

**ER.GO Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori
Via Santa Maria Maggiore, 4, 40121 BOLOGNA
www.er-go.it**

CAPITOLATO SPECIALE

Procedura aperta ex art. 60 del d.lgs. 50/2016 per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione "a basso impatto ambientale" presso:

- la mensa universitaria Irnerio di Piazza Puntoni 1 ed i locali "Ex Stazione Veneta" di Via Zanolini 41, a Bologna, LOTTO 1, C.I.G. 98252737C5;**
- le mense universitarie di Vicolo Grossardi 4 e di Viale Delle Scienze 57/A, a Parma, LOTTO 2, C.I.G. 98252905CD;**
- la mensa universitaria di Via Vignolese 671, a Modena, LOTTO 3, C.I.G. 9825326383**

(determinazione a contrarre n.287 del 22/05/2023)

Relazione illustrativa

PREMESSA

La presente procedura di gara “ad evidenza pubblica”, suddivisa in tre Lotti, è finalizzata ad individuare sul libero mercato Operatori Economici specializzati a cui affidare in concessione i servizi ristorativi presso le mense universitarie di Bologna (Lotto 1), Parma (Lotto 2) e Modena (Lotto 3), alle condizioni descritte nel presente Capitolato, secondo un principio di bilanciamento tra omogeneizzazione degli standard del servizio delle diverse sedi territoriali e valorizzazione delle specificità locali.

La procedura viene indetta in un contesto socio-economico generale che, nonostante qualche confortante segnale di ripresa, a tutt’oggi presenta ancora elementi di forte incertezza e di instabilità.

In particolare, il settore della ristorazione collettiva, dopo la grave crisi attraversata durante la pandemia, continua a registrare difficoltà, in gran parte legate al significativo e costante aumento dei costi di gestione (ad es. per l’aumento dei prezzi di acquisto delle derrate alimentari e per l’aumento delle spese per le *utilities*) che ha limitato i margini di guadagno per gli Operatori.

Dall’inizio dell’anno accademico 2022/2023 la ripresa della didattica in presenza in tutti gli Atenei ha determinato un ritorno di una buona presenza di studenti in tutte le realtà territoriali in cui sono insediati i servizi ristorativi oggetto della presente gara.

L’auspicio di ER.GO, come si dirà meglio in seguito, è di contemperare al meglio gli interessi di tutti gli attori coinvolti (l’utenza studentesca *in primis*, ma anche gestori e altri *stakeholders*, come gli Atenei di riferimento), in un’ottica di una maggiore sostenibilità dei servizi ristorativi non solo sotto l’aspetto ambientale, ma anche sotto quello economico e sociale.

Per questo motivo con la presente procedura vengono introdotti importanti elementi innovativi rispetto ad analoghe gare svolte nel recente passato da questa Azienda.

Breve presentazione di ER.GO

ER.GO è l’Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori, istituita ai sensi della Legge della Regione Emilia-Romagna n. 15 del 27 luglio 2007 e s.m.i.; è un ente pubblico, dipendente dalla Regione, dotato di personalità giuridica, di autonomia amministrativa, patrimoniale, organizzativa, contabile e finanziaria.

ER.GO offre servizi e interventi a studenti e neolaureati delle Università e degli Istituti dell’alta formazione artistica e musicale (AFAM) e degli altri Istituti di grado universitario dell’Emilia-Romagna, a studenti e neolaureati stranieri inseriti in programmi di mobilità internazionale e di ricerca, a ricercatori e professori provenienti da altre Università o Istituti di ricerca italiani o stranieri.

In particolare, l’Azienda, che ha la propria sede legale a Bologna ed è presente coi suoi servizi nelle principali città regionali sedi di corsi universitari, eroga interventi e servizi di sostegno economico, tra i quali:

- * borse di studio;
- * servizio abitativo;
- * contributi vari (straordinari, per programmi di mobilità internazionale, ecc...);
- * servizi di informazione;
- * servizi di accompagnamento di studenti disabili;

- * servizi di orientamento al lavoro;
- * servizi ristorativi.

Tra i servizi che connotano maggiormente la *mission* istituzionale di ER.GO è dunque annoverato il **servizio ristorativo**, che viene erogato sia presso locali nella disponibilità dell'Azienda affidati in gestione a Ditte specializzate (a Bologna, Modena, Ferrara, Parma, Cesena, Forlì), sia tramite il convenzionamento con esercizi commerciali.

Il servizio ristorativo è rivolto alla **generalità degli studenti**.

Tuttavia, per alcune tipologie di studenti sono previste particolari agevolazioni per l'accesso al servizio ristorativo, disciplinate da un bando di concorso annuale, che recepisce le disposizioni nazionali e regionali di riferimento.

In particolare, gli studenti assegnatari di borsa di studio possono chiedere che una quota della borsa di studio venga convertita in "prepagato" per il servizio di ristorazione.

In tal caso ER.GO eroga un importo aggiuntivo, determinato annualmente dai bandi di concorso al servizio di ristorazione.

Il "prepagato" viene reso disponibile con modalità elettronica, tramite apposito software sviluppato da ER.GO.

La generalità degli studenti, invece, usufruisce dell'accesso libero, come l'utenza esterna, provvedendo al pagamento in contanti, o altro idoneo strumento di pagamento, direttamente al Concessionario.

§

Sempre a titolo di premessa generale, si precisa che ER.GO, in quanto ente strumentale della Regione, è chiamata a perseguire gli obiettivi strategici indicati da quest'ultima nei propri atti di programmazione, tra i quali assume particolare rilievo il ***Piano regionale degli interventi e dei servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione*** che viene approvato ogni tre anni accademici dall'Assemblea legislativa.

Con particolare riferimento ai servizi ristorativi, come si desume dal ***Piano regionale degli interventi e dei servizi per il diritto allo studio universitario e l'alta formazione, triennio 2022-2024, aa.aa.2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025, ai sensi della l.r. n. 15/2007*** (Delibera della Giunta regionale n. 961 del 13 giugno 2022), approvato dall'Assemblea legislativa con delibera n.86 del 28/06/2022, al pari delle residenze universitarie, *anche gli spazi adibiti a servizi ristorativi si prestano ad essere fruiti in modo più ampio rispetto alla sola somministrazione dei pasti, diventando così luoghi di aggregazione e di studio in un processo accompagnato e sostenuto anche dagli Atenei.*

I servizi ristorativi inoltre dovranno sempre più connotarsi per la loro sostenibilità economica ed ambientale e secondo un'impostazione che vada oltre il mero rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dalle leggi in materia.

La sostenibilità dovrà coniugarsi con un'accentuata attenzione ad evitare ogni spreco, ad un ottimale utilizzo delle eccedenze alimentari, oltre che a sperimentazioni volte a perseguire obiettivi di promozione di corretti stili di vita e sana alimentazione.

Il presente Capitolato speciale (CS) è stato elaborato proprio con l'intento di perseguire questi obiettivi strategici e di garantire da un lato livelli uniformi di qualità dei servizi ristorativi nel panorama regionale, dall'altro il riconoscimento e la valorizzazione delle specificità dei singoli locali e del contesto in cui sono inseriti.

1. OBIETTIVI DELLE CONCESSIONI

ER.GO intende individuare Operatori Economici specializzati a cui affidare – in concessione – la gestione del servizio di ristorazione presso le mense interessate per un periodo iniziale di **sette anni**, con la possibilità di rinnovo del servizio per **ulteriori due anni**, per un totale massimo di **nove anni**.

La selezione degli Operatori Economici avviene attraverso una procedura di gara "aperta", che – in conformità alle disposizioni nazionali e regionali vigenti – si svolge sulla piattaforma elettronica "**SATER**" dell'Agenzia INTERCENT-ER, dove sono pubblicati i documenti e i moduli predisposti per consentire la partecipazione degli Operatori Economici interessati a tutti e tre i Lotti oppure anche solo ad uno o due di essi.

La procedura di gara si svolge secondo un cronoprogramma che garantisca, **per tutte le sedi interessate, la riapertura dei servizi con l'inizio dell'anno accademico 2023/2024 (ottobre 2023)**.

