE	24	7
7	si	19/03/2009	ADDETTO RISTORAZIONE	30	7
8		30/12/2014	ASM	15	7
9		27/10/2014	ASM	36	6
10		01/04/2005	ASM	21	6 S
11		02/04/2012	ASM	21	6
12		30/12/2014	ASM	21	6
13		01/11/2014	ASM	24	6
14		16/04/2012	ASM	18	6
15		01/02/2016	ASM	18	6
16		30/12/2014	ASM	15	7
17	si	05/10/2000	ASM	36	5
18		02/05/2005	ASM	14	6
19		30/12/2014	ASM	20	7
20		10/03/2008	ASM	36	5
21		06/10/2009	ASM	15	6
22	si	01/04/2005	ASM	30	6 S
23		30/12/2014	ASM	15	7
24		10/10/2014	ASM	18	6

n. Progr.	L.68/99	data ass	qualifica	ore setti	livello
25		10/02/2011	ASM	40	6 S
26		01/04/2008	ASM	18	6
27		01/04/2005	ASM	24	5
28		02/04/2010	ASM	30	6
29	si	01/04/2005	ASM	21	5
30		01/04/2005	ASM	40	6 S
31		27/10/2014	ASM	36	6
32		01/04/2005	ASM	40	5
33	si	01/04/2005	ASM	21	6 S
34		16/04/2012	ASM / BANCONISTA	18	6 S
35		16/04/2012	ASM / BANCONISTA	18	6 S
36		01/03/2007	ASM/BANCONISTA	40	5
37		24/01/2011	BANCONISTA	30	5
38		01/04/2005	BANCONISTA	21	5
39		01/04/2005	BANCONISTA	21	5
40		17/01/2011	BANCONISTA	20	5
41		04/08/2009	BANCONISTA	24	5
42	si	06/10/2004	BANCONISTA	21	5
43		01/04/2005	BANCONISTA	21	5
44		03/10/2012	BANCONISTA	20	6 S
45		07/01/2008	BANCONISTA / AUTISTA	40	5
46		07/01/2006	BANCONISTA/ AUTISTA	40	5
47		09/12/2009	CAMERIERE	21	6 S
48		01/04/2005	CAPO CUOCO	40	3
49		22/02/1997	CUOCO	40	4
50		01/04/2005	CUOCO	36	4
51		18/01/2011	CUOCO	36	4

n. Progr.	L.68/99	data ass	qualifica	ore setti	livello
52		02/06/1997	CUOCO	40	4
53		03/10/2012	CUOCO	30	5
54		01/04/2005	CUOCO	40	4
55		01/05/2015	AIUTO CUOCO	24	5
56		04/09/2014	AIUTO CUOCO	18	6
57		01/04/2005	MACELLAIO	30	5
58		22/06/2202	MAGAZZINIERE	40	4
59		01/04/2005	MAGAZZINIERE	40	4
60		03/02/2014	OP. POLIVALENTE	24	6
61		01/04/2005	PIZZAIOLO	36	5
62		04/02/2009	PIZZAIOLO	36	5
63		17/01/2011	PIZZAIOLO	40	5
64		03/05/2012	AIUTO PIZZAIOLO	30	6
65		07/01/2008	RESPONSABILE DI SALA	40	4
66		07/01/2008	RESPONSABILE DI SALA	40	4
67		01/04/2005	RESPONSABILE DI SALA	40	4
68		01/03/2005	RESPONSABILE MENSA	40	3
69		01/04/2005	RESPONSABILE MENSA	40	3

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI PALERMO CIG: _____ CPV: 55512000-2	ALLEGATO 5 Richiesta di sopralluogo
---	--

All'ERSU di Palermo
 Viale delle Scienze, Edificio 1
 90128 PALERMO (PA)
 protocollo@pec.ersupalermo.gov.it

Il sottoscritto _____ nato a _____
 prov. _____ il _____ residente a _____ in
 via _____ n. _____ prov. _____, in possesso del documento in corso di
 validità n. _____, rilasciato da _____
 che si allega in fotocopia, in qualità di:

Legale Rappresentante
 oppure
 Amministratore munito di poteri di rappresentanza/Procuratore Generale (come risultanti dal certificato camerale)

della Società _____
 con sede legale in Via _____ n. _____ CAP _____
 città _____ prov. _____ codice fiscale: _____
 partita IVA n.: _____ tel. _____ fax _____
 Indirizzo e-mail: _____
 Indirizzo pec: _____

CHIEDE

che vengano fissate le date per l'effettuazione del sopralluogo presso le strutture dell'ERSU di Palermo;

DICHIARA

che effettuerà personalmente il sopralluogo
 che delega ad effettuare il sopralluogo (indicare i nominativi di coloro che effettueranno il

sopralluogo muniti di carta di identità):

- 1) _____
- 2) _____

_____, lì _____ **FIRMA DEL DICHIARANTE**

Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia di valido documento di identità del dichiarante e del delegato.