

## CONTRATTO DI APPALTO FORNITURA SERVIZIO RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE.

Tra i sottoscritti:

MARCHETTI Dr.ssa Giulia, nata a L'Aquila il 08/05/1955, Dirigente Responsabile dell'Azienda per il Diritto agli Studi Universitari di L'Aquila la quale dichiara di intervenire al presente atto nell'esclusivo interesse della stessa, giusta ordinanza n. .... del .....  
per la carica domiciliato nella sede dell'Ente, Cod. Fisc. 80004530665

E

Sig. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, legale  
rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_, C.F./P.I. \_\_\_\_\_  
Con sede legale in \_\_\_\_\_

### PREMESSO:

- che con ordinanza n. \_\_\_\_\_ sono stati approvati gli atti di gara relativi all'appalto della fornitura del servizio ristorazione e gestione delle mense universitarie;
- che a seguito dell'espletamento della gara, con ordinanza n. \_\_\_\_\_ è stata aggiudicata alla Ditta \_\_\_\_\_ con sede a \_\_\_\_\_ la fornitura in oggetto per l'importo di € \_\_\_\_\_ oltre iva ed oneri della sicurezza;

tutto ciò premesso si conviene e stipula quanto segue:

Art. 1 – La narrativa che precede forma parte integrante e sostanziale del presente atto.

Art. 2 – L'Azienda per il Diritto agli Studi Universitari di L'Aquila, come sopra costituita, concede in appalto alla Ditta \_\_\_\_\_ che, come sopra costituita, accetta la fornitura del servizio ristorazione e gestione delle mense universitarie nel comune di L'Aquila, nelle località indicate nel capitolato Tecnico, capitolato che si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale.

Art.3 – L'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inderogabile delle norme, patti, condizioni, obblighi, oneri e modalità di cui al Disciplinare di gara e al Capitolato tecnico richiamati e allegati.

Art. 4 – L'importo dell'appalto ammonta a complessivi € \_\_\_\_\_ oltre iva, calcolato sul numero dei pasti somministrati per la durata di 3 anni al prezzo offerto di € \_\_\_\_\_ oltre iva, ed oltre oneri della sicurezza pari a € 0,033 per singolo pasto tradizionale.

L'importo di € \_\_\_\_\_ oltre iva ed oneri per la sicurezza, resterà fermo ed invariato per tutta la durata del contratto.

Il pagamento avverrà con scadenza mensile, a partire dall'ultimo giorno del mese in cui ha inizio la gestione, su presentazione della relativa fattura da parte della Ditta per l'importo dei pasti erogati nel mese stesso previa detrazione dell'importo contante riscosso direttamente dalla stessa.

I pagamenti verranno effettuati secondo le modalità indicate dalla Ditta entro 60 giorni dal ricevimento della fattura previo controllo dei pasti erogati e dei prezzi applicati: in caso di necessità di regolarizzazione di una fattura per data di presentazione si intenderà quella di regolarizzazione.

Si procederà al pagamento della fattura previa acquisizione del certificato di regolarità contributiva (DURC) e previa verifica insussistenza stato di inadempimento della Ditta (EQUITALIA): in assenza del DURC e/o di verifica positiva stato di inadempimento si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria, ove non già in possesso, dovrà munirsi di terminale POS, presso ogni struttura mensa, al fine di consentirne l'utilizzo da parte degli utenti in fase di pagamento del servizio.

Art. 5 – Sono a carico della Ditta gli oneri connessi al pagamento delle utenze, nessuna esclusa, nonché di tutte le tasse, imposte e contributi collegati all'attività di cui trattasi. Qualora l'importo delle utenze complessive di tutte le strutture superi di oltre il 20% il valore stimata nel Capitolato tecnico, la parte eccedente tale 20% sarà a carico dell'Amministrazione.

Art.6 – Il presente appalto ha durata di 3 anni decorrenti dalla data del verbale di consegna. Al termine dell'appalto, l'Azienda si riserva la facoltà di ripetizione di servizi analoghi in conformità all'art. 57, comma 5, lett. b, del D.lgs. n. 163/2006, per identico periodo qualora ricorrano le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Art.7 – La Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali per il settore di attività e per la località dove è eseguito l'appalto.

La Ditta appaltatrice è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa previste per i lavoratori dipendenti dalla vigente normativa in materia.

La Ditta è inoltre obbligata alla redazione di tutti i documenti inerenti la sicurezza ex D.lgs 81/2008 ed alla trasmissione all'Azienda della relativa documentazione.

Art. 8 – A garanzia di tutti gli obblighi assunti con il presente contratto o previsti negli atti richiamati nello stesso la Ditta appaltatrice ha costituito apposita cauzione definitiva dell'importo di € \_\_\_\_\_ mediante polizza fideiussoria della \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_.

Art. 9 – Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

Art. 10 – Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, nel Capitolato speciale d'appalto e in tutti gli atti comunque richiamati, si fa riferimento alle leggi vigenti in materia.

Si richiede la registrazione del presente atto a tassa fissa trattandosi di atto soggetto ad Iva.

**BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA**  
**FORNITURA SERVIZIO RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE**  
**UNIVERSITARIE SITUATE NEL COMUNE DI L'AQUILA**

**1) ENTE APPALTANTE**

AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Sede legale: Via XX Settembre n. 46/52 – 67100 L'AQUILA

Sede operativa: S.S. 80, ex Caserma Campomizzi, Pal. D, 67100 L'Aquila – e mail:  
[info@adsuaq.org](mailto:info@adsuaq.org) – fax: 0862 312163

**2) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura aperta, con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs n. 163/2006.

Il termine per la presentazione delle offerte è di 52 gg. ai sensi dell'art. 70, comma 2, del D.lgs. n. 163/2006.

Non sono ammesse offerte in aumento.

**3) LUOGO DI ESECUZIONE**

Comune di L'Aquila: località Montelucio di Roio, S.S. 80 ex Caserma Campomizzi, Coppito.

**4) CATEGORIA SERVIZIO E DESCRIZIONE**

Servizio di ristorazione e gestione mense universitarie, Cat. 17.

Non sono ammesse offerte solo per una parte della fornitura richiesta.

Non sono ammesse varianti.

CIG 6459741AE6

**5) DURATA**

L'appalto ha la durata di 3 anni a far data dal verbale di consegna

**6) IMPORTO DELLA FORNITURA**

Totale indicativo pasti annuo 250.000 – importo a base d'asta per singolo pasto tradizionale 6,35 € - valore stimato della fornitura annua 4.762.500,00 € per il triennio, IVA esclusa e oltre gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a 0,033 per singolo pasto.

La spesa relativa al presente appalto troverà copertura finanziaria sui fondi del Bilancio pluriennale 2015/17 e successivi.

**7) MODALITÀ PAGAMENTO CORRISPETTIVO**

Il corrispettivo annuo sarà suddiviso in rate mensili posticipate previa presentazione della relativa fattura elettronica, dei resoconti dei pasti effettuati nonché previo accertamento regolarità DURC ed EQUITALIA.

## 8) CAUZIONI

L'impresa partecipante dovrà versare, a corredo dell'offerta, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto mediante versamento in contanti, fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

L'impresa aggiudicatrice dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione dell'appalto che potrà essere costituita mediante fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa.

## 9) REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Potranno partecipare tutti i soggetti di cui all'art. 34 D.lgs n. 163/2006.

L'impresa concorrente dovrà documentare o autocertificare:

- a) L'assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/06;
- b) Assenza di iscrizioni nel Casellario informatico dei Contratti Pubblici che comportano l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- c) Assenza di divieto a contrarre con la pubblica amministrazione ex art. 32 – quater c.p.;
- d) L'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, con attività principale coincidente con quella oggetto del presente appalto. In caso di Imprese non aventi sede in Italia dovranno fare riferimento agli Organi competenti del proprio Stato di residenza aderente alla CEE;
- e) Il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo a servizi analoghi prestati nel triennio 2012 – 2013 – 2014 per un ammontare complessivo annuo non inferiore all'importo a dase d'appalto;
- f) La regolarità contributiva INAIL e INPS;
- g) La regolarità Legge 68/99;
- h) Di non presentare offerta per la gara in oggetto insieme ad altre Imprese con le quali intercorrono rapporti di controllo e collegamento di cui all'art. 2359 c.c.

### **L'impresa concorrente dovrà altresì allegare**

1. Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari, attestanti la capacità economica dell'impresa di far fronte, in relazione al valore, all'attività oggetto dell'appalto;
2. Gli ultimi due bilanci dell'Impresa;
3. L'elenco dei principali servizi effettuati durante gli ultimi tre anni, con il rispettivo importo, data e destinatario;
4. Certificazione certificazioni di Qualità per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva):
  - ISO 9001:2008
  - ISO 22000:2005
  - ISO 14001:2004
  - OHSAS 18001:2007
  - SA 8000

## 10) RIUNIONE DI CONCORRENTI

Le riunioni di imprese sono possibili in base a quanto previsto dagli artt. 36 e 38 del D-lgs. N. 163/2006: ciascun soggetto non può concorrere singolarmente e contemporaneamente quale

componente di raggruppamenti, né può partecipare a più raggruppamenti. In caso di ATI tutti i requisiti e tutte le dichiarazioni di cui al precedente art. 9 dovranno essere posseduti e allegate da tutte le Imprese partecipanti: il requisito di cui al precedente art. 9, lett e (fatturato) dovrà essere posseduto nella misura minima del 70% dall'impresa capogruppo. La restante percentuale potrà essere posseduta cumulativamente dalla o dalle mandanti a condizione che ciascuna disponga singolarmente di una misura minima del 10%.

#### **11) SUBAPPALTO**

È ammesso il subappalto nei limiti dell'art. 118 del D.lgs n. 163/2006.

#### **12) OFFERTA**

Il termine ultimo per la presentazione delle offerte è il ... **1.5 GEN. 2016** ORE 13,00.

La Commissione procederà ad esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86 del D.lgs n. 163/2006.

L'avviso di preinformazione al GUCE non è stato pubblicato.

Il bando è stato inviato all'ufficio delle pubblicazioni ufficiali della Comunità Europea e ricevuto dallo stesso in data ... **1.6 NOV. 2015**

#### **13) INFORMAZIONI**

Tutta la documentazione relativa al presente appalto sarà disponibile sul sito internet dell'Azienda [www.adsuaq.org](http://www.adsuaq.org), sezione Bandi di gara.

Per tutte le informazioni relative alla procedura di gara e alle modalità di presentazione delle offerte è possibile rivolgersi all'Area Contratti e Affari Generali, Responsabile del procedimento, Dr.ssa Sonia Scassa Tel. 0862 327020 – e mail: [sonia.scassa@adsuaq.org](mailto:sonia.scassa@adsuaq.org) – [info@adsuaq.org](mailto:info@adsuaq.org)

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 e s.m.i., consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

## **DICHIARA**

che l'Impresa è esente dalle cause di esclusione di cui all'art. 38 , comma 1), punti a),b),c),d),e),f), g), h), i), l), m) m-bis), m-ter), m-quater) del D.Lgs n. 163/2006

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

\_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 e s.m.i., consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

## DICHIARA

- di assumere a proprio carico di tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge,;
- di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- di aver presa visione e l'accettazione del contenuto del Capitolato Speciale d'appalto;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei diversamente abili.