Alla luce degli obiettivi strategici regionali sopra richiamati, l'Operatore Economico concessionario col proprio servizio dovrà impegnarsi e contribuire al perseguimento dei seguenti principali obiettivi:

- erogare con riferimento ai pasti per i quali è stato predeterminato il prezzo un servizio ristorativo di qualità, rispettoso dei C.A.M. (criteri ambientali minimi) di riferimento, "sostenibile" (anche sotto l'aspetto economico e sociale), tenendo conto della necessità di variare gli alimenti inseriti nel pasto e di assicurare una ripartizione bilanciata dei macronutrienti, per fornire un apporto in termini di calorie equivalente a quello di un pasto completo;
- praticare un sistema tariffario agevolato per gli studenti universitari e che non preveda il costo del c.d. "coperto";
- limitare, per promuovere stili di vita sani e sostenibili, la presenza di carne rossa nei menù settimanali e limitare l'offerta di bevande analcoliche gasate;
- erogare un servizio ristorativo "etico" incentrato sulla riduzione degli sprechi alimentari, sull'ottimizzazione dei consumi idrici ed energetici, nonché su un'ottimale gestione delle eccedenze alimentari, anche in chiave solidale;
- inserire nell'offerta ristorativa proposte di ristorative che tengano conto anche di eventuali patologie e/o intolleranze alimentari o di scelte di tipo etico o religioso;
- fornire, in un'ottica di food literacy rivolta all'utenza studentesca, una puntuale informazione sulla composizione e sulla qualità di origine degli alimenti stessi;
- fornire una puntuale informazione sul corretto smaltimento dei rifiuti all'interno del locale;
- creare un ambiente di consumazione dei pasti accogliente e ben organizzato, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa in fila e che si possa facilmente prestare anche ad altri usi, quali quelli per lo studio;
- offrire la possibilità del servizio di asporto, utilizzando materiale riciclabile con indicazioni sul conferimento rifiuti;

- prevedere un sistema di auto-valutazione del servizio erogato, da attuare in armonia con quanto previsto dal sistema di controlli di cui al presente Capitolato;
- rendere disponibili i dati utili per l'effettuazione di rilevazioni, studi, ricerche ed analisi scientifiche, anche in collaborazione con le Università di riferimento.

In fase di selezione dei concessionari – secondo quanto specificato di seguito e nel Disciplinare di gara - verrà richiesto di elaborare, nell'ambito dell'OFFERTA TECNICA, una **proposta progettuale** elaborata tenendo conto dei suddetti obiettivi.

Tale proposta deve prevedere – a seconda del Lotto e quindi dei locali interessati - anche l'esecuzione di interventi di restyling e/o la sostituzione e/o l'ammodernamento delle attrezzature e degli impianti a servizio delle cucine ivi presenti per migliorarne la funzionalità ed il comfort, nonché, più in generale, la gestione del servizio da parte del concessionario e la fruizione dello stesso da parte dell'utenza.

Inoltre, la proposta dovrà evidenziare la congruenza dei valori e della *mission* dell'azienda con gli obiettivi di sostenibilità che ER.GO si prefigge di raggiungere, in conformità ai CAM e all'Agenda ONU 2030.

Per la realizzazione degli interventi progettati, ER.GO mette a disposizione un **budget**, diversamente modulato per ciascuno dei tre Lotti, che i concessionari dovranno integrare con proprie risorse finanziarie aggiuntive, da impiegare nel rispetto di un *Piano economico e finanziario* da elaborare sulla base dei dati e delle informazioni forniti nei documenti di gara.

Il budget di ER.GO andrà successivamente rendicontato dal concessionario.

2. OGGETTO DELLE CONCESSIONI

LOTTO 1 (Bologna)

Il Lotto 1 ha ad oggetto:

- la gestione in concessione di un servizio ristorativo sostenibile a basso impatto ambientale presso la mensa Irnerio di Piazza Puntoni 1, Bologna, previa esecuzione – a cura del Gestore ed utilizzando anche il budget messo a disposizione da ER.GO – di interventi di restyling dei locali e di miglioramento del comfort ambientale, nonché di sostituzione e/o ammodernamento delle attrezzature e degli impianti a servizio della cucina;
- la gestione in concessione di un servizio di ristorazione leggera presso il punto ristorativo “Ex Stazione Veneta” di Via Zanolini 41, Bologna, previa esecuzione – a cura del Gestore ed utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO e proprie risorse aggiuntive – di interventi di miglioramento del comfort ambientale, che possono comprendere la sostituzione di arredi ed attrezzature per la cucina;
- la valorizzazione dei locali concessi, al fine di offrire la possibilità alla comunità universitaria di fruire degli stessi per attività di studio, per l'organizzazione di conferenze, eventi formativi e/o di intrattenimento anche serale, garantendo, quindi, un'apertura prolungata anche oltre l'orario del servizio ristorativo.

La concessione è unica in quanto ER.GO intende perseguire l'obiettivo di garantire uniformità ed omogeneità – sia sotto il profilo qualitativo che dei prezzi - al servizio ristorativo erogato presso i due locali di Bologna, che si possono integrare funzionalmente fra di loro; infatti, la mensa IRNERIO può ad es. fungere da “centro produzione pasti” in vista di un'eventuale loro veicolazione – mediante mezzi e sistemi adeguati in base alla vigente normativa di riferimento ed alle prescrizioni delle competenti

autorità sanitarie locali – verso il locale di Via Zanolini.

Ciò consente al gestore di realizzare quelle economie di scala (es. nell'acquisto e nello stoccaggio delle derrate alimentari o nella gestione dei turni e delle mansioni del personale) che possono risultare decisive per la "sostenibilità" del servizio.

I servizi ristorativi in questione sono rivolti principalmente all'utenza studentesca universitaria ed aperti ai dipendenti di UNIBO e di ER.GO oltre che ad ospiti convenzionati con i due enti.

Il servizio di Piazza Puntoni 1 è anche aperto al pubblico. Il gestore dovrà fornirsi delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalle norme di riferimento.

LOTTO 2 (Parma)

Il Lotto 2 ha ad oggetto la gestione in concessione di un servizio ristorativo sostenibile a basso impatto ambientale presso le due mense universitarie di Parma:

- mensa di Vicolo Grossardi, 4;
 - mensa CAMPUS di Viale Delle Scienze 57/A, compreso il locale bar paninoteca
- previa esecuzione da parte del Gestore degli interventi di restyling ritenuti necessari, mediante l'utilizzo del budget messo a disposizione da ER.GO e di proprie risorse aggiuntive, nonché la valorizzazione dei locali concessi in favore della comunità universitaria anche oltre l'orario del servizio ristorativo, per andare incontro alle esigenze via via espresse da quest'ultima.

La concessione è unica in quanto ER.GO intende perseguire l'obiettivo di garantire uniformità ed omogeneità – sia sotto il profilo qualitativo che dei prezzi - al servizio ristorativo erogato presso le due mense universitarie.

Il fatto, poi, di poter contare su due locali – che si possono integrare funzionalmente fra di loro, potendo la mensa CAMPUS ad es. fungere da "centro produzione pasti" per l'altra - può consentire al gestore di realizzare quelle economie di scala (es. nell'acquisto e nello stoccaggio delle derrate alimentari o nella gestione dei turni e delle mansioni del personale) che possono risultare decisive per la "sostenibilità" del servizio.

I servizi ristorativi sono rivolti principalmente all'utenza studentesca universitaria ed aperti ai dipendenti di UNIPR e di ER.GO oltre che ad ospiti convenzionati con i due enti.

LOTTO 3 (Modena)

Il Lotto 3 ha ad oggetto la gestione in concessione di un servizio ristorativo sostenibile a basso impatto ambientale presso la mensa universitaria di Via Vignolese 671, Modena, previa esecuzione – a cura del Gestore ed utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO e le proprie risorse aggiuntive – di interventi di sostituzione e/o ammodernamento delle attrezzature e degli impianti a servizio della cucina.

Al gestore viene inoltre richiesto di valorizzare i locali concessi, al fine di offrire la possibilità alla comunità universitaria di fruire degli stessi anche oltre l'orario del servizio ristorativo, per andare incontro alle esigenze via via espresse da quest'ultima.

I servizi ristorativi sono rivolti principalmente all'utenza studentesca universitaria ed aperti ai dipendenti di UNIMORE e di ER.GO oltre che ad ospiti convenzionati con i due enti.

3. I LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE. RINVIO ALLE SCHEDE

Lotto 1 (Bologna)

- Descrizione del locale “Imerio”, Piazza Puntoni, 1, Bologna

I locali della mensa sono ubicati al piano terra dell’edificio, costruito nel 1957, che ospita la Residenza Collegio Superiore “Imerio” di UNIBO, affidata in gestione ad ER.GO.

Il fronte che prospetta su Piazza Puntoni è caratterizzato da un portico a dodici arcate a sesto ribassato, sorretto da pilastri intonacati, con sottoportico coperto da volte a crociera.

E’ presente inoltre, all’esterno, una rampa metallica per l’accesso delle persone con disabilità.

Lo spazio adibito a servizio ristorativo è stato ricavato nell’area cortiliva interna dell’edificio, nell’ambito dei lavori di ristrutturazione eseguiti negli anni ’80 del Novecento. Al piano interrato sono situati gli spogliatoi per il personale ed i locali deposito, mentre al piano terra sono ubicati la cucina, i locali di lavoro e la sala mensa.

Nel 2003 è stata eseguita la ristrutturazione della sala mensa.

Nel 2011 sono state eseguite opere di manutenzione straordinaria per la riorganizzazione degli spazi al piano terra con modifica della zona lavaggio e bar/pizzeria.

In particolare, la mensa è costituita da:

- un’ampia area di consumo dei pasti, arredata con tavoli e sedie in buono stato;
- una linea self service e una zona bar;
- una zona cottura con annesse zone di preparazione e di porzionatura/confezionamento;
- un deposito per lo stoccaggio delle derrate alimentari, dotato di celle frigorifere;
- servizi igienici;
- zona lavaggio;

per un totale di circa 636 mq. al piano terra e 520 mq. al piano interrato, come da planimetrie allegate.

La mensa è oggi pienamente in funzione ed è dotata di spazi, attrezzature ed arredi funzionali allo svolgimento di un servizio di “ristorazione collettiva”.

Le attrezzature e gli arredi attualmente presenti potranno essere implementati e/o sostituiti dal Gestore secondo un piano pluriennale di investimento e di restyling che tenga conto del grado di vetustà/obsolescenza dei beni presenti, ma anche delle nuove esigenze legate ai contenuti dell’Offerta Tecnica che sarà presentata in sede di gara, tenendo conto anche dell’eventuale necessità di produrre e veicolare pasti al locale “Ex Stazione Veneta”, distante poche centinaia di metri.

- Descrizione del locale “Ex Stazione Veneta”, Via Zanolini, 41, Bologna

Il locale è inserito all’interno di un immobile, originariamente destinato a “Fabbricato Viaggiatori” dell’Ex Stazione Veneta, edificato alla fine del XIX secolo; l’immobile si sviluppa su 3 piani fuori terra (piano terra, piano primo, piano secondo-sottotetto).

Una porzione del fabbricato al piano terra è stata ristrutturata da ER.GO nel 2014, al fine di destinarla a punto ristorativo per studenti universitari.

I locali hanno una superficie di circa 291 mq. Lordi, come da planimetria allegata.

Attualmente le restanti parti dell’edificio sono interessate da lavori di ristrutturazione – in via di completamento - da parte dell’Università di Bologna per la realizzazione di spazi per studenti (sale studio, sala musica, sale per associazioni studentesche, ecc.).

Come già avviene in base al vigente contratto di appalto, il servizio ristorativo presso la Ex Stazione Veneta è complementare a quello erogato presso la mensa di Piazza Puntoni 1 alla luce della vicinanza dei due locali e oggetto, pertanto, di un unitario affidamento, anche in ottica di una più efficiente gestione del servizio e di un'eventuale maggiore differenziazione dell'offerta ristorativa.

Si precisa che gli immobili in cui viene erogato il servizio sono di proprietà dell'ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA (Irnerio) e del COMUNE DI BOLOGNA (Ex Stazione Veneta).

ER.GO ne ha la disponibilità in virtù di atti di concessione che disciplinano le modalità ed i vincoli di utilizzo e di subconcessione degli immobili in oggetto.

Lotto 2 (Parma)

- Descrizione mensa di Vicolo Grossardi 4, Parma

Si tratta di un locale di consolidata presenza all'interno della città, situato in centro storico e vissuta da tutti come la "mensa storica" di Parma. Anche il suo attuale assetto dal sapore "vintage" un po' richiama questa tradizione.

La mensa ha una superficie complessiva di mq. 480 ed è ubicata al secondo piano dello stabile "Campus Oltretorrente", di proprietà dell'Università degli Studi di Parma, dove si trovano la Sede territoriale di Parma di ER.GO, alcuni uffici dell'Ateneo e, al piano terra, uno spazio dedicato alle Associazioni Studentesche.

Presso lo stabile – che negli ultimi anni ha recuperato una certa "vivacità" per la numerosa presenza di studenti – è attivo anche il CAPAS, Centro per le attività e le professioni delle arti e dello spettacolo dell'Università di Parma, che cura l'organizzazione, la promozione e la gestione amministrativa delle attività extra e para-curricolari degli studenti che facciano riferimento all'universo artistico, culturale e comunicativo.

Tornando alla mensa, essa si presenta come un locale self service tradizionale, a scorrimento del vassoio, comprendente anche un reparto pizzeria.

E' dotata di 250 posti a sedere.

Le casse sono posizionate al termine della linea di distribuzione.

E' fornita di una cucina, completa, anche se di piccole dimensioni.

Non vi sono celle frigorifere.

La sua posizione centrale la rende facilmente accessibile da parte degli studenti dei poli didattici del centro storico (Economia, Lettere, Giurisprudenza).

Tre impianti elevatori collegano i locali della mensa al piano interrato (garage). La loro manutenzione è affidata al gestore.

A servizio della mensa sono presenti gli impianti di aspirazione, ricambio d'aria UTA e raffrescamento, la cui gestione e manutenzione sono a carico del gestore.

Il gestore ha la disponibilità di n.2 posti auto nel seminterrato, a cui si accede attraverso un cancello telecomandato.

Tutte le utenze (elettriche, di riscaldamento/raffrescamento e di acqua) sono contabilizzate separatamente con contatori divisionali presenti sugli impianti.

Gli arredi e le attrezzature attualmente presenti all'interno dei locali della mensa, sia che fossero già presenti all'inizio del vigente contratto sia che siano stati installati dall'attuale gestore, restano di proprietà di ER.GO.

- Descrizione mensa CAMPUS (Viale delle Scienze 57), Parma

I locali della mensa CAMPUS - nella disponibilità di ER.GO a titolo di "proprietà superficiaria" - sono collocati al centro dell'insediamento "Area delle Scienze", riferimento per tutti gli studenti che frequentano i corsi di laurea del Campus Scientifico di UNIPR.

La cucina è dimensionata per un elevato numero di pasti. I posti a sedere sono 450.

Il pasto serale non è previsto, poiché l'intera Area la sera è chiusa.

La distribuzione del pasto è formulata "a isole"; l'accesso, particolarmente elevato in alcuni momenti di picco, è regolato da tornelli.

Nel locale attualmente è presente anche uno spazio BAR/PANINOTECA.

I locali della mensa si estendono su una superficie complessiva di 1620,00 mq., mentre i locali tecnici misurano 103,80 mq.

La mensa è costituita da un fabbricato monopiano, circondato da un'area verde di circa 5.000,00 mq., dove sono presenti alcuni alberi di alto fusto.

Lotto 3 (Modena)

- Descrizione mensa di Via Vignolese 671, Modena

La mensa è ubicata nel Campus universitario di Modena dove hanno sede i corsi di studio di Chimica, Fisica, Informatica, Matematica, Scienze Geologiche, Scienze Naturali, Biotecnologie, Scienze Biologiche, Chimica e Tecnologia Farmaceutica, Farmacia, oltre a Infermieristica.