Ai sensi dell'art. 17 della L. 68/1999 che l'Impresa:

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_



DENOMINAZIONE DELL'OFFERENTE:

---

INDIRIZZO:

---

**OFFERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE MENSE  
UNIVERSITARIE**

**CIG 6459741AE6**

PREZZO SINGOLO PASTO TRADIZIONALE € \_\_\_\_\_ (in cifre)

\_\_\_\_\_ (in lettere) al netto  
dell'I.V.A. e degli oneri per la sicurezza.

FIRMA E TIMBRO

---

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

## L'AQUILA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_  
(titolare, legale rappresentante, procuratore)

C.F. \_\_\_\_\_ P.I. \_\_\_\_\_

Ai sensi del D.P.R.n. 445/2000 e ss.mm. e ii.

### DICHIARA

- L'inesistenza di iscrizioni nel Casellario informatico dei Contratti Pubblici che comportano l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- L'inesistenza di divieto a contrarre con la pubblica amministrazione ex art. 32 – quater c.p.

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE DI IMPEGNO IRREVOCABILE ALLA  
COSTITUZIONE DI ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI  
IMPRESE**

(articolo 37 Dlgs 163/2006)

**OGGETTO:**

APPALTO FORNITURA SERVIZIO RISTORAZIONE E GESTIONE MENSE  
UNIVERSITARIE

I sottoscritti agenti in nome e per conto delle seguenti imprese:

1) \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_

con la presente, ai sensi e per gli effetti, dell'art. 37 del Dlgs 163/2006

**DICHIARANO**

di impegnarsi irrevocabilmente, in caso di aggiudicazione della gara in oggetto, a  
conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

sopraindicata al numero: \_\_\_\_\_), qualificata come capogruppo, la quale  
stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

di eseguire ciascuna i seguenti servizi:

Impresa \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_

Impresa \_\_\_\_\_

Si impegnano altresì a non modificare la composizione dell'associazione temporanea da costituirsi sulla base del presente impegno ed a perfezionare in tempo utile il relativo mandato, ai sensi delle vigenti disposizioni.

La presente dichiarazione è sottoscritta in data \_\_\_\_\_

PER L'IMPRESA N. 1):

\_\_\_\_\_

*firma*

\_\_\_\_\_

*in qualità di:*

\_\_\_\_\_

*(titolare, legale rappresentante, procuratore)*

PER L'IMPRESA N. 2):

\_\_\_\_\_

*firma*

\_\_\_\_\_

*in qualità di:*

\_\_\_\_\_  
*(titolare, legale rappresentante, procuratore)*

PER L'IMPRESA N. 3):

\_\_\_\_\_  
*firma*  
\_\_\_\_\_

*in qualità di:*

\_\_\_\_\_  
*(titolare, legale rappresentante, procuratore)*

PER L'IMPRESA N. 4):

---

*firma*

---

*in qualità di:*

---

*(titolare, legale rappresentante, procuratore)*

PER L'IMPRESA N. 5):

---

*firma*

---

*in qualità di:*

---

*(titolare, legale rappresentante, procuratore)*

**N.B.** In caso di associazione temporanea di imprese già costituita formalmente in luogo della presente dichiarazione deve essere presentato l'atto notarile con il quale si è costituita l'associazione ed è stato conferito il mandato collettivo speciale all'Impresa Capogruppo; in questo caso non è necessaria la sottoscrizione dell'offerta da parte di tutte le imprese.

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

## **DICHIARA**

Ai sensi dell'art. 118 del Dlgs 163/2006 che:

- intende subappaltare i seguenti servizi

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **SI IMPEGNA**

A provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dello stesso.

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 64100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

E residente a \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_  
(titolare, legale rappresentante, procuratore)

## DICHIARA

Di aver svolto nell'ultimo triennio i seguenti servizi:

Oggetto:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Importo:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Destinatario:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Firma del dichiarante

\_\_\_\_\_



# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

\_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 e s.m.i., consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

## DICHIARA

di possedere i seguenti requisiti di capacità economica e tecnica:

anno 2012

fatturato globale impresa €

importo annuo servizi analoghi €

anno 2013

fatturato globale impresa €

importo annuo servizi analoghi €

anno 2014

fatturato globale impresa €

importo annuo servizi analoghi €

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

# AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 e s.m.i., consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

## **DICHIARA**

Di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi di versamento dei contributi previdenziali ed

Assistenziali di cui alle seguenti posizioni assicurative:

INPS - Matricola N. \_\_\_\_\_ Sede di \_\_\_\_\_

INAIL - Matricola N. \_\_\_\_\_ Sede di \_\_\_\_\_

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

# **,AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI**

Via XX Settembre nn. 46/52 – 67100 L'Aquila

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ (titolare, legale rappresentante, procuratore)

\_\_\_\_\_

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n.445 e s.m.i., consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

## **DICHIARA**

Di essere iscritta al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A di \_\_\_\_\_ per la  
seguinte attività \_\_\_\_\_

Numero iscrizione \_\_\_\_\_, data di iscrizione \_\_\_\_\_

Forma giuridica \_\_\_\_\_

(in caso di imprese straniere aventi sede in uno stato diverso dall'Italia, presentare certificato equipollente o dichiarazione giurata)

Che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente l'Impresa sono:

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

**AZIENDA PER IL DIRITTO AGLI STUDI UNIVERSITARI**  
**L'AQUILA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_

In qualità di \_\_\_\_\_  
(titolare, legale rappresentante, procuratore)

C.F. \_\_\_\_\_ P.I. \_\_\_\_\_

Sede legale \_\_\_\_\_

Sede operativa \_\_\_\_\_

Indirizzo cui inviare comunicazioni \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ e mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

Di partecipare alla gara per la fornitura del Servizio di ristorazione e gestione delle mense universitarie nel Comune di L'Aquila.

CIG: 6459741AE6

FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

Allegare fotocopia di un valido documento di riconoscimento

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

### ▪ PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa;
- aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- la qualità di cottura deve risultare ottimale per cui la pasta deve avere buona consistenza e non risultare in alcun modo collosa o ammassata. La pasta cotta deve risultare di buona qualità anche quando preparata con sistemi di cottura in continuo come quelli utilizzati per le grandi comunità

La Pasta alla analisi chimica deve corrispondere a quanto segue:

- contenuto massimo di umidità 12,5%
- sostanze azotate (NK 5,70): minimo 10,5% sul secco
- ceneri 0,90 sul secco
- cellulosa 0,20 minimo sul secco, massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi sul secco.

La pasta deve essere confezionata con semola di grano duro e all'esame elettroforetico o immunochimico non deve risultare presenza alcuna di sfarinati di frumento tenero.

### ▪ RISO

Superfino arboreo ed il riso sottoposto a procedimento parboiling dovrà corrispondere a quanto richiesto dalla L. 325/1958 e succ. mod.

### ▪ PASTA ALL'UOVO

Deve essere confezionata con semola di grano duro contenente almeno 200 grammi di uova per chilogrammo di semola.

La pasta deve avere le seguenti caratteristiche:

- ceneri minimo 0,85 gr. su 100 di sostanza secca, massimo 1,05
- cellulosa minimo 0,20 massimo 0,45
- sostanze azotate minimo 12,5
- acidità espressa in gradi massimo 6
- umidità massima per cento 12,6.

Il prodotto deve possedere ottime caratteristiche di cottura.

### ▪ TORTELLINI; AGNOLOTTI; RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI; CANNELLONI; LASAGNE

Devono essere confezionati entro le 24 ore antecedenti il consumo con sfoglia che deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente 200 grammi di uova per chilogrammo di semola. L'acidità della sfoglia non deve superare il limite di gradi 6. I prodotti devono avere ottime caratteristiche di cottura.

### ▪ GNOCCHI

Il prodotto deve essere confezionato con farina di tipo "00" con almeno l'80% di patata. Il prodotto deve avere ottime caratteristiche di cottura, non ammassarsi né sfaldarsi a seguito di questa.

### ▪ CARNI BOVINE E SUINE

Le carni devono essere conformi al Dlgs 286/1994 e succ. mod. e int. che disciplina la produzione e commercializzazione delle carni fresche.

Si intendono per carni fresche le carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per

mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione. Non sono ammesse carni congelate o scongelate, ma esclusivamente carni fresche refrigerate.

Carne bovina: proveniente da disossamento di quarti posteriori senza lombata;

Carne suina: arista, filoni, spalla disossata, prosciutto disossato

Prodotti a base di carne suina: salsicce fresche, pasta di salsicce fresche

Carni macinate o le preparazioni di carne: devono essere conformi al DPR 309/1998 che disciplina la produzione e l'immissione in commercio delle carni macinate e delle preparazioni di carni.

Dovranno provenire da macelli, laboratori di selezione controllati e riconosciuti idonei agli scambi intracomunitari di carne fresca e muniti di numeri di riconoscimento CEE.

Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di bovini adulti di sesso maschile, appartenenti per caratteristiche morfologiche qualitative a vitelloni di 1° qualità ed inquadabili nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine con i codici A-R-2.

Tagli anatomici accuratamente rifilati in modo che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6% (definizione di scarto: è costituito da grasso e connettivo di copertura e da eventuale liquido trasudato).

I tagli di carne devono essere confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparente per alimenti, perfettamente sigillati e non forati e conformi alla normativa vigente in materia. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro: al momento della consegna non è ammessa la presenza di sierosità nei sacchetti.

Le carni suine devono provenire da razze magre di suino per macelleria con percentuale di grasso interno tra il 2% e il 3%.

Le salsicce devono essere costituite solo di carni suine, additivi assenti, peso unitario gr. 70/80 percentuale dei grassi totali max 25%.

#### ▪ CARNI AVICOLE

Tutte le carni avicole fresche refrigerate ed il petto di tacchino fresco devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento italiani controllati e riconosciuti idonei agli scambi di carni fresche di volatili da cortile intracomunitari e devono presentare il bollo sanitario.

Il petto di pollo fresco deve essere conforme alle disposizioni del DPR n. 503/1982 art. 25.

Per petto di pollo si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle, peso unitario gr. 300; per petto di tacchino, proveniente da tacchino maschio, si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle, peso unitario minimo Kg 3.

Le cosce di pollo dovranno essere di prima qualità ed il peso del singolo taglio dovrà essere tassativamente compreso tra 240 e 260 grammi; i cosciotti dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione dovrà essere non superiore a due giorni e non inferiore a 12 ore, alla macellazione dovrà aver fatto seguito il raffreddamento; i cosciotti dovranno essere esenti da fratture, edemi ecc. il dissanguamento dovrà risultare completo.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto stabilito dalle norme in materia.

#### ▪ UOVA

Dovranno essere di gallina, di produzione nazionale, fresche, categoria di qualità "A", categoria di peso da gr. 60/65 e conformi al Reg. CEE 1907/90 e succ. mod. e int.. Devono essere esenti da odori anomali, con guscio pulito e intatto, camera d'aria non superiore a mm. 6, albume chiaro e limpido. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio autorizzati. La data di consegna dovrà essere al massimo di 7 giorni dalla data di deposizione.

#### ▪ PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Vanno utilizzati per detti prodotti i preconfezionati (Dlgs 110/1992). Il pesce a tranci deve essere fornito in imballaggi igienicamente corretti: imballo primario in plastica contenuto i

imballo secondario-preconfezione. I tranci e i filetti non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale, attacchi parassitari.

I molluschi e crostacei non devono presentare disidratazione, tagli o lacerazioni, difetti di decorticazione. I prodotti ittici surgelati devono dichiarare nella confezione al momento della consegna una conservabilità minima non inferiore a 10 mesi. Le temperature di trasporto devono essere conformi alle normative vigenti.