La mensa è inserita all'interno del complesso "Mario Allegretti", che ospita l'omonima residenza universitaria con n. 93 posti letto, gli uffici di ER.GO e alcuni servizi di UNIMORE, oltre ad un ampio spazio che può prestarsi ad usi polifunzionali.

A poca distanza è presente un altro studentato, la Residenza Campus, che ospita, nelle sue due "torri", 240 posti letto, mentre nelle vicinanze, in via Emilia Est, si trova la Residenza Universitaria Donati, da 44 posti letto.

Inoltre, nelle vicinanze, nel raggio di circa 600 metri, si trovano: il Tecnopolo di UNIMORE, il Policlinico, la palestra ed i campi sportivi del CUS.

Il locale, ristrutturato radicalmente negli ultimi anni, è già arredato e si presta anche per lo svolgimento di un servizio bar e pizzeria.

Alcune attrezzature presenti necessitano, per la loro vetustà, di essere sostituite. A tal fine viene messo a disposizione da ER.GO un budget di partenza, che andrà integrato con risorse aggiuntive del gestore.

L'ampiezza e versatilità degli spazi permettono di pensare soluzioni creative, non convenzionali, di ridistribuzione degli stessi.

Alla funzione più propriamente ristorativa, si può affiancare in modo naturale una funzione di tipo socio-culturale. Infatti gli ambienti, grandi e luminosi, si prestano a vari utilizzi come spazi espositivi o piccole mostre, eventi, o ancora per laboratori, gruppi di studio e di lavoro; questi sono solo alcuni esempi degli utilizzi possibili, non solo per gli studenti, ma per tutti gli attuali e potenziali fruitori dell'area.

SI RINVIA ALLE SCHEDE DESCRITTIVE DEI LOCALI ED ALLE RELATIVE PLANIMETRIE

4. CARATTERISTICHE ESSENZIALI DELLE CONCESSIONI. NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

Come sopra descritto, le concessioni in questione hanno ad oggetto prevalentemente un servizio di ristorazione collettiva, che secondo la definizione data dal **D.M.n.65 del 10/03/2020** rappresenta:

attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti.

Per la procedura di selezione del concessionario la normativa di riferimento è rappresentata dal Codice degli appalti pubblici, D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii. (artt. 34 e 144).

Il servizio, nel rispetto degli obiettivi sopra illustrati e della normativa di riferimento secondo quanto meglio specificato in seguito, deve avere le caratteristiche dell'economicità dei prezzi proposti agli studenti con particolare riferimento agli studenti beneficiari degli interventi di ER.GO, coniugata con godibilità e velocità di fruizione del servizio ed attenzione al consumo consapevole in chiave antispreco ed utilizzo di cibo prodotto con attenzione all'ambiente e alle persone.

Pertanto assume un certo rilievo nell'erogazione del servizio ristorativo in questione l'applicazione delle norme e dei principi contenuti nella normativa riferita a:

- *C.A.M. Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M.n.65 del 10/03/2020, richiamati dall'art.34 e 144 del Codice degli appalti;*
- *limitazione degli sprechi alimentari di cui alla Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, che può senz'altro trovare, nella ristorazione collettiva verso l'utenza universitaria, un terreno favorevole e di sensibilizzazione.*

5. SICUREZZA

ER.GO è impegnata da sempre a diffondere la "cultura della sicurezza" in qualsiasi ambito si trovi ad operare.

Per perseguire anche nell'ambito dei servizi ristorativi oggetto di concessione questo obiettivo, viene richiesto alle Ditte concessionarie di collaborare affinché vengano previsti e posti in essere tutti gli interventi necessari e le misure utili a garantire la massima sicurezza dei lavoratori impiegati nell'appalto, degli utenti delle mense e di eventuali altri soggetti terzi, nel pieno rispetto della normativa di riferimento, rappresentata dal D.Lgs. 09/04/2008 n.81, c.d. *Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*, e dai suoi allegati.

Pur riconoscendo piena autonomia nella gestione degli aspetti organizzativi legati all'esecuzione, in piena sicurezza, delle prestazioni contrattuali alle Ditte concessionarie, ER.GO richiede a queste ultime di garantire – al di là dei meri adempimenti formali previsti dalle norme e quindi della stesura dei documenti sulla sicurezza (es. D.U.V.R.I.) – un sostanziale ed effettivo presidio della sicurezza di tutti i soggetti, lavoratori e non,

che potranno essere presenti nei locali dove si svolgono i servizi di ristorazione.

Le Ditte concessionarie, inoltre, si impegnano a garantire il necessario coordinamento con gli altri soggetti presenti negli spazi contigui ai locali dati in concessione, al fine di gestire nel migliore dei modi le situazioni di emergenza.

ER.GO fornisce una nota informativa riferita ai rischi specifici da interferenza esistenti negli ambienti in cui il gestore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

6. PROCEDURA DI GARA

Auspiciando la più ampia partecipazione degli Operatori Economici del settore, viene avviata una procedura di gara "aperta" ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.n.50/2016 (Codice degli appalti pubblici), secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del Codice, ripartendo il punteggio nel modo che segue:

- 80 punti massimo per l'OFFERTA TECNICA;
- 20 punti massimo per l'OFFERTA ECONOMICA;

privilegiando così l'aspetto della qualità dell'offerta rispetto a quello meramente economico.

Si introduce, altresì, una soglia di sbarramento, pari al 50% del punteggio massimo per l'Offerta Tecnica, quindi 40 punti, per "indirizzare" ulteriormente la gara verso la qualità.

Tenuto conto degli OBIETTIVI sopra fissati e di quanto fin qui descritto, le offerte pervenute verranno giudicate sulla base dei seguenti elementi qualitativi/quantitativi, che verranno valutati secondo quanto descritto nel Disciplinare di gara, a cui si rinvia:

LOTTO 1 (Bologna)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di restyling dei locali e sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 90.000,00) e proprie risorse aggiuntive	20 punti max
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	15 punti max
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti <u>per la generalità degli studenti</u> : <ul style="list-style-type: none">• Pasto da € 4,50• Pasto da € 5,00• Pasto da € 6,00	30 punti max
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere predefinito di cui all'Offerta Economica	5 punti max
5. Strategie di informazione e di auto-valutazione	5 punti max
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max

OFFERTA ECONOMICA: 20 punti max	
1. PREZZI PANIERE PREDEFINITO	20 punti max

LOTTO 2 (Parma)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di restyling dei locali e sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 15.000,00) e proprie risorse aggiuntive	15 punti max
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	20 punti max
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti <u>per la generalità degli studenti</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Pasto da € 4,50 • Pasto da € 5,00 • Pasto da € 6,00 	30 punti max
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere di cui all'Offerta Economica	5 punti max
5. Strategie di informazione e di auto-valutazione	5 punti max
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max

OFFERTA ECONOMICA: 20 punti max	
1. PREZZI PANIERE PREDEFINITO	20 punti max

§

LOTTO 3 (Modena)

OFFERTA TECNICA: 80 punti max	
1. Progetto di sostituzione attrezzature da realizzare a cura del Gestore utilizzando il budget messo a disposizione da ER.GO (€ 45.000,00) e proprie risorse aggiuntive	15 punti max
2. Progetto relativo alla gestione del servizio ristorativo ed all'utilizzo dei locali	20 punti max
3. Presentazione di proposte gastronomiche a prezzi predefiniti <u>per la generalità degli studenti</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Pasto da € 4,50 • Pasto da € 5,00 • Pasto da € 6,00 	30 punti max
4. Presentazione di ulteriori proposte gastronomiche rispetto ai pasti di cui al precedente punto ed al paniere di cui all'Offerta Economica	5 punti max
5. Strategie di informazione e di auto-valutazione	5 punti max
6. Descrizione dei valori aziendali legati allo sviluppo sostenibile, e corrispettivi piani di raggiungimento degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile definiti dall'Agenda ONU 2030	5 punti max

OFFERTA ECONOMICA: 20 punti max	
1. PREZZI PANIERE PREDEFINITO	20 punti max

NOTA BENE: i punti previsti per i criteri 1. e 2. sono diversi per i tre Lotti, poiché si è tenuto conto delle differenti condizioni in cui si trovano i locali e del diverso impegno (progettuale ed economico-finanziario) richiesto al gestore

NOTA BENE: i prezzi previsti nell'ambito dell'Offerta Tecnica e di quella Economica sono relativi al servizio ristorativo rivolto alla popolazione studentesca universitaria.

7. PRINCIPALI ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il Gestore dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrativo-sanitarie per svolgere il servizio in conformità alle normative nazionali e locali di riferimento.

NON è prevista l'erogazione a suo favore di corrispettivi, eccezion fatta per il rimborso dei pasti consumati dagli studenti universitari titolari del "prepagato" di ER.GO.

Fermo restando quanto meglio specificato nel prosieguo del Capitolato e nelle SCHEDE DESCRITTIVE DEI LOCALI, sono a carico del Gestore:

- tutte le spese, dirette ed indirette, per lo svolgimento del servizio;
- la tassa relativa ai rifiuti;
- le utenze (secondo le modalità più avanti illustrate);
- gli interventi di rinnovo e miglioramento su ambienti, arredi, attrezzature secondo il piano economico finanziario di investimento presentato in sede di gara;
- le spese per realizzare ed attivare i collegamenti ai sistemi informativi di ER.GO presso i locali;
- la tassa sui rifiuti relativamente ai locali e gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti speciali
- la verifica periodica degli impianti di messa a terra.

A partire dal 3° anno è previsto a carico del Gestore un **canone concessorio annuo**, pari ad:

- € 10.000,00 per il Lotto 1 (Bologna);
- € 8.000,00 per il Lotto 2 (Parma);
- € 5.000,00 per il Lotto 3 (Modena).

Detto canone dovrà essere commutato in servizi o scontistiche di uguale entità economica a favore dei borsisti di ER.GO, secondo un progetto da concordare con quest'ultima.

Il Gestore dovrà, inoltre, farsi carico dei seguenti aspetti:

- personale: il Gestore dovrà disporre di professionalità specializzate forti e consolidate che sappiano organizzare e gestire il servizio nel rispetto di quanto richiesto dal Capitolato e degli impegni assunti con l'Offerta presentata in sede di gara;
- acquisire le derrate nel rispetto delle normative di riferimento (C.A.M.) per garantire la qualità del servizio;
- gestire la sicurezza sia sotto il profilo della sicurezza alimentare (HACCP, ecc..) sia sotto il profilo della sicurezza dei locali (intestandosi, in qualità di titolare dell'attività, le eventuali pratiche C.P.I.), dei lavoratori che lavoreranno presso i locali e degli utenti che li frequenteranno, nel pieno rispetto delle vigenti normative di settore;
- curare gli aspetti amministrativi/fiscali e l'ottenimento e mantenimento delle necessarie autorizzazioni degli Enti competenti (Comune, AUSL...);
- attivare idonee coperture assicurative per le attività gestite;
- attivare il collegamento fra i propri registratori di cassa ed il software di ER.GO, per consentire a quest'ultima di disporre dei dati riferiti agli incassi ed alle tipologie di pasti consumati.

8. QUALITÀ

Come più volte detto, il servizio oggetto dell'appalto deve puntare su una dieta salutare che, sulla base delle più recenti linee guida alimentari, favorisca consumi di alimenti di origine vegetale, di fonti proteiche provenienti da carni bianche, pesce, legumi, limitando zuccheri semplici, grassi saturi e carni rosse.

Il servizio deve inoltre essere sostenibile, "a basso impatto ambientale" in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva (da ultimo D.M. 10/03/2020) e deve ispirarsi alla tutela della salute e dell'ambiente, alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile in linea con le finalità dettate dalla Legge Regione Emilia-Romagna n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva".

Conformemente a quanto previsto dalle norme di riferimento, con il presente appalto si intende promuovere l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, cibi provenienti da produzione e commercio solidali.

Si vuole, altresì, favorire la proposta di menù che utilizzano prodotti provenienti dai territori limitrofi e nel rispetto della stagionalità.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti di origine transgenica (OGM).

Particolare attenzione deve essere prestata anche alla cura degli ambienti dove si distribuiscono e si consumano i pasti (es. in termini di luminosità, rumorosità), alla presentazione e alla distribuzione delle vivande, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa del servizio ed all'informazione agli utenti in merito agli ingredienti, alle caratteristiche merceologiche, di produzione e provenienza dei prodotti utilizzati, alla presenza di eventuali allergeni.

9. LA DIMENSIONE ECONOMICA DELLE CONCESSIONI

Dare una dimensione economica a ciascuno dei tre Lotti risulta, per diverse ragioni, tutt'altro che semplice.

Gli anni della pandemia (il 2020 innanzitutto, ma anche il 2021 e gran parte del 2022), caratterizzati prima dal *lockdown* e poi dall'alternanza di periodi di chiusura e di apertura delle mense (con le restrizioni di volta in volta definite dalla legislazione emergenziale), non offrono riferimenti utili a tale fine, in ragione del calo verticale dei pasti erogati e degli incassi registrati dai gestori.

Si è stabilito, pertanto, di fare riferimento ai dati degli incassi registrati presso le mense di Bologna (lotto 1) e di Parma (lotto 2) a partire dall'inizio dell'anno accademico 2022/2023, quando tutti i corsi universitari, dopo oltre un biennio di sistema didattico c.d. misto, hanno riattivato la "didattica in presenza" al 100%.

Tali dati, oltre ad essere senz'altro più significativi dal punto di vista statistico, danno conto di un'effettiva ripresa dei servizi ristorativi, che sono sostanzialmente tornati ai livelli pre-pandemia.

Ciò premesso, si forniscono i dati relativi all'a.a.2022/2023 per ciascun locale:

Lotto 1

a.a.2022/2023 (ottobre 2022-aprile 2023) – 7 mesi	Incasso (IVA inclusa)	Quota incasso riferita al "prepagato"
Mensa Imerio	€ 327.656,10	€ 148.052,53
Locale Ex Stazione Veneta	€ 45.378,83	€ 29.925,46
TOTALE	€ 373.034,93	€ 177.977,99

--	--	--

Alla luce dei valori sopra indicati è possibile stimare un valore economico del Lotto 1 pari ad Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) IVA esclusa all'anno, per complessivi:

- Euro 3.500.000,00 per la durata principale del contratto pari ad anni 7
- Euro 1.000.000,00 per l'eventuale rinnovo pari ad anni 2
- Euro 250.000,00 per l'eventuale proroga tecnica pari a mesi 6

pari ad un totale stimato di **Euro 4.750.000,00 IVA ESCLUSA**

(quattromilionisettecentocinquantamila/00) esclusa l'IVA al 4%, che rappresenta l'aliquota applicata per la quasi totalità degli incassi.

Lotto 2

a.a.2022/2023 (ottobre 2022-aprile 2023) – 7 mesi	Incasso (IVA inclusa)	Quota incasso riferita al "prepagato"
Mensa Vicolo Grossardi	€ 198.456,50	€ 109.519,53
Mensa CAMPUS (bar/paninoteca/pizzeria compresi)	€ 410.301,81	€ 60.140,55
TOTALE	€ 608.758,31	€ 169.660,08

Alla luce dei valori sopra indicati è possibile stimare un valore economico del Lotto 2 pari ad Euro 900.000.000,00 (novecentomila/00) IVA ESCLUSA all'anno, per complessivi:

- Euro 6.300.000,00 per la durata principale del contratto pari ad anni 7
- Euro 1.800.000,00 per l'eventuale rinnovo pari ad anni 2
- Euro 450.000,00 per l'eventuale proroga tecnica pari a mesi 6

pari ad un totale stimato di **Euro 8.550.000,00 IVA ESCLUSA**

(ottomilionicinquecentocinquantamila/00) esclusa l'IVA al 4%, che rappresenta l'aliquota applicata per la quasi totalità degli incassi.

Lotto 3

Un discorso a parte va fatto per la mensa di Modena (Lotto 3); quest'ultima è rimasta ininterrottamente chiusa dal mese di giugno 2019, quando è intervenuta la risoluzione consensuale anticipata del contratto d'appalto con l'allora gestore, fino a tutt'oggi.