- **ESTRATTO DI CARNE**

L'estratto di carne dovrà essere conforme alle norme e privo di glutammato.

- **POMODORI PELATI, CONSERVE DI POMODORO E CONCENTRATO DI POMODORO:**

dovranno presentare il colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo e derivare da produzione conforme alla L. 96/!)&) e DPR 478/1975.

- **LEGUMI IN SCATOLA**

Dovranno essere rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia. L'aspetto deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, parzialmente spezzate, eccessivamente molli. Su ciascuna confezione dovrà essere indicato il peso netto, il peso netto sgocciolato, la composizione del prodotto, il marchio di produzione e la data di scadenza.

- **ORTAGGI**

Dovranno essere di recente raccolta, essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniformi, essere indenni da qualunque difetto che possa alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi. Non potranno essere utilizzati gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione o fermentazione incipienti, che abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare la maturazione. La verdura fresca dovrà essere utilizzata solo quando di stagione. Fuori stagione potranno essere utilizzati prodotti surgelati rispondenti alle norme vigenti.

- **PATATE**

Dovranno essere di ultimo raccolto. I tuberi dovranno essere sani, interi, puliti, di forma e aspetto normali in rapporto al tipo. Non è concesso l'utilizzo di patate che presentano tracce di verde apicarpale (solanina), tuberomania, concrescimenti, malformazioni, teratologia, stonolatura nonché tuberi che presentino germogliazione incipiente ed in via di evoluzione, maculosità bruna della polpa, cuore cavo. I prodotti da fornire non dovranno presentare tracce di alterazioni da attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro parassiti animali e vegetali.

- **PUREA**

Di patate liofilizzato conforme alle norme vigenti relative sia alla preparazione del prodotto che al confezionamento.

- **PROSCIUTTO CRUDO**

Il prodotto deve portare impresso il marchio di consorzio; deve essere ben prosciugato, opportunamente stagionato, di sapore e odore gradevole, senza osso. Il prodotto deve appartenere al tipo denominato commercialmente "Parma".

- **PROSCIUTTO COTTO**

Sgrassato e scotennato, senza aggiunta di polifosfati E450, formato classico, pezzatura Kg. 6/8, acqua sul magro non superiore al 74%, umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza dell'1%, proteine non inferiori al 20%. In confezioni sottovuoto in idoneo involucro plastico o carta di alluminio, all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

- **SALAME**

Tipo Milano o Fabriano prima qualità, forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondente all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità. L'insaccato deve essere consistente e di normale grado di stagionatura (minimo due mesi), deve risultare privo di parti tendinee e cartilaginee; il sale e le droghe debbono risultare in giusta proporzione: L'impasto deve essere costituito per il 30% da grasso duro di suino per il rimanente 70% da carne di suino e bovino in parti uguali ed etichettatura a norma di legge.

#### ▪ LONZA E MORTADELLA

Dovranno essere forniti in confezione sottovuoto, debitamente etichettati, devono provenire da suino nazionale ed essere senza conservanti (polifosfati). La mortadella dovrà essere di puro suino con caratteristiche tipiche ed ottimali. La lonza o capocollo dovrà essere magra, di puro suino, con stagionatura di almeno tre mesi, non piccante e compatta al taglio.

#### ▪ MOZZARELLA

La mozzarella fresca dovrà essere prodotta con latte vaccino fresco o pastorizzato, senza conservanti, con percentuale di grasso sulla sostanza secca min. 44% e umidità max 65%. Non deve presentare sapore o odore anomali dovuti a inaridimento e deve essere fornita in confezioni singole e consegnata non oltre 48 ore dalla data di produzione. Il trasporto e la consegna dovranno avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

#### ▪ FORMAGGI

I formaggi non dovranno presentare alterazioni interne o esterne, dovranno provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinate, non devono contenere sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate ecc.): Sull'involucro devono indicare la denominazione commerciale, di origine o tipica ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante il tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, nome del venditore, eventuali additivi consentiti, peso di ogni forma e confezione.

- Caciotta: prodotta da latte vaccino e latte di pecora, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Fontina: formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto con latte intero di vacca, grasso min. sulla sostanza secca 45%, crosta compatta, sottile, pasta molle, elastica con scarsa occhiatura.
- Parmigiano reggiano: dovrà riportare sulla crosta il marchio che attesta la denominazione di origine protetta e provenire da una stagionatura di almeno 18 mesi;
- Stracchino: prodotto esclusivamente con latte vaccino, senza additivi, pasta compatta e non eccessivamente molle; il grasso min. sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 50%, dovrà essere consegnato almeno 10 giorni prima del termine minimo di conservazione ed in confezioni sigillate.
- Emmenthal: prodotto esclusivamente con latte vaccino fresco, dovrà presentare la classica occhiatura distribuita in maniera omogenea;
- Ricotta: prodotta con siero di latte di mucca, sale, correttore di acidità, latte.

#### ▪ TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere confezionato esclusivamente con le carni fresche della regione addominale (ventresca) del corpo, il rifornimento deve avvenire attraverso stabilimenti con bollo CEE.

#### ▪ FRUTTA

Deve essere di stagione, pezzatura gr. 200-220 ad eccezione dei mandaranci e mandarini la cui pezzatura dovrà essere 90-110 gr.. I frutti devono essere interi, sani e puliti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della qualità e specie richieste. Non sarà ritenuta adatta al consumo la frutta che abbia visibili tracce di fitofarmaci, abbia sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, porti tracce visibili di avvizzimento, sia attaccata da parassiti animali e vegetali.

#### ▪ MACEDONIA



Misto di frutta fresca allo sciroppo, tagliata a cubetti confezionata con almeno 5 tipi di frutta diversi.

▪ **YOGURT**

Naturale, magro e intero, alla frutta. Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino fermentato senza additivi chimici di sintesi, il contenuto in sostanza grassa dovrà corrispondere a quello del latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che potrà avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere antifermentativi. Lo yogurt alla frutta non dovrà contenere antifermentativi. Lo yogurt dovrà essere fornito con il termine minimo di conservazione massimo 10 giorni dalla consegna. Confezione in vasetti singoli da 125 gr. Non devono essere immesse al consumo confezioni che presentino rigonfiamento del contenitore, modifiche del colore del prodotto, modifiche nel sapore, presenza di schiume o muffe.

▪ **BURRO**

Dovrà essere fresco, ottenuto unicamente dalla crema di latte di vacca rispondente ai requisiti organolettici ed igienico sanitari previsti dalle norme

▪ **ACETO DI VINO**

Deve avere un'acidità espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml, l'alcool non deve essere inferiore all'1,5% del volume.

▪ **LATTE**

Dovrà essere omogeneizzato, sterilizzato e parzialmente scremato, con contenuto max di grasso sino all'1,8%.

▪ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Deve essere ottenuto meccanicamente dalla lavorazione delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non potrà contenere più dell'1% in peso di acidità espresso con acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il numero di perossidi dovrà essere inferiore a 20 e la reazione Kreis negativa. All'analisi gascromatografica e spettrofotometrica il prodotto dovrà fornire valori rispondenti a quelli tipici.

▪ **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE**

Dovrà possedere i requisiti prescritti dalle norme in materia

▪ **PANE**

Il pane deve essere confezionato con prodotti conformi a quanto riportato dal DPR 187/2001. Le rosette devono essere consegnate all'utenza in confezioni di cellophane per alimenti termosigillate contenenti ciascuna due rosette, il pane tipo casereccio deve essere confezionato affettato, in singole confezioni bifetta in apposite buste protettive microforate. Sulle confezioni deve essere riportata la data di produzione. Nei giorni festivi sarà distribuito solo pane casereccio.

▪ **FARINE**

Nella preparazione dei piatti è consentito l'utilizzo di farina bianca di grano tenero "0" e "00", farina di mais per polenta di granoturco e fecola di patate: Le farine devono essere in perfetto stato di conservazione e prive di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.



## TABELLA DI SOMMINISTRAZIONE DEI GENERI DI VITTO

### Alimenti

quantità per razione a crudo

#### PRIMI PIATTI

Pasta e riso asciutti	gr. 120
Pasta all'uovo secca asciutta	gr. 140
Pasta per brodo	gr. 50
Pasta per minestrone, minestre	gr. 60
Pasta all'uovo fresca asciutta	gr. 150
Pasta all'uovo per brodo	gr. 60
Cannelloni, lasagne, ravioli ecc	gr. 200
Gnocchi	gr. 250
Brodo di carne	gr. 200

#### CARNE

Arrosto, brasato, genovese	gr. 150
Fettine, scaloppine, involtini	gr. 120
Cotolette	gr. 110
Bistecca di maiale o manzo con osso	gr. 250
Bollito	gr. 160
Spezzatino	gr. 200
Polpette, polpettone, hamburger (al netto degli altri ingredienti tipo pane, uova ecc.)	gr. 110
Spiedini	gr. 200
Cosce di pollo	gr. 260
Petto di pollo o tacchino	gr. 150
Arrosto di tacchino	gr. 150/160
Macinato per ragù	gr. 10
Salsicce e wurstel	gr. 150

#### PESCE SURGELATO

Merluzzo, platessa, palombo, salmone, cernia, persico trota, bastoncini, cotoletta di mare, seppie	gr. 180/200
Frutti di mare per condimento	gr. 25/30
Tonno per condimento	gr. 25/30

#### PIATTI FREDDI COMPOSIZIONE

Uova intere n. con formaggio gr. 30	
Uova intere n. 2 con affettati misti gr. 40	
Uova tonmate n. 2	
Mozzarella gr. 120 con affettati misti gr. 30	
Affettati misti e n. gr. 140	
Formaggi (gruviera, provolone ecc.) gr. 100 con affettati misti gr. 50	
Tonno sgocciolato gr. 100 con affettati misti gr. 40	
Insalata russa gr. 230	
Caprese gr. 120 di mozzarella con prosciutto crudo gr. 20	
Stracchino, robiola, ecc. gr. 100 con affettati misti gr. 40	
Caciotta fresca gr. 120 con affettati misti gr. 20	
Ricotta gr. 150 con affettati misti gr. 20	

Scamorza ai ferri gr. 120 con prosciutto crudo gr. 30  
Melanzane alla parmigiana gr. 300  
Tonno gr. 80 con un uovo sodo  
Frittata/omelette n. 2 uova  
Pizza al taglio gr. 400

#### VERDURA E ORTAGGI FRESCHI

Bietola, cicoria, indivia	gr. 300
Broccoletti, verza	gr. 300
Cavolfiori, finocchi	gr. 350
Zucchine, melanzane	gr. 250
Fagiolini, pomodori, peperoni	gr. 200
Carote	gr. 200
Insalata a foglie	gr. 130
Patate lesse, arrosto e purea	gr. 220
Patate in umido	gr. 220/250
Misto peperoni, patate e melanzane	gr. 250
Pomodori	gr. 150
Patate per minestra	q.b.