Approfittando della chiusura "forzata" dovuta alla pandemia, tra la fine del 2020 e l'inizio del 2022, ER.GO ha eseguito importanti lavori di compartimentazione degli spazi della mensa e nell'area esterna per realizzare un nuovo accesso al primo piano.

Non si dispone dunque di dati recenti sull'andamento del servizio.

Tuttavia, è possibile stimare per quest'ultimo una dimensione economica, partendo da questi dati e considerazioni:

- gli incassi registrati per il "prepagato" nell'anno 2018 (ultimo anno "intero" di apertura del locale) ammontavano ad € 61.868,75, mentre gli incassi totali ammontavano a circa € 150.000,00 IVA INCLUSA;
- il locale di Via Vignolese si trova in una posizione strategica all'interno del Campus scientifico di UNIMORE, frequentato ogni giorno da migliaia di studenti (circa 15.000 sui 20.000 totali di Modena), potenziali utenti del servizio, a cui vanno aggiunti il personale docente/tecnico/amministrativo di UNIMORE ed il personale di ER.GO;
- l'ampiezza e la distribuzione degli spazi messi a disposizione del gestore sono tali da

consentire diverse tipologie di servizio ristorativo (da quello tipico della “mensa tradizionale” a quello “leggero” o alternativo) e di utilizzo, in un arco temporale giornaliero che può estendersi dalla mattina alla sera;

- sono circa 650 gli studenti di Modena che hanno optato per il "prepagato" nell'a.a.2022/2023.

Alla luce di quanto sopra è possibile stimare un valore economico del Lotto 3 pari ad Euro 140.000.000,00 (centoquarantamila/00) IVA esclusa all'anno, per complessivi:

- Euro 980.000,00 per la durata principale del contratto pari ad anni 7
- Euro 280.000,00 per l'eventuale rinnovo pari ad anni 2
- Euro 70.000,00 per l'eventuale proroga tecnica pari a mesi 6

pari ad un totale stimato di **Euro 1.330.000,00 IVA ESCLUSA**

(unmilionetrecentotrentamila/00) esclusa l'IVA al 4%, che rappresenta l'aliquota applicata per la quasi totalità degli incassi.

NOTA BENE

Si precisa che i valori sopra riportati per ciascuno dei tre Lotti rappresentano delle stime e, pertanto, sono puramente indicativi, essendo possibili variazioni in aumento o in diminuzione degli stessi.

ER.GO non garantisce un numero minimo di utenti e/o di pasti, né un importo minimo riferito agli incassi.

Pertanto, la stima del valore complessivo dell'appalto non impegna in alcun modo ER.GO verso il gestore.

Per la stesura del presente Capitolato e del Disciplinare di gara, la Stazione appaltante si è avvalsa del prezioso contributo offerto da un gruppo di lavoro multidisciplinare costituito da docenti, ricercatrici e ricercatori delle Università di Parma e di Bologna.

Descrizione delle prestazioni richieste al Gestore (schema contratto)

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI RELATIVE AI SERVIZI OGGETTO DELLE CONCESSIONI

Art. 1 - Tipologia del servizio richiesto e normativa di riferimento

Con riferimento agli obiettivi fissati da ER.GO nella relazione introduttiva, il Gestore dovrà offrire un servizio di ristorazione “a basso impatto ambientale” nel rispetto delle disposizioni normative di riferimento:

- Art. 34 “Criteri di sostenibilità energetica e ambientale” del D.Lgs.n.50/2016 (Codice degli appalti pubblici), recante:

*1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal **Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione** attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144.*

2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 6. Nel caso dei contratti relativi alle categorie di appalto riferite agli interventi di ristrutturazione, inclusi quelli comportanti demolizione e ricostruzione, i criteri ambientali minimi di cui al comma 1, sono tenuti in considerazione, per quanto possibile, in funzione della tipologia di intervento e della localizzazione delle opere da realizzare, sulla base di adeguati criteri definiti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

3. L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 si applica per gli affidamenti di qualunque importo, relativamente alle categorie di forniture e di affidamenti di servizi e lavori oggetto dei criteri ambientali minimi adottati nell'ambito del citato Piano d'azione.

- Art. 144 “Servizi di ristorazione” del D.Lgs.n.50/2016 (Codice degli appalti) che, al comma 1, recita:

“1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141”.

- Decreto n.65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, in vigore dal 03.08.2020, avente ad oggetto "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", Sezione B recante "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti" e Sezione D dedicata ai Servizi ristorativi per le "Università".
Tale ultimo documento è parte integrante del "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)*".

I «**criteria ambientali minimi**» elaborati nel PAN GPP per l'affidamento del «Servizio di ristorazione collettiva» (e per la fornitura di «derrate alimentari»), possono comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti;
- c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

I criteria individuati dalla normativa si suddividono in **criteria ambientali «di base»** - selezionati in ossequio a quanto stabilito nel Codice degli appalti, in relazione anche alla tutela della normativa sulla concorrenza e *par condicio* tra gli operatori economici - e **criteria ambientali «premianti»** specificamente declinati dalla normativa ministeriale per il comparto universitario.

Integrando tutti i criteria di base, i servizi oggetto della presente procedura possono essere definiti «**verdi**».

Art. 2 - Selezione dei candidati. Criterio di aggiudicazione

Per la scelta del gestore si fa riferimento al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., applicando - con riferimento agli elementi qualitativi (Offerta Tecnica) ed agli elementi quantitativi (Offerta Economica) - i parametri di valutazione definiti nel Disciplinare di gara, coi relativi punteggi.

S'intende che l'Offerta Economica relativa ai prezzi da applicare ai pasti e ai prodotti posti in vendita venga calcolata dagli operatori economici concorrenti al fine del recupero di tutti gli oneri e spese previsti a proprio carico, per i quali nulla potrà essere chiesto ad ER.GO.

Gli operatori economici che partecipano alla gara devono dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

La registrazione EMAS – di cui al **Regolamento n. 1221/2009** sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS) - o la certificazione ISO 14001 debbono essere in corso di validità.

La Stazione appaltante accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dal concorrente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Art. 3 – I Criteri Ambientali Minimi

a. Specifiche tecniche.

1. Menù.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati dalle linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: verrà richiesto al Gestore di presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette.

b. Clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti somministrati devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 20% in peso.

L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- **carne**: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le

informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (Sarda sarda), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- **pane**: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso biologico;
- **yogurt:** biologico;
- **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- **acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- **vino e bevande:** nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: con riferimento alle specifiche di cui sopra, le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al Direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario

deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

In fase di gara, nell'ambito della propria Offerta, l'Operatore Economico deve indicare le modalità in base alle quali assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il Direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

Non è previsto l'utilizzo di tovaglie.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballai primari.

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei

centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Poiché a carico dell'aggiudicatario è previsto anche l'eventuale acquisto ed installazione di apparecchiature/macchinari in sostituzione di quelli attualmente installati, occorre tener presente:

- le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;
- i frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150 (a decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati»);
- le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche

tecniche ed ambientali previste dal criterio.

c. Criteri premianti.

Si ritiene che i criteri individuati per la valutazione dell'Offerta Tecnica siano di per sé idonei ad orientare la gara verso un servizio di qualità e rispettoso dei CAM; per questo motivo, non vengono introdotti ulteriori criteri premianti, a cui attribuire specifici punti nell'ambito della valutazione degli elementi qualitativi.