#### VERDURA E ORTAGGI SURGELATI

Bietola, spinaci	gr. 230
Fagiolini, cavolfiori, funghi	gr. 170/180
Piselli	gr. 130
Minestrone	gr. 60

#### LEGUMI

In scatola per contorno (lenticchie, ceci e fagioli)	gr. 150
Per minestre	gr. 50

#### PUREA

Liofilizzato	gr. 35/40
--------------	-----------

#### FRUTTA FRESCA

Mele, pere, pesche, cachi, ciliegie	gr. 200/220
Fragole, arance, mandarini	gr. 200/220
Melone	gr. 250
Banane, kiwi	gr. 180/200
Anguria	gr. 400
Mele da cuocere	gr. 250
Macedonia (peso sgocciolato)	gr. 150

#### PANE

Panini rosetta n. 2 da gr. 60/70	
Pane casereccio bifetta gr. 110/120	

#### OLIO E BURRO

Extra vergine di oliva (per ogni vitto)	gr.30/35
Burro per pasta al burro	gr. 5/10
Burro per purea e sfornati (ogni tre razioni)	gr. 10

## DOLCE

Porzione di torta o gelato non inferiore a gr. 100

## VARIE

Parmigiano per condimento gr. 6/8

Aceto q.b.

Estratto di carne q.b.

Pomodori pelati in scatola per asciutta gr. 140/160

Pomodori pelati in scatola per minestra gr. 50

Latte per purea e sformati gr. 50

**Per le quantità per razioni a cotto si fa riferimento all'Istituto Nazionale di Ricerche per Alimenti e la Nutrizione (tabelle di composizione degli alimenti).**

1° SETTIMANA

ALL 4. 5

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
Falliccone al ragu'	Risotto ai frutti di mare	Orecchiette alla barese	Gnocchi al ragu'	Spaghetti con vongole	Farfalle zucchini e radicchio	Lasagna ricotta e spinaci
Pasta e ceci	Agnolotti al ragu'	Tortiglioni al pomodoro	Passato di verdure con crostini	Conchiglie al pomodoro	Ricotta e spinaci	Tortellini in brodo
Brasato	Petto di pollo al mareale	Astis alla ciba	Pollo arrosto	Filato di nasello in salsa verde	Arrosto di tacchino farcito	Scaloppina agli agurci
Cololella di pollo	Trate al fari	Involtili ripieni di magro	Saltiribocca alla romana	Scaloppina con funghi	Spezzatino con patate	Polpette al sugo
Mozzarella e salame	Groviere e prosciutto crudo	Torino e uova	Lonza, salame e stracchino	Provolone e speck	Riotta e salame	Insalata russa
Biale ripassata	Crocchette di patate	Piccoli con prosciutto	Stornato di zuccoline	Centoliche all'aglio	Piselli con prosciutto	Cavolfiori gratinati
Patatine fritte	Insalata mista con maia	Funghi trifolati	Biale all'aglio	Cicoria ripassata	Milanzane grigliate	Insalata mista
Pasta e lenticchie	Sedani all'ortolana	Pasta e fagioli	Riso e piselli	Pasta e ceci	Pasta e patate	Zuppa di verdure
Famigliana di melanzane	Milnestrone	Stornato di patate	Treccio di pizza	Penne all'arrabbiata	Straciatella con verdura	Mezzo manichia aglio, olio g&v
Scaloppina al vino bianco	Hamburger	Cordon blue	Arosto al cavolfi	Bistecca di manzo	Vitello tonnato	Artisa all'iva e mandorle
Bollito con malinese	Cotoletta di manzo	Polpettone fritto con verdura	Involtili con ripieno di magro	Bastoncini di pesce	Pollo alla cacciatora	Fettina alla pizzaiola
Bel paese e lonza	Stracchino e mortadella	Frittata con zuccoline	Fontina e prosciutto crudo	Mozzarella e prosciutto cotto	Tallegio e mortadella	Asiago e prosciuttella
Fagiolini all'olio	Cesni al rosmarino	Carote glassate al burro	Broccoletti all'aglio	Patate al forno	Stornato di verdure	Misto di verdure alla contadina
Spinaci all'aglio	Rape all'olio	Finocchi gratinati	Cicoria all'aglio	Fagiolini al sedano	Verza ripassata	Purée di patate
Zenonica dolce Tramsir						

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA
Fattucina paglia e fieno al ronzù	Risotto con radicchio	Orecchiette al pesto	Gnocchi al ragù	Risotto alla pescatora	Mezze maniche alla carbonara	Tortellini pasta, prosciutto, funghi e piselli
Pasta e patate	Ravoli burro e salsa	Tortiglioni al ragù	Zuppa di orzo	Conchiglie al pomodoro	Minestrone	Farfalle al pesto
Arrosto di tacchino ai funghi	Piatessa patate	Polpettone farcito con wurstel	Arrosto con funghi	Soppie con piselli	Arrosto di vitello farcito	Pollo al forno
Cololella alla milanese	Fettine al rosmarino	Agnola all'arancia	Polpetta e piselli	Fettina con salsa	Fettina alla pizzaiola	Splendini di melata al forno
Torino e uova	Mozzarella e prosciutto crudo	Salama, mortadella e rolola	Telleggio con speck	Ripolla e lonza	Caciotta e salame	Insalata russa
Fagiolini al pomodoro	Crocchette di patata	Cicoria ripassata	Broccoli all'aglio	Patate piezzemolate	Fagiolini all'olio	Patatine fritte
Patate al forno	Bietta all'aglio	Purea gratinata	Insalata con maiz	Carote gratinate	Verza soffocata	Insalata mista
pasta e lentichio	Minestrone	Riso e lenticchia	Patate e fagioli	Patate e ceci	Zuppa di legumi	Pappardelle al pomodoro
Trencio di pizza	Fusilli tonno e zucchine	Pasta all'armatiolana	Stornato di patate	Parmette al salmone	Stornato di riso	Straciatella
Petto di pollo al limone	Salmone alle erbe	Escaloppina ai funghi	Polpetta in bianco	Cololate di mare	Polpettone farcito con verdure	Arrosto al vino rosso
Bolito in salsa verde	Scaloppina ai mussels	Insalata di pollo	Fettina alla pizzaiola	Salsicce con patate	Sellimbocca alla romana	Fettina ai funghi
Provolone e prosciutto cotto	Schmorse ai funghi e prosciutto crudo	Bal prasse e lonza	Uova alla tartara	Groviere e salame	Stracchino e speck	Fonitina e mortadella
Spinaci al burro	Funghi trifolati	Piselli al prosciutto	Patatine fritte	Melanzane ai funghetti	Bieta ripassata	Verdure grigliate
Insalata patate e carote	Ceci al rosmarino	Zucchine gratinate	Rape all'olio	Purea di patate	Broccoli all'aglio	Finochilli gratinati
Domani dolce al cioccolato						

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA
Penne alla norcina	Risotto ai frutti di mare	Lasagna alle verdure	Gnocchi al ragù'	Orecchiette alla barese	Risotto ai 4 formaggi	Cannelloni
Conchiglie al pomodoro	Zuppa del casale	Tortiglioni al pomodoro	Pasta e ceci	Tonnarelle al forno	Penne all'anabibbata	Farfalla e fiore+prosciutto+funghi+piselli+panna
Uovo toncato	Parsico al forno	Scaloppina ai funghi	Pollo arrosto	Scogliola gratinata	Arrosto di tacchino farcito	Scaloppina agli agrumi
Hamburger	Falafel ai ferri	Saladce al sugo	Salmoncoca alla romana	Cololella alla milanese	Spezzatino con patate	Polpetta al sugo
Caciotta e prosciutto crudo	Lorza e mozzarella	Grovera e prosciutto cotto	Lorza, salame e bel paese	Insalata russa	Ricotta e salame	Torino e uovo sodo
Crocchette di patate	Bistecca ripassata	Finocchietti alla parmigiana	Fagiolini al pomodoro	Cicoria ripassata	Piselli e prosciutto	Cavolfiori all'aglio
Insalata mista con mais	Patatine fritte	Piselli al prosciutto	Funghi trifolati	Insalata mista	Melanzane grigliate	Carote al burro
Pasta al forno	Pasta e lenticchie	Pasta e fagioli	Riso e piselli	Mitestrone	Fettucine al ragù'	Zuppa di verdure
Melanzane alla parmigiana	Sedani all'ortolana	Mezze maniche aglio, olio e olive	Trancio di pizza.	Patate al pomodoro	Stracottella con verdura	Stipoli di riso
Scaloppina al mare	Bastoncini di pesce	Arrosto ai carciofi	Petto di tacchino agli odori	Involtili ripieni di magro	Scaloppina burro e salsa	Arata in salsa di uva e mandorle
Cordon blue	Stracottini alle verdure	Splendini di manzo al forno	Falafel ai ferri	Martuzzo al pomodoro	Pollo alla cacciatore	Fettina alla pizzaiola
Bel jessè e lonza	Asiago e prosciutto	Provolone e speck	Mozzarella e prosciutto cotto	Fontina e prosciutto crudo	Taleggio e montadella	Stracchino e lonza
Fagiolini all'olio	Carote glassate al burro	Rapa all'olio	Broccoli ripassati	Finocchietti gratinati	Stornello di verdura	Misto di verdure alla contadina
Splinao all'aglio	Zucchini al forno	Patate al forno	Cicoria all'aglio	Ceci al rosmarino	Verze ripassate	Purea di patate
Domestic dolce alla crema						



LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	SABATO	DOMENICA
Farfalle al radicchio	Risotto agli asparagi	Tortiglioni al ragù	Gnocchi al ragù	linguine allo scoglio	Agnolini al ragù	Tortiglioni panna, prosciutto, piselli e funghi
Pasta e fagioli	Mezzo maniche alla carbonara	Pappardelle al tonno	Mitastrofane	Conchiglie al pomodoro	Zuppa di legumi	Farfalle al pesto
Scaloppina ai funghi	Sepie con piselli	Brevetola di manzo	Arrosto al vino rosso	Polombo in salsa verde	Arrosto di vitello	Pollo al forno
Polpettone fagioli con varesel	Falitta al rosmarino	Cotoletta alla milanese	Polpetta e piselli	Frittata alla sarda	Frittata alla pizzaiola	Splendini di manzo al forno
Ricotta e salame	Sgamosa ai funghi con prosciutto crudo	Lonza prosciutto, collio e rosbif	Telugo con speck	Tonno e uova	Caciotta e lonza	Insalata russa
Fagioli al pomodoro	Crocchette di patate	Carote gratinate	Cavolfiori all'aglio	Patate grezzonolate	Farfalle all'olio	Cavolfiori gratinati
Gnocchi all'aglio	Biada all'aglio	Cacio ricassata	Insalata con maiz	Ficocci gratinati	Verza trifolata	Insalata maiz
Pasta e lentichio	Sformato di riso	Orecchiette alla barese	Pasta e fagioli	Riso e herba	Zuppa di legumi	Pasta all'armorfisiana
Mitastrofane	Trancio di pizza	Pasta e ceci	Sformato di patate	Pernette tonno e capperi	Fagioli alla gottovese	Quadracci in brodo
Patto di polli al limone	Trota al forno	Patto di faveccio ai funghi	Stamburgher	pietosera gratinata	Polpettone fagioli con verdura	Arrosto al vino rosso
Bioglio in salsa verde	Vitello tonnato	Muntel alla valchisiana	Frittata alla pizzaiola	Frittata con patate e fontina	Saltimbocca alla romana	Salacca con patate
Provolone e prosciutto cotto	Groviere e salame	Bel paese e lonza	Mozzarella e prosciutto crudo	Insalata di pollo	Siracitano e speck	Fontina e salame
Schnitzel al burro	Cicoria ripassata	Patate al prosciutto	Patate alla	Melanzane al funghetto	Piccola affetto	Funghi trifolati
Insalata di patate e carote	Caci al rosmarino	Zucchini gratinati	Riso all'olio	Purée gratinata	Prosciutto ripassati	Purée di patate
Domenica dolce alla frutta						

11

# **DISCIPLINARE DI GARA PROCEDURA APERTA PER APPALTO FORNITURA SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE – CIG 6459741AE6**

## **ART.1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente disciplinare si riferisce alla gara per l'appalto per la fornitura del servizio ristorazione e gestione delle mense universitarie site nel Comune di L'Aquila, da affidarsi mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06.