Art. 4 - Ulteriori riferimenti normativi

Oltre alla vigente normativa in materia di appalti e di sostenibilità ambientale, si fa riferimento alle seguenti principali norme di rango europeo e statale, che disciplinano la materia della sicurezza e sostenibilità alimentare nell'ambito della ristorazione collettiva; qualificazione dei prodotti e dei sistemi di produzione agricola; allevamento, pesca e prodotti ittici; acqua destinata al consumo umano; stoviglie, materiali a contatto con gli alimenti, tovaglie e tovaglioli; eccedenze alimentari:

- **Regolamento (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002/CE** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Decreto 11 aprile 2008 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare**, di concerto con i Ministri dell'Economia e delle finanze e dello sviluppo economico, che, ai sensi di commi 1126-1127 dell'art. 1 della Legge 27 dicembre 2006 n. 296, ha approvato il "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*";
- **Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018**, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- **Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- **Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005**, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;
- **D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE** che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014**, che completa il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna";
- **Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari"**;
- **D. Lgs. 24 giugno 2014 n. 91** "Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116";
- **Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dell'Università, dell'Istruzione e della Ricerca e della Salute del 18 dicembre 2017** recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche";
- **D.M. 29/07/2004** "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di

pollame”;

- **D.M. 26 luglio 2017** Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro;
- **Decreto 22 gennaio 2014** del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro dell'ambiente e tutela del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;
- **Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico** del Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali, approvato in Conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;
- **Linee di Indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale del Ministero della Salute** (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);
- Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione;
- Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il Regolamento (CE) n. 1626/94;
- Regolamento (UE) N. 1221/2014 del Consiglio del 10 novembre 2014 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock o gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e che modifica i Regolamenti (UE) n. 43/2014 e (UE) n. 1180/2013;
- **Regolamento (UE) 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento(CE) n. 608/2004 della Commissione;
- **D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31** di Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- **Regolamento (CE) N. 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione**, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 10/2011** della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 284/2011** della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- **Decreto 21/03/1973** Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- **Direttiva (UE) 2019/904** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- **Legge 19 agosto 2016, n. 166** “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

NOTA BENE: Nella predisposizione dei menù indicati a titolo di esempio per la formulazione della proposta riferita al criterio di cui al punto 3., si è fatto riferimento alle **LINEE GUIDA (CREA 2018)**, scaricabili a questa pagina web:

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

Rif.bibliografico: NUTRIZIONE, CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E. "Linee Guida Per Una Sana Alimentazione." Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione: Roma, Italy (2018).

Si precisa, inoltre, che le grammature ipotizzate per il menù componibile a piatto unico sono inferiori

di circa il 25% rispetto a quelle "standard" indicate nelle suddette Linee guida per poter suggerire un piatto nutrizionalmente bilanciato a un costo inferiore. Di conseguenza, l'apporto energetico è inferiore rispetto a un menù "standard".

Art. 5 - Standard minimi di igiene e qualità del servizio

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852/2004, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Gli standard minimi di qualità non possono essere inferiori a quelli previsti dalla normativa vigente ed agli standard previsti nel progetto presentato in sede di offerta, ivi compreso il **manuale di autocontrollo HACCP** appositamente adottato per la gestione del servizio, oltre a quelli contenuti nel presente CSA.

Art. 6 – Calendario di erogazione del servizio.

Il servizio ristorativo presso i locali di tutti e tre i Lotti **deve essere aperto** con i seguenti orari di minima:

- a pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12,00 alle 14,30

Qualora si realizzassero le condizioni di sostenibilità sono possibili estensioni dell'orario minimo nei termini che seguono:

Lotto 1

- il servizio ristorativo presso la mensa IRNERIO può essere aperto anche a cena dal lunedì al venerdì dalle 19,00 alle 21,30
- presso La Ex Stazione Veneta può essere aperto il servizio bar caffetteria dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00

Lotto 2

- il servizio ristorativo presso la mensa di Vicolo Grossardi può essere aperto anche a cena dal lunedì al venerdì dalle 19,00 alle 21,30

Lotto 3

- il servizio ristorativo presso la mensa di Via Vignolese può essere aperto anche a cena dal lunedì al venerdì dalle 19,00 alle 21,30

Indicativamente si potranno osservare i seguenti periodi di sospensione nel corso dell'anno:

sospensione estiva: dal 1 al 31 agosto;

sospensione natalizia: dal 22 dicembre al 6 gennaio;

sospensione pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al martedì successivo;

con possibilità di diversa definizione delle date in rapporto al calendario accademico, all'organizzazione di eventi e/o manifestazioni e ad eventuali necessità di interventi di manutenzione sulla struttura.

Art. 7 – Durata dell'appalto. Rinnovo e proroga tecnica

Le concessioni hanno una durata iniziale di sette anni a decorrere dalla data di stipula.

Le concessioni potranno essere eventualmente rinnovati per ulteriori due anni, per una durata totale dell'affidamento di nove anni.

ER.GO si riserva, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs n. 50/2016 di prorogare (proroga tecnica) la concessione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure

di individuazione di un nuovo contraente, nel limite massimo di sei mesi.
In tal caso il gestore si impegna fin d'ora alla prosecuzione del servizio alle medesime condizioni tecniche ed economiche.

Documenti essenziali

Prima della stipula della concessione, il gestore dovrà provvedere, tra l'altro, alla trasmissione della seguente documentazione:

- a) cauzione definitiva;
- b) polizze assicurative;
- c) documentazione in materia di sicurezza ex D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Nell'ipotesi di mancata presentazione della documentazione richiesta ai fini del contratto, nonché nell'ipotesi in cui dalle verifiche effettuate il soggetto aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla presente procedura, si dichiarerà la decadenza dell'aggiudicazione che fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa e si procederà ad incamerare la cauzione provvisoria sottoscritta ai fini della partecipazione alla gara, fatto salvo il risarcimento del maggior danno. Il venir meno dei requisiti di partecipazione dopo la stipula del contratto costituisce ipotesi di risoluzione dello stesso.

Art. 8 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale del Gestore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, ER.GO deve essere avvisata con la massima sollecitudine.

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

Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Gestore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Il servizio viene altresì interrotto durante i periodi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione che dovranno essere effettuati a cura del Gestore. Tali periodi dovranno essere per quanto possibile programmati, e, comunque, dovranno essere resi noti con congruo anticipo.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Azienda si riserva il diritto alla richiesta degli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

TITOLO II: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI e MENU'

Art. 9 - Caratteristiche degli alimenti

I prodotti alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia, qui sopra richiamata.

Art. 10 – Confezioni degli alimenti

Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici, questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono, inoltre, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc...

Art. 11 - Etichettatura delle derrate

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

Art. 12 – Varietà dei prodotti in distribuzione. Diete speciali

Fermo restando quanto stabilito negli articoli precedenti, in generale è richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di preparazione e cottura.

Particolare attenzione dovrà quindi essere posta nella qualità degli alimenti, nella loro preparazione e nella possibilità di scelta di alternative che effettivamente si differenzino sia come tipologia di cibo, sia a livello sensoriale.

I menù devono essere articolati in menù invernale, con inizio dal 01/10 e termine al 30/04, e menù estivo con inizio dal 01/05 e termine al 30/09.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo di categoria alimentare, tipo di cottura e grammatura a quelli che verranno proposti con l'offerta presentata in sede di gara.

Il Gestore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù del giorno nelle quantità previste fino ad almeno 20 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione ad ER.GO.

DIETE SPECIALI. Il Gestore dovrà provvedere alla somministrazione di diete speciali garantendo la fornitura di pasti *gluten free* per i soggetti affetti da celiachia (in ossequio a quanto previsto dalla legge quadro 04 luglio 2005, n.123), nonché soddisfare le esigenze legate ad altre forme di disturbi alimentari, a scelte di tipo etico o religioso.

Gli utenti interessati alla somministrazione delle diete speciali sono tenuti a documentare il proprio stato al Gestore e sono tenuti inoltre a comunicare al Gestore, secondo le modalità indicate da quest'ultimo, la prenotazione del pasto della giornata.

Il Gestore è obbligato a somministrare i pasti speciali senza alcuna maggiorazione.