L'Azienda metterà a disposizione sul proprio sito internet [www.adsuaq.org](http://www.adsuaq.org) l'accesso libero e incondizionato a tutti i documenti di gara ai sensi degli artt. 70 e 71 del D.lgs. n. 163/2006.

L'appalto ha per oggetto:

- Il servizio di ristorazione e la gestione delle mense,
- la pulizia dei relativi locali,
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dell'ambiente,

da effettuarsi in favore degli aventi diritto secondo la vigente legislazione regionale in materia, presso le seguenti strutture:

- sala ristoro situata presso il Polo Universitario di Coppito, nei termini come da capitolato, successivamente centro cottura e sala ristoro alla scadenza del comodato d'uso degli immobili, Via Vetoio, nel Comune di L'Aquila;
- centro cottura e sala ristoro situati nel Polo universitario in Località Monteluco di Roio nel Comune dell'Aquila;
- centro cottura e sala ristoro situati all'interno della ex Caserma Campomizzi nel Comune di L'Aquila sino alla scadenza del comodato d'uso dei suddetti immobili per trasferimento presso la nuova casa dello studente.

## **ART. 2 - DURATA**

L'appalto ha durata di anni tre dal verbale di consegna. Al termine della durata naturale dell'appalto, l'Ente si riserva la facoltà di ripetizione di servizi analoghi in conformità all'art. 57, comma 5, lett. b, del D.Lgs. 163/06 per identico periodo qualora ricorrano le condizioni previste dalla vigente normativa in materia.

## **ART. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA**

Il prezzo a base d'asta è pari ad € 6,35 oltre IVA e oltre oneri per la sicurezza pari a € 0,033 relativo al singolo pasto somministrato.

L'importo annuale complessivo a base d'asta è stimato in base al dato di pasti presunti che potranno essere erogati nel corso di ciascun anno e nel triennio.

Il numero stimato dei pasti annui è pari a circa 250.000 per un totale complessivo nel triennio di 750.000 pasti. Il numero dei pasti potrà subire aumenti o diminuzioni in base al numero degli studenti iscritti presso l'Università e gli Istituti AFAM ed in base all'effettivo utilizzo del servizio di mensa.

L'importo a base d'asta è così calcolato:

€ 6,35 a pasto x 250.000 x 3 anni = € 4.762.500,00 IVA esclusa, ed esclusi gli oneri per la sicurezza

non soggetti a ribasso che sono pari ad 24.750,00 (0,033 € x 750.000) nel triennio.

In caso di ripetizione dei servizi analoghi, l'importo complessivo posto a base d'asta è pari ad € 4.762.500,00 Iva esclusa, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso che sono pari ad € 24.750,00 per l'ulteriore triennio.

La spesa relativa al presente appalto troverà copertura finanziaria sui fondi del Bilancio pluriennale 2015/17 e successivi.

#### **ART. 4 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006, costituiti da operatori economici singoli o riuniti o consorziati, ai sensi degli artt. 36 e 37 Dlgs 163/2006, in possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare di gara.

#### **ART. 5 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 del Dlgs 163/2006.

Agli operatori economici ai sensi dell'art. 37 comma 7 del Dlgs 163/2006 è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

E' altresì vietato ai sensi dell'art. 37 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) di partecipare in qualsiasi forma alla medesima gara.

E' infine vietato ai sensi dell'art. 36 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. c) di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

#### **ART. 6 - SOPRALLUOGO**

E' obbligatorio per ciascun concorrente che intende partecipare alla gara, effettuare il sopralluogo dei locali.

La presa visione dei luoghi è possibile dal Lunedì al Venerdì, nel periodo dal ..... al ....., dalle ore 9,00 alle 12,00.

Per effettuare il sopralluogo gli operatori economici dovranno inviare una richiesta di appuntamento via mail al seguente indirizzo di posta elettronica: [info@adsuaq.org](mailto:info@adsuaq.org)

La visione dei luoghi di lavoro potrà essere effettuata soltanto dal legale rappresentante, dall'Amministratore, dal Direttore Tecnico dell'Impresa ovvero da altro soggetto appositamente delegato per iscritto dal legale rappresentante, il quale potrà intervenire soltanto per una Impresa.

Al termine della visione dei luoghi verrà rilasciato certificato di avvenuto sopralluogo da inserire nella documentazione amministrativa.

#### **ART. 7 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara

- 1 DIC. 2015 - 14 GEN. 2016

devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000, in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale o altro soggetto dotato di potere di impegnare contrattualmente l'impresa); a tal fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità. Per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su fogli distinti. Potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso deve essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

Devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati ognuno per quanto di competenza.

Le dichiarazioni sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione dall'Azienda sul sito [www.adsuaq.org](http://www.adsuaq.org), sezione "Bandi di gara".

## **ART. 8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA**

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

### 1. - Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

- a) Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/06;
- b) Assenza di iscrizioni nel Casellario informatico dei Contratti Pubblici che comportano l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- c) Assenza di divieto a contrarre con la pubblica amministrazione ex art. 32 – quater c.p.;
- d) Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, con attività principale coincidente con quella oggetto del presente appalto. In caso di Imprese non aventi sede in Italia dovranno fare riferimento agli Organi competenti del proprio Stato di residenza aderente alla CEE;
- e) Regolarità contributiva INAIL e INPS;
- f) Regolarità Legge 68/99

### 2. - Requisiti di capacità economica e finanziaria

- g) Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari ai sensi del Decreto Legislativo 1/9/1993 n. 385, attestanti la capacità economica dell'impresa di far fronte, in relazione al valore, all'attività oggetto dell'appalto. In caso di ATI devono essere prodotte da ciascuna Impresa componente il raggruppamento;
- h) Gli ultimi due bilanci dell'Impresa;
- i) Dichiarazione del fatturato globale dell'ultimo triennio (2012-2013-2014);
- j) Dichiarazione di aver realizzato un fatturato per servizi analoghi (ristorazione collettiva) prestati nel triennio 2012-2013-2014 per un ammontare complessivo annuo non inferiore all'importo a base d'appalto. In caso di ATI il requisito deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nella misura del 70% e dalle mandanti nella misura del 30%;

### 3. - Requisiti di capacità tecnica, professionale e di qualità

- k) Elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni per servizi di ristorazione collettiva con l'indicazione se trattasi di Ente pubblico o private, dell'importo, della data di inizio e termine, con la dimostrazione di aver realizzato almeno due servizi di ristorazione collettiva con un numero complessivo di pasti annui, nel triennio 2012-2013-2014, non inferiore a 200.000. In caso di ATI il

- requisite dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo;
- l) Possesso delle seguenti certificazioni di Qualità per attività corrispondenti all'oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva):
- ISO 9001:2008
  - ISO 22000:2005
  - ISO 14001:2004
  - OHSAS 18001:2007
  - SA 8000

#### **ART. 9 - AVVALIMENTO**

In attuazione del disposto dell'art. 49 del Dlgs 163/2006 il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, in relazione alla presente procedura aperta, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di partecipazione avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, fatta eccezione per i requisiti di cui all'art. 8, punto 1 "Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale" e per le certificazioni di Qualità richieste.

Ai fini di quanto sopra dovrà essere fornita tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto art. 49 del Dlgs 163/2006. Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito - a pena di esclusione - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

#### **ART. 10 - SUBAPPALTO**

E' ammesso il subappalto nei limiti previsti dall'art. 118 D.Lgs 163/2006.

Non è consentito affidare subappalti a soggetti che in qualunque forma abbiano partecipato al presente appalto. L'Impresa deve indicare ai sensi dell'art. 118 del Dlgs 163/2006, con apposita dichiarazione, le parti di fornitura che intende subappaltare.

L'appaltatore dovrà provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dello stesso. In caso di subappalto l'Azienda non provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo della parte di servizi dallo stesso eseguita. La mancata espressione della volontà di ricorso al subappalto non comporta l'esclusione dalla gara ma rappresenta impedimento per l'aggiudicatario a ricorrere al subappalto.

#### **ART. 11 - CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'appalto (ridotta del 50% per le società certificate UNI ISO 9001), costituita ai sensi dell'art. 75 D.Lgs 163/2006 con validità di almeno 180 gg. decorrenti dalla data del giorno fissato per la gara, o alternativamente:

- mediante versamento in numerario di € 95.745,00 da effettuarsi presso la Tesoreria BPER – L'Aquila sul c/c intestato ADSU L'Aquila - IT88D0538703601000000040909;
- mediante apposita polizza fideiussoria bancaria da produrre in originale rilasciata da Azienda di credito per l'importo di € 95.745,00;

– mediante polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazioni regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle leggi per l'esercizio delle assicurazioni private approvato con DPR n. 449/1959 per l'importo di € 95.745,00;

Solo nel caso di fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà risultare a pena di esclusione:

- l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva, in caso di aggiudicazione;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la clausola "a semplice richiesta dell'amministrazione".

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve prestare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 D.Lgs. 163/2006.

## **ART. 12 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione dalla gara, deve essere sigillato e sui lembi di chiusura deve essere apposta almeno una firma o sigla (per lembi di chiusura sulla busta si intendono i lati incollati dopo l'inserimento del contenuto e non anche i lati incollati meccanicamente durante la fabbricazione della busta medesima) e pervenire a questa Azienda - Ufficio Protocollo - ex Caserma Campomizzi Pal. D, S.S. 80 - 67100 L'Aquila, a mezzo posta o a mano non più tardi delle ore **13,00** del giorno 15 GEN. 2016

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile, la stazione appaltante non assume responsabilità alcuna.

Il plico come sopra debitamente sigillato deve recare **il nominativo dell'Impresa mittente e dovrà chiaramente apporsi la scritta:**

**"NON APRIRE - OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE – CIG 6459741AE6"**

Il plico deve contenere al suo interno tre buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura rispettivamente:

**"A - Documentazione amministrativa"**

**"B - Progetto Tecnico"**

**"C - Offerta economica"**

**Si precisa che la mancata separazione della documentazione nelle 3 buste sopra indicate costituirà causa di esclusione dalla gara.**

Si precisa altresì che non saranno ammesse e verranno pertanto escluse le offerte plurime, condizionate, alternative, senza aver espresso sconto sul prezzo a base d'asta o espresse in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

### **Contenuto della Busta "A - Documentazione amministrativa"**

Nella busta "A - Documentazione amministrativa" devono essere contenuti i seguenti documenti:

1. la domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante e redatta in lingua italiana;
2. autocertificazione attestante l'assenza delle condizioni di cui all'art. 38 comma I lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) m-bis) m-ter) ed m-quater) del Codice;
3. documentazione ed autodichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000 attestanti i requisiti di cui al

precedente Art. 8 relativi ai punti 1.- 2. - 3.;

4. *In caso di avvalimento* – Documentazione prevista dall'art. 49 del D.Lgs. 163/06;
5. *In caso di subappalto* – Dichiarazione delle parti del servizio che si intendono subappaltare;
6. Cauzione provvisoria presentata secondo le indicazioni dell'art. 11 del presente disciplinare;
7. Ricevuta di pagamento € 140,00 a favore dell'AVCP;
8. **PassOE** ottenuto attraverso la registrazione al servizio AVCPASS dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. In merito a tale documento si fa presente che:
  - la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale avverrà, ai sensi dell'articolo 6-bis del D.Lgs. 163/2006 e della delibera attuativa dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 111/2012, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis;
  - tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura sono tenuti a registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato -AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

**La mancata produzione del PASSOE non costituisce motivo di esclusione dalla gara.**

Ai concorrenti che avessero omissa la produzione del PASSOE nei cui confronti dovessero essere esperite le verifiche dei requisiti generali o speciali, verrà richiesto di integrare la presentazione del PASSOE e qualora non vi dovessero provvedere nel termine assegnato saranno esclusi dalla gara.

Si precisa in proposito che la prima verifica sulle annotazioni presenti sul casellario informatico dell'Autorità avverrà attraverso l'apposita sezione del sito.

9. Attestato di sopralluogo; **la mancanza di tale attestato costituisce motivo di esclusione dalla gara.**

**La mancanza della documentazione o la non conformità a quanto richiesto nei punti dal 1 al 9, ad eccezione del punto 8, costituisce motivo di esclusione dalla gara**

Nel caso di Imprese riunite già costituite la Capogruppo dovrà presentare:

- a) il mandato conferito dalle Imprese mandanti, risultante da scrittura privata autenticata e conforme alle prescrizioni di cui all'art. 37 D.Lgs. 163/2006;
- b) la procura relativa al mandato di cui alla precedente lettera a) risultante da atto pubblico (o copia di esso autenticata).

In caso di A.T.I., da costituire, le Imprese interessate dovranno presentare idonea dichiarazione secondo quanto previsto dall'art. 37 D.Lgs. 163/2006.

**Contenuto della Busta "B – Progetto Tecnico"**

All'interno della Busta B dovrà essere contenuto un progetto tecnico il cui elaborato progettuale non dovrà superare 10 pagine in formato A4 con carattere di dimensione punti 12, interlinea singola. Saranno consentiti, in aggiunta, eventuali depliant, schede tecniche o materiale illustrativo allegato solo se direttamente correlato con l'offerta tecnica.

**Contenuto della Busta "C - Offerta Economica"**

Nella busta "C- Offerta Economica" deve essere contenuta **a pena di esclusione** dalla gara l'offerta con l'indicazione del prezzo offerto indicato in cifre e in lettere. In caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione del prezzo espresso in lettere.

L'offerta, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e, in caso di A.T.I., da costituire ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese



che costituiranno il raggruppamento.

L'offerta dovrà rimanere fissa e invariabile a tutti gli effetti per un periodo di 60 giorni consecutivi dalla data di presentazione della stessa.

#### **ART. 13 – PAGAMENTO IN FAVORE DELL'AVCP**

I concorrenti devono allegare la ricevuta di pagamento di € 140,00 in favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (al momento del versamento deve essere indicato il seguente Codice Identificativo della presente procedura di appalto: CIG 6459741AE6)

#### **ART. 14 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06 in considerazione dei seguenti elementi:

- **Punteggio offerta Tecnica max 70.**
- **Punteggio offerta economica max 30**

L'attribuzione del **punteggio tecnico**, pari ad un massimo di 70 punti, sarà effettuato secondo i seguenti parametri e criteri:

<b>ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>PIANO ORGANIZZATIVO DEI CENTRI PRODUZIONE PASTI</b> a) gestione centri di produzione pasti (modalità organizzativa della fase di produzione, descrizione sintetica delle procedure operative, sistema di programmazione e di controllo delle attività) – max 7 punti  b) personale addetto produzione pasti (numero dei dipendenti e monte ore lavorativo settimanale, mansionario, modalità di sostituzione del personale) – max 7 punti  c) piano di pulizia e sanificazione (descrizione delle procedure utilizzate per la pulizia e la sanificazione e la tipologia di prodotti utilizzati) – max 10 punti	<b>MASSIMO PUNTI 24</b>
<b>PIANO ORGANIZZATIVO DEL SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO</b> a) Impiego di prodotti italiani, da Agricoltura Biologica, DOP e IGP. (viene assegnato 1 punto per ogni prodotto utilizzato rientranti tra quelli indicati – per ciascun prodotto dovrà	<b>MASSIMO PUNTI 24</b>



<p>essere fornita la scheda tecnica) – max 10 punti</p> <p>b) Impiego di prodotti garantiti per le diete rivolte agli utenti affetti da intolleranza, celiachia o allergie alimentare (indicazione dell’elenco dei fornitori delle materie prime e relazione sulle norme di sicurezza che garantiscano l’esclusione di casi di contaminazione alimentare relative alle patologie in oggetto) – max 5 punti</p> <p>c) Impiego di fornitori certificati ISO, per tutta la durata contrattuale, pari o superiore al 70% dei fornitori – max 4 punti</p> <p>d) Procedure di controllo sulle qualità e sulla sicurezza dei prodotti (relazione dettagliata per garantire lo standard qualitativo delle derrate alimentari per la preparazione delle pietanze in ordine allo stato di conservazione: fresco, congelato, surgelato) – max 5 punti</p>	
<p>PIANO DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</p> <p>a) Formazione e controllo del personale anche in relazione alla predisposizione di menù particolari per soggetti intolleranti, celiachi e allergici. – max 8 punti</p> <p>b) Nuove proposte alimentari volte al miglioramento della qualità nutrizionale dei piatti proposti e per incrementare la varietà delle scelte alimentari. – max 10 punti</p> <p>c) Proposte di eventuali ulteriori servizi. – max 4</p>	<p>MASSIMO PUNTI 22</p>

**IL NON RAGGIUNGIMENTO DI ALMENO 50 PUNTI NELL’OFFERTA TECNICA COMPORTA L’ESCLUSIONE DALLA GARA.**

L’attribuzione del punteggio all’offerta economica avverrà come di seguito indicato: Alla percentuale di sconto sul prezzo più favorevole per l’Azienda DSU verrà assegnato il massimo del punteggio (punti 30), alle rimanenti offerte verranno assegnati punteggi secondo la seguente formula:

$$\mathbf{M \text{ punteggio} = \text{Percentuale di ribasso offerto in esame} / \text{Percentuale di ribasso offerto migliore} \times 30}$$

Dove:

**M punteggio:** punteggio attribuito all’offerta in esame

**Prezzo offerto in esame:** Percentuale di ribasso offerto

**Prezzo offerto migliore:** percentuale di ribasso migliore

**30:** punteggio

**ART. 15 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

L’aggiudicazione dell’appalto sarà effettuata mediante procedura aperta con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs. 163/06.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria resterà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

Il prezzo unitario del pasto alternativo sarà pari al 70% del prezzo unitario offerto del pasto tradizionale, resta invariato l'ammontare per il singolo pasto degli oneri per la sicurezza.

La prima seduta pubblica avrà luogo presso gli Uffici dell'Azienda a L'Aquila, S.S. 80 ex Caserma Campomizzi Pal. D, il giorno 19 GEN. 2016 alle ore 10,00 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega conferita dai **legali rappresentanti**. **Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.**

La commissione giudicatrice, il giorno fissato nel bando per l'apertura delle offerte, in seduta pubblica sulla base della documentazione contenuta nella busta "A-Documentazione amministrativa" procede all'ammissione delle Ditte partecipanti.

Terminata la fase della verifica della suddetta documentazione la commissione procede, sempre in seduta pubblica, all'apertura per la mera visione del contenuto della busta "B- Progetto Tecnico" che sia stato formulato come previsto dal presente disciplinare di gara. In una o più sedute riservate la commissione procederà alla valutazione dei progetti tecnici.

Secondo quanto previsto dall'art. 48 del D.Lgs. 163/06, si procederà all'estrazione di un numero di concorrenti pari al 10% dei partecipanti alla procedura per la verifica dei requisiti di ammissione.

In seduta pubblica, in data che verrà successivamente comunicata alle ditte ammesse, verranno letti i risultati della valutazione dei progetti tecnici. Successivamente si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed all'attribuzione del relative punteggio. Dalla sommatoria del punteggio tecnico ed economico si stilerà la graduatoria provvisoria.

La commissione procederà alla individuazione delle offerte anomale ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006 ed alla relativa verifica secondo le procedure di cui agli artt. 87, 88 e 89 del D.Lgs. 163/2006.

Relativamente alle cause di esclusione, si farà riferimento a quanto stabilito dall'art. 46 del D.Lgs. 163/06. In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive presentate, l'Ente ricorrerà al soccorso istruttorio come previsto dall'art. 38 comma 2-bis applicando una penale pari all' 1 x 1000 del valore dell'appalto.

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il più alto punteggio complessivo (offerta economica + elementi qualitativi). Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

A parità di punteggio, la fornitura sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'individuazione dell'aggiudicatario e all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'aggiudicazione è soggetta all'approvazione degli atti conseguenti; pertanto l'aggiudicazione stessa mentre é immediatamente impegnativa per l'Impresa aggiudicataria, impegnerà l'Ente appaltante solo dopo la formale adozione degli atti necessari: ai sensi dell'art. 12 comma 1 del Dlgs 163/2006 l'aggiudicazione diverrà pertanto definitiva con l'adozione della ordinanza dirigenziale di approvazione dei risultati di gara in assenza di provvedimenti negativi o sospensivi della stessa.

l'Azienda si riserva la facoltà di procedere in ogni momento e per qualsiasi motivo all'annullamento della procedura di gara senza che le Ditte partecipanti possano avanzare pretese di sorta.

Le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto e tutte le altre spese inerenti e conseguenti saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

**ART. 16 – RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI E RESPONSABILE DEL  
PROCEDIMENTO**

Gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti inerenti la presente procedura di gara al seguente indirizzo e-mail: [info@adsuaq.org](mailto:info@adsuaq.org).

L'Azienda pubblicherà le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, sul proprio sito internet: [www.adsuaq.org](http://www.adsuaq.org) – Sez. Bandi di Gara.

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Sonia Scassa - indirizzo di posta elettronica: [sonia.scassa@adsuaq.org](mailto:sonia.scassa@adsuaq.org) – tel. 0862 327020

## **CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO FORNITURA SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE**

**Art. 1 – Norma di rinvio**

**Art. 2 – Composizione pasti giornalieri**

**Art. 3 – Qualità e grammature delle pietanze**

**Art. 4 – Distribuzione dei pasti**

**Art. 5 - Calendario di funzionamento del servizio mensa e orario di erogazione dei pasti**

**Art. 6 – Utenza**

**Art. 7 – Procedura di accesso alla mensa e rilevazione dei pasti erogati**

**Art. 8 – Pagamenti**

**Art. 9 – Obblighi ed oneri della Ditta aggiudicataria**

**Art. 10 – Personale**

**Art. 11– Locali**

**Art. 12 – Attrezzature**

**Art. 13 – Impianti ed utenze**

**Art. 14 – Responsabilità – assicurazione**

**Art. 15 – Controlli, vigilanza e penali**

**Art. 16– Continuità delle somministrazioni – Penali**

**Art. 17- Conduzione dell'appalto e divieto di cessione**

**Art. 18 – Cauzione**

**Art. 19 – Controversie**

**Art. 20 – Risoluzione del contratto**

**Art. 21- Spese contrattuali**

**Art. 22 – Norma transitoria**

**ALLEGATO “A” Menù invernale**

**ALLEGATO “B” Menù estivo**

**ALLEGATO “C” Tabella di somministrazione dei generi di vitto**

**ALLEGATO “D” Caratteristiche dei prodotti**

**ALLEGATO DUVRI pre-gara**

## **Art.1 – Norma di rinvio**

Per quanto relativo all'oggetto dell'appalto, la durata, l'importo a base d'asta e la procedura di aggiudicazione si rinvia a quanto dettagliatamente specificato nel Disciplinare di gara.