Art. 13 – Menù

Ogni giorno deve essere disponibile un'offerta alimentare giornaliera basata sul seguente schema:

Pietanze a base amidacea (PRIMI)

- Primi base (pasta o riso in bianco o al pomodoro)
- Primi semplici (es cereali in chicco/pasta con verdure o legumi)

- Primi elaborati (es pasta ripiena, pasta condita con carne o pesce)

Pietanze a base proteica (SECONDI)

- Secondi semplici vegetariano o vegani (es legumi tal quali, frittata)
- Secondi semplici di carne o pesce (es bistecca, porzione di pesce, petto di pollo)
- Secondi elaborati (es preparazioni elaborate vegetariane o vegane)

Verdure di stagione

- Verdure cotte
- Verdure crude e insalate

Frutta di stagione

Il Gestore s'impegna a predisporre menù che tengano conto di quanto qui di seguito indicato:

Menù a € 4,50, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Piatto unico: **1 piatto componibile** a basso costo con scelta (o mix corrispondente in volume) tra:
 - 2 fonti amidacee base (cereali in chicco o pasta secca, 60 g, peso a crudo)
 - 2 fonti proteiche semplici vegetariane o vegane (es legumi freschi o sgocciolati, 100g)
 - 2 verdure (150 g o 60 g di verdura a foglia)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea semplice (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, peso a crudo)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte proteica semplice (es legumi freschi o sgocciolati, 150 g; uova, 100 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - pane (50 g)

Menù a € 5,00, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Pasto con **3 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea base (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, peso a crudo)
 - 1 fonte proteica semplice (es legumi freschi o sgocciolati, 150 g; uova, 100g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea elaborata (cereali in chicco o pasta secca, 80 g, pasta fresca, 150 g, pasta ripiena, 125 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Pasto con **2 piatti** di cui:
 - 1 fonte proteica elaborata (ad esempio carne, 100 g; pesce, 150 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

- Piatto unico: **1 piatto componibile** con scelta (o mix corrispondente in volume) tra:
 - 2 fonti amidacee base (cereali in chicco o pasta secca, 60 g, peso a crudo)
 - 2 fonti proteiche semplici di carne o pesce (ad esempio carne, 75 g; pesce, 100 g)
 - 2 verdure (150 g o 60 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

Menù a € 6,00, proposte esemplificative ma non esaustive:

- Pasto con **3 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea elaborata (80 g di cereali in chicco o pasta secca, 150 g di pasta fresca, 125 g di pasta ripiena)
 - 1 fonte proteica semplice (es legumi, 150 g; uova, 100 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)
- Pasto con **3 piatti** di cui:
 - 1 fonte amidacea base (cereali in chicco o pasta secca, 80 g)
 - 1 fonte proteica elaborata (es carne, 100 g; pesce, 150 g)
 - verdure (200 g o 80 g di verdura a foglia)
 - frutta (150 g o 1 frutto medio o 2 frutti piccoli)

Per quanto riguarda il **PANIERE PREDEFINITO** (con i relativi prezzi IVA inclusa, su cui effettuare il ribasso nell'ambito dell'Offerta Economica), esso è composto da:

- primo piatto:
 - base (es pasta/cereali in chicco al pomodoro o in bianco): € 2,50
 - semplice vegetariano o vegano (es pasta con le verdure oppure coi legumi): € 2,70
 - elaborato vegetariano o vegano o con carne o pesce (es pasta ripiena, ragù di carne/amatriciana/sugo con salsiccia): € 2,80
- secondo piatto:
 - semplice vegetariano o vegano (es frittata, legumi): € 3,20
 - semplice di carne o pesce (es bistecca/porzione di pesce/petto di pollo): € 3,50
 - elaborato vegetariano o vegano o di carne o pesce (es tortino di verdure, brasato, arrosto): € 4,50
- contorno di verdure (verdure grigliate, lesse, in padella): € 1,80

L'elenco delle tipologie di pasto riportate in questo articolo è puramente esemplificativo e, quindi, non limitativo di ulteriori proposte che il Gestore vorrà proporre in offerta e che saranno oggetto di valutazione sulla base dei criteri previsti.

Deve essere prevista la possibilità di acquistare pasti da asporto freddi e/o caldi e di avere confezioni per portare all'esterno eventuali porzioni non consumate.

Art. 14 - Quantità delle vivande

Le quantità da somministrare dovranno essere accuratamente dettagliate in offerta, riportando tutti i pesi degli ingredienti caratterizzanti il prodotto finale, previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento, nonché i pesi delle singole porzioni finali, dettagliando, in caso di prodotti con sugo (pasta asciutta, spezzatino, ecc.) il peso della pasta o della carne cotta e quello del condimento cotto, oltre che i pesi dei panini rispetto al loro contenuto nel caso del bar.

Art. 15 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto. Deve essere disponibile per gli utenti un servizio self service di contenitori con i condimenti.

Art. 16 - Informazione minime agli utenti

Il Gestore è tenuto ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il menù del giorno con le singole **grammature** alla distribuzione e le alternative.

Dovranno inoltre essere esposti gli **ingredienti** delle preparazioni del giorno, in modo visibile e leggibile da parte degli utenti, con indicazione delle certificazioni di qualità dei prodotti certificati e con l'indicazione delle caratteristiche di produzione e commercializzazione di prodotti che vengono immessi in commercio secondo canoni di rispetto dell'ambiente e delle persone.

Il Gestore dovrà proporre in sede di gara le modalità di informazione ed eventuali ulteriori informazioni agli studenti.

Il personale preposto alla distribuzione dovrà essere posto in condizione di verificare la grammatura dei prodotti tramite disponibilità di apposita bilancia nei pressi dei banchi di distribuzione anche su eventuale richiesta degli studenti stessi.

Le informazioni verso l'utenza dovranno essere fornite anche in **lingua inglese**.

TITOLO III: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 17 - Interventi ordinari e straordinari

I trattamenti di sanificazione degli ambienti ed attrezzature devono essere dettagliati in offerta. Il Gestore deve inoltre effettuare gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione stabiliti dal presente capitolato.

Art. 18 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

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

Art. 19 - Detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni

originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.
Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.
Tutto il materiale di sanificazione dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art. 20 - Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti.
Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
Nei servizi igienici devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Art. 21 - Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali consegnati al Gestore sono a carico dello stesso, che dovrà aver cura di mantenerle sempre ben pulite.
Compete al Gestore la spalatura in caso di neve dalle rampe e dagli accessi pedonali e lo spargimento di sale in prossimità degli accessi e delle rampe di accesso.

TITOLO IV: CONTROLLI DEL SERVIZIO

Art. 22 - Controlli

E' facoltà di ER.GO effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni contrattuali e del CS.
Il Gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati di ER.GO in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che le compete.
ER.GO controllerà in particolare che il servizio venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a: sicurezza alimentare, varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc...
L'obbiettivo è quello di contribuire ad un effettivo miglioramento del servizio anche in chiave sostenibile, secondo un approccio graduale e collaborativo tra le parti.
Nell'effettuazione dei controlli – in particolare quelli relativi alla piena attuazione dei CAM - potranno essere coinvolti anche gli Atenei di riferimento, con le diverse figure specialistiche di cui dispongono (es. esperti di alimentazione e nutrizione, psicologi e economisti), nonché l'utenza.

Art. 23 - Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale di ER.GO o a soggetto specializzato di sua fiducia, anche con la collaborazione di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.
Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Gestore, ad eccezione del direttore/responsabile del locale.
Il personale del Gestore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati di ER.GO.

Art. 24 - Tipologia dei controlli

Oltre alle VERIFICHE relative al rispetto dei C.A.M., i controlli saranno articolati in:
a) **controlli a vista del servizio**

a titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità e tempi di conservazione;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazioni dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di registrazione di cassa.

b) controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati da ER.GO potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio o suo sostituto appositamente nominato.

c) controlli di degustazione

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione del personale di ER.GO e degli studenti ed in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di apertura. Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

Art. 25 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati da ER.GO provvederanno a far custodire derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

ER.GO provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Gestore; qualora i referti diano esito positivo, al Gestore verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 26 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di fotografie, riprese video (da effettuare nel rispetto della privacy) ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

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

Nulla potrà essere richiesto ad ER.GO per le quantità di campioni prelevati.

Art. 27 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6°C per le 72 ore successive.

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

Art. 28 - Verbali di controllo

Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati di ER.GO provvedono a redigere appositi verbali, dei quali una copia deve essere trattenuta dal Gestore.

I verbali devono essere sottoscritti anche dal responsabile del servizio. In caso di rifiuto o di assenza di responsabile incaricato, sono sufficienti le firme di due testimoni.

Il responsabile del servizio può aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.

Tra i documenti di gara è inserito uno schema indicativo e non esaustivo del verbale.

Tale documento rappresenta un'indicazione in linea generale e potrà essere modificato da ER.GO in base alle esigenze emerse.

Art