## **Art. 2 – Composizione pasti giornalieri**

Sono previste due tipologie di pasto giornaliero da somministrare agli utenti:

- a) pasto con menù tradizionale
- b) pasto con menù alternativo

Il pasto con menù tradizionale è quello riportato nei menù giornalieri allegati al presente Capitolato; il pasto con menù alternativo è composto:

- da un primo con un contorno o da un secondo con un contorno o un piatto freddo, scelti dall'utente tra quelli del menù tradizionale del giorno;
- pane
- frutta di stagione o macedonia o yogurt

Le bevande non sono comprese nel prezzo del pasto: gli utenti potranno attingere acqua potabile direttamente dai rubinetti installati nelle sale mensa con caraffe di vetro o di plastica per alimenti da minimo un litro che la Ditta aggiudicataria predisporrà in quantità adeguata agli utenti.

Presso le linee di distribuzione dei pasti potranno essere acquistate bevande ai suddetti prezzi:

- |  |        |
|--|--------|
| 1. acqua minerale/mezzo litro              | € 0,35 |
| 2. vino rosso o bianco/ un quarto di litro | € 0,50 |
| 3. birra in lattina (cl. 33)               | € 0,70 |
| 4. bibite in genere in lattina ( 33 cl)    | € 0,60 |
| 5. succhi di frutta ( 200 ml)              | € 0,40 |

Eventuali variazioni dei suddetti prezzi devono essere comunicati ed autorizzati dall'Azienda.

E' fatto espressamente divieto, salvo casi eccezionali espressamente autorizzati o richiesti dall'Azienda, di fornire pasti in confezione da asporto (cestini da viaggio).

La Ditta aggiudicataria predisporrà su appositi tavoli o, in ogni caso, terrà a disposizione degli utenti, in confezioni secondo la normativa vigente, olio extravergine di oliva e aceto di vino, mentre per il formaggio parmigiano, sale, pepe e salse (maionese ecc.) nonché stuzzicadenti dovranno essere forniti in confezione monodose.

Ogni giorno, a pranzo ed a cena, dovrà essere disponibile a richiesta dell'utente, oltre ai primi del menu del giorno, anche un primo piatto di pasta in bianco e uno al pomodoro.

Il menù giornaliero da cui comporre come sopra il pasto, con espressa indicazione della disponibilità a richiesta della pasta in bianco ed al pomodoro, dovrà essere affisso, in modo ben visibile, nei locali mensa prima dell'inizio del servizio giornaliero.

In allegato "A" e "B" al presente Capitolato vengono presentati a titolo dimostrativo i menù in uso:

- invernale: da ottobre a maggio
- estivo: da giugno a settembre

I suddetti menù sono da considerarsi menù base, le ditte partecipanti avranno la facoltà di proporre in sede di gara miglioramenti che tengano sempre conto dei valori nutrizionali necessari, valutati dalla commissione di gara, senza comportare aumenti di prezzo per l'Ente.

### **Art. 3 – Qualità e grammature delle pietanze**

Nella preparazione dei pasti da distribuire all'utenza dovrà essere rispettato quanto segue:

- a) le grammature indicate nella tabella di somministrazione dei generi di vitto allegato "C" al presente Capitolato;
- b) le caratteristiche dei prodotti da immettere elaborati al consumo descritte nell'allegato "D" al presente Capitolato;
- c) l'offerta di adeguate alternative per utenti vegetariani o che necessitino di particolari diete: in questo caso, dietro segnalazione dell'Azienda, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire i pasti agli utenti interessati secondo le modalità concordate direttamente con gli stessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà precisare le misure che intende adottare per garantire la qualità dei pasti forniti e indicare il personale tecnico, facente o meno parte della Ditta, incaricato di controllare la qualità dei pasti.

### **Art. 4 – Distribuzione pasti**

Nel caso di esaurimento di una delle pietanze del menù, così come affisso nei locali mensa, fatto questo che può verificarsi solo 15 minuti prima della chiusura, la pietanza mancante dovrà essere sostituita con altra simile. Eventuali suggerimenti o reclami sulla qualità del servizio potranno essere rivolti dagli utenti, con nota scritta datata e firmata, direttamente all'Azienda DSU.

### **Art. 5 – Calendario di funzionamento del servizio mensa e orario di erogazione dei pasti**

La Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto stabilito dal calendario di funzionamento del servizio mensa individuato dall'Azienda del diritto allo studio in conformità al calendario accademico adottato dall'Università e tenendo conto delle date di residenzialità universitaria. La Ditta aggiudicataria dovrà erogare il pranzo presso tutte le mense dal lunedì al venerdì a pranzo, mentre nella mensa presso la Residenza ex Caserma Campomizzi dovrà essere erogato anche il pasto serale. Presso quest'ultima sede il servizio dovrà altresì essere svolto anche il sabato, la domenica ed i giorni festivi.

Il servizio come sopra stabilito dovrà essere garantito durante tutti i periodi indicati nel calendario di funzionamento.

Indicativamente il servizio mensa viene sospeso nei periodi sotto indicati:

- festività natalizie: dal 23 dicembre al 7 gennaio
- festività pasquali: dal venerdì santo al martedì dopo Pasqua
- sospensione delle attività didattiche per periodo estivo: dal 1° agosto al 10 settembre di ogni anno.

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata secondo i seguenti orari:

- pranzo: dalle ore 12,30 alle ore 15,00
- cena: dalle ore 19,45 alle ore 21,45.

Per sopravvenute esigenze l'Azienda si riserva di apportare variazioni nel corso dell'appalto, variazioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi senza avanzare pretese di alcun genere

### **Art. 6 - Utenza**

L'accesso al servizio mensa è riservato esclusivamente:

- agli studenti dell'Università e degli Istituti AFAM muniti di apposito tesserino mensa o libretto universitario o altro documento rilasciato dall'Università o dagli Istituti AFAM che ne attesti lo status di studente;

- ad altre categorie di utenti (dipendenti Azienda, dipendenti Università/AFAM, coloro che detengono un rapporto di collaborazione con le Università abruzzesi, dipendenti della Regione Abruzzo e di altre entità regionali) ed altri comunque autorizzati dall'Azienda in conformità alla normativa regionale vigente in materia. Tali utenti dovranno richiedere l'apposito tesserino mensa presso le strutture ADSU.

#### **Art. 7 – Procedura di accesso alla mensa e rilevazione pasti erogati**

Fermo restando che il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà curare le operazioni di cassa e di controllo dell'utenza tramite il sistema informatico, rilasciando apposito scontrino agli studenti universitari ed agli utenti autorizzati, l'Azienda si riserva la facoltà di effettuare ogni tipo di controllo sulle modalità di gestione del servizio ivi compreso il controllo sulle operazioni di cassa effettuate dal personale della Ditta.

Al termine di ogni distribuzione giornaliera il personale della Ditta dovrà compilare un apposito documento da consegnare all'Azienda dal quale risulti il numero dei pasti erogati.

La ditta aggiudicataria ha l'onere di garantire a sua cura e spese il collegamento telefonico/informatico finalizzato alla gestione informatica dell'accesso a mensa da parte degli utenti, sino a collegamento ADSL.

L'Azienda si riserva comunque la facoltà di modificare in qualsiasi momento le procedure per la organizzazione del servizio, anche con l'aumento del numero di casse, senza che l'aggiudicatario possa accampare alcuna pretesa al riguardo. In caso di aumento delle casse, la Ditta dovrà acquisire, a propria cura e spese, l'attrezzatura occorrente, curando ogni adempimento, nessuno escluso, necessario per un corretto svolgimento del servizio.

#### **Art. 8 – Pagamenti**

Con scadenza mensile, a partire dall'ultimo giorno del mese in cui ha inizio la gestione, la Ditta aggiudicataria provvederà ad emettere la fattura elettronica all'Azienda per l'importo dei pasti erogati nel mese stesso previa detrazione dell'importo contante riscosso direttamente dalla Ditta.

I pagamenti saranno effettuati secondo le modalità comunicate dalla Ditta aggiudicataria entro 60 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, o dal ricevimento della regolarizzazione della stessa se necessario, previo controllo sul numero dei pasti erogati e dei prezzi applicati.

Si procederà alla liquidazione e al pagamento della fattura previa verifica della regolarità contributiva tramite acquisizione del DURC nonché previa verifica EQUITALIA: in assenza di tale certificazione e/o verifica o in caso di situazione di inadempienza si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

#### **Art. 9 - Obblighi ed oneri della Ditta aggiudicataria**

Fino al permanere della somministrazione dei pasti presso la sala ristoro a Coppito, i pasti saranno preparati in uno degli altri centri cottura aziendali disponibili e sopra indicati e trasportati a cura e spese della Ditta mezz'ora prima dell'inizio del servizio, in contenitori idonei sia per le condizioni igieniche che per il mantenimento delle temperature come previsto dalle vigenti norme.

Sono altresì a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli oneri e gli obblighi diretti e indiretti inerenti a:

- a) acquisizioni delle autorizzazioni, nessuna esclusa, per la gestione delle mense con assunzione di tutti gli oneri connessi alla richiesta, nessuno escluso;

- b) acquisto dei generi alimentari e bevande, preparazione e distribuzione dei pasti e vendita delle bevande e comunicazione all'Azienda dell'elenco dei fornitori nonché di qualunque integrazione o sostituzione degli stessi;
- c) retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche del personale preposto nonché il rispetto integrale del CCNL di categoria;
- d) consegna giornaliera delle quantità residue delle pietanze, derivanti dalla mancata somministrazione agli utenti, alle associazioni onlus operanti nel Comune di L'Aquila sulle base di apposito accordo con le stesse da comunicare per opportuna conoscenza all'Azienda;
- e) raccolta dei rifiuti, pulizia e disinfezione quotidiana dei locali, delle attrezzature, dei mobili ed arredi;
- f) derattizzazione, disinfezione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi esterni adiacenti da effettuarsi almeno due volte l'anno;
- g) pulizia area antistante il centro cottura di Roio;
- h) acquisto di tovaglioli e tovaglette coprivassoio monouso, posate, bicchieri in materiale plastico a perdere in confezioni sigillate;
- i) acquisto utensileria per cucina e linee self-service, ivi compresi i vassoi;
- j) acquisto di carta igienica, sapone liquido, asciugamani di carta ecc, per toilettes;
- k) rispetto delle norme sulla privacy per gli utenti che richiedono particolari diete;
- l) adempimenti, nessuno escluso, ai sensi del Dlgs. 81/2008 con trasmissione all'Azienda della relativa documentazione.

Ai sensi e per gli effetti del Dlgs 81/2008 si allega al presente Capitolato, per gli adempimenti connessi, copia del DUVRI pre-gara redatto dall'Azienda.

#### **Art. 10 - Personale**

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni normative in materia nonché il rispetto dei regolamenti così come previsto per analoghi servizi pubblici, nonché di tutte quelle in materia assistenziale, previdenziale, infortunistica e di igiene del lavoro nei confronti dei propri dipendenti, sollevando in ogni caso l'Azienda da responsabilità per le conseguenze derivanti da comportamenti omissivi della Ditta.

In particolare la Ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria vigenti a L'Aquila e nei tempi in cui si svolge l'appalto. Al fine di garantire il buon andamento del servizio la Ditta aggiudicataria, qualora non possa assicurare la presenza costante del titolare, deve designare un Responsabile idoneo allo scopo.

I nominativi del Responsabile e del personale dipendente con relative qualifiche devono essere trasmessi all'Azienda entro cinque giorni lavorativi dall'inizio dell'appalto: analoghe informazioni devono essere fornite, entro dieci giorni dal verificarsi dell'evento, ogni qualvolta venga integrato e/o sostituito il personale in servizio.

Il personale operaio utilizzato presso le mense deve essere in possesso delle specifiche qualifiche previste per gli addetti alla ristorazione e per ogni turno deve prestare servizio almeno una unità con la qualifica di cuoco: la qualifica di cuoco del personale in servizio dovrà essere dimostrata con la presentazione di idonea documentazione.

L'Azienda è esonerata da ogni e qualunque responsabilità circa il rispetto delle prescrizioni del Dlgs 81/2008.



### **Art. 11 – Locali**

L'Azienda mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali, le attrezzature, gli impianti e le sale mensa di Roio, Coppito e Campomizzi riservandosi di implementare o modificare nel corso dell'appalto la disponibilità di locali e centri cottura.

La Ditta aggiudicataria con la sottoscrizione del contratto riconosce che i locali e le attrezzature ad essa affidati sono funzionanti ed adeguati agli scopi dell'appalto.

### **Art. 12 – Attrezzature**

Le attrezzature ed arredi concesse in uso dall'Azienda alla Ditta aggiudicataria sono quelle risultanti dall'inventario-verbale di consegna che, redatto in contraddittorio e controfirmato dalle parti contestualmente alla stipula del contratto, costituisce parte integrante dello stesso anche se non allegato.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria l'ordinaria manutenzione delle apparecchiature mensa, nessuna esclusa (ad es. frigoriferi, forni, etc) e quella dei locali in uso.

Sarà altresì a carico della Ditta aggiudicataria l'eventuale integrazione o sostituzione delle attrezzature di proprietà dell'Azienda previa segnalazione alla stessa e, nel caso di sostituzione, con comunicazione delle relative motivazioni, disinstallazione e trasporto a propria cura e spese nei locali indicati dall'Azienda.

### **Art. 13 – Impianti ed utenze**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri connessi al pagamento delle utenze, nessuna esclusa, nonché di tutte le tasse, imposte e contributi collegati all'attività di cui trattasi.

Indicativamente si segnala che l'importo **presunto** delle **utenze (energia, acqua, metano)** sulla base del consumo dell'anno 2015, stimato al 31.12.2015, ammonta a complessivi 100.000,00 € annui, il cui pagamento sarà a carico diretto della Ditta aggiudicataria. Qualora il valore reale dei consumi complessivi di tali utenze, relativi alle tre strutture mense, superi di oltre il 20% gli importi stimati con il presente capitolato, la parte eccedente tale 20% - ed esclusivamente tale parte - sarà a carico dell'Amministrazione.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la pulizia dei locali affidati e collegati alla fornitura del servizio. Sono a carico dell'Azienda DSU la manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali di tutte le strutture.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese derivanti da danni, omesso controllo o avarie prodotte ai locali ed agli impianti per incuria o cattiva utilizzazione da parte della stessa.

L'Azienda si riserva la facoltà di accedere in qualsiasi momento ai locali per verificare le condizioni degli stessi e degli impianti ed attrezzature.

### **Art. 14 – Responsabilità – assicurazione**

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi, ad animali ed a cose, mobili o immobili, durante l'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, sarà tenuta a stipulare al momento della sottoscrizione del contratto congrua assicurazione, di cui una copia dovrà essere consegnata all'Azienda, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Azienda in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale assicurazione non libera la Ditta dalle proprie responsabilità di qualsiasi natura avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Azienda è conseguentemente esonerata da responsabilità di qualsiasi tipo derivanti dalla gestione

del servizio e delle strutture.

### **Art. 15 - Controlli, vigilanza e penali**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire totalmente, assumendo in proprio tutte le responsabilità civili e penali, la perfetta igiene dei pasti distribuiti. Dovrà inoltre consentire all'Azienda di assistere, in qualsiasi momento, ai processi di lavorazione, fornendo ogni informazione circa i procedimenti tecnologici utilizzati. La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare dietro richiesta dell'Azienda tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, ditta produttrice, luogo di produzione, additivi aggiunti. In particolare i controlli riguarderanno:

- 1) il rispetto dei menù giornalieri e conformi all'offerta presentata in sede di gara;
- 2) il rispetto della qualità dei cibi, previste nel presente Capitolato;
- 3) il rispetto delle condizioni igieniche sia da parte del personale dell'impresa, sia per quanto attiene ai locali, le attrezzature e quant'altro occorre per la conservazione delle derrate alimentari e per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti e bevande;
- 4) il rispetto di ogni altra norma contrattuale tesa ad assicurare la corretta erogazione del servizio.

Per la verifica di quanto sopra indicato, l'Azienda potrà richiedere la collaborazione sia di consulenti di fiducia sia degli Enti/Amministrazioni competenti: si potrà accedere in qualsiasi momento a tutti i locali della mensa, con facoltà di controllo continuo sia delle condizioni igieniche dei locali stessi, delle attrezzature e degli addetti, sia in fase di approvvigionamento delle derrate, sia durante la loro manipolazione, distribuzione e consumazione, anche mediante prelievi da sottoporre ad analisi chimiche e batteriologiche presso laboratori e/o Istituti autorizzati o presso la ASL.

Qualora dagli esiti delle analisi chimiche e batteriologiche, dovessero risultare carenze igienico sanitarie, l'Azienda applicherà una penale a carico della Ditta pari al 25% dell'intero corrispettivo dovuto per il numero complessivo dei pasti erogati nel giorno; in caso di ulteriore analoga violazione, anche riscontrata in una mensa diversa la penale sarà elevata al 50%.

Sono stabilite altresì, in caso di comportamento non corretto della Ditta nella gestione del servizio, le seguenti sanzioni:

- € 200,00 per ogni mancato rispetto della grammatura prevista per i prodotti somministrati;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme in materia di personale, anche riscontrate da Enti ed organismi esterni;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme in materia di conservazione e vendita di prodotti e nel caso di scarsa pulizia degli ambienti e delle attrezzature;
- € 500,00 per ogni violazione in materia di autorizzazione e nullastata necessari per l'esercizio dell'attività;
- € 200,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura, salvo casi eccezionali, debitamente documentati;
- € 500,00 per ogni attesa degli utenti superiore a 10 minuti lungo le linee di distribuzione dei self-service, calcolati dal momento in cui l'utente stesso deposita il vassoio sulla linea di scorrimento;
- € 300,00 in caso di esito negativo relativo ad ogni tipologia di controllo effettuato dalla Azienda;
- € 100,00, per ogni giorno di ritardo nella comunicazione, da effettuare ai sensi dell'art. 10 dei nominativi dei dipendenti addetti al servizio; alla stessa sanzione è soggetta la tardiva comunicazione dei nominativi di eventuali nuovi dipendenti assunti successivamente: a tal fine è considerata tardiva la comunicazione effettuata dopo il decimo giorno successivo

all'assunzione.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere giornalmente alla conservazione di un campione di tutte le preparazioni, per 48 ore, per consentire analisi microbiologiche in caso di tossinfezioni od altri incidenti: in caso di inadempienza verrà applicata la sanzione di € 500,00 al giorno, per ogni struttura nella quale venga riscontrata.

In caso di inadempienze, l'Azienda provvede all'applicazione delle penali di cui sopra previa comunicazione scritta da inviare a mezzo raccomandata A.R. o tramite PEC alla Ditta aggiudicataria entro 30 giorni dall'infrazione o dalla segnalazione della stessa, specificando la natura ed entità delle inadempienze.

La Ditta entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione ha facoltà di presentare memorie difensive, avverso il provvedimento con il quale viene contestata l'inadempienza.

L'importo della penalità sarà trattenuto sul mandato di pagamento immediatamente successivo alla notifica dell'infrazione stessa.

In caso di infrazione verificatasi nell'ultimo mese di gestione del servizio, la relativa penalità sarà trattenuta in sede di liquidazione di quanto dovuto.

#### **Art. 16 – Continuità nelle somministrazioni – Penali**

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata con continuità, salvo casi eccezionali e non prevedibili e non dipendenti dalle volontà della Ditta. In caso di interruzione imputabile alla Ditta aggiudicataria l'Azienda provvederà con immediatezza alla provvisoria surroga del servizio mensa con recupero delle spese a carico della cauzione a garanzia prestata dalla Ditta stessa.

Oltre a quanto sopra, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento di una penale commisurata nella penale di € 5.000,00 al giorno per i primi due giorni e di € 10.000,00 al giorno per i giorni successivi al secondo.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile, ferme restando le condizioni previste dal presente Capitolato, a tenere in funzione tutte o parte delle strutture affidate anche nei periodi in cui è prevista la chiusura del servizio, a fronte di preavviso formulato dall'Azienda con anticipo di sette giorni lavorativi: in caso di mancato adempimento verranno applicate le penali nei modi sopra descritti.

L'Azienda si riserva la facoltà di sospendere il contratto o di ordinare servizi in diminuzione in caso di insufficiente disponibilità di fondi nel proprio bilancio.

L'Azienda si riserva la facoltà di usare i locali delle mense destinate ai commensali, dandone preventiva comunicazione alla ditta aggiudicataria, in orari diversi da quelli del servizio ristorazione senza che la stessa possa sollevare eccezioni di sorta e provvedendo al ripristino dei locali per ciò che riguarda la pulizia degli stessi.

#### **Art. 17 -Conduzione dell'appalto e divieto di cessione**

Il servizio dovrà essere svolto direttamente dalla Ditta aggiudicataria; per il sub appalto si applica quanto previsto dall'art.118 D.Lgs 163/2006. E' vietata la cessione dell'appalto pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento di ogni eventuale danno nonché la perdita della cauzione.

#### **Art. 18 – Cauzione**

La Ditta aggiudicataria, al momento della stipulazione del contratto, dovrà effettuare un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo contrattuale, in una delle forme previste dalla legge.

La cauzione è a garanzia di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dal mancato adempimento delle stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso che la cauzione risultasse insufficiente. Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro tre mesi decorrenti dal termine del servizio, rimossa ogni eventuale contestazione.

#### **Art. 19 – Controversie**

Tutte le controversie insorte tra l'Azienda e la Ditta aggiudicataria, di qualsiasi natura, saranno di competenza del Foro di L'Aquila.

#### **Art. 20 – Risoluzione del contratto**

L'Azienda potrà risolvere il contratto in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, nei seguenti casi:

- a) con trenta giorni di preavviso, per gravi e ripetute inadempienze contrattuali, descritte e sanzionate nell'art 15;
- b) con effetto immediato:
  - in caso di inadempienze di particolare gravità;
  - in caso di cessazione della erogazione del servizio mensa determinato da leggi, norme e disposizioni statali o regionali.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta aggiudicataria è comunque obbligata a proseguire il servizio, alle stesse condizioni, fino a quando venga ritenuto necessario dall'Azienda e/o fino all'assunzione del servizio da parte di altra Ditta.

#### **Art. 21 – Spese contrattuali**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali ivi comprese le spese per la registrazione ed i bolli e le altre spese previste dalla legge a carico del contraente con la P.A.

#### **Art. 22 – Norma transitoria**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alla normativa vigente in materia di appalti pubblici di servizi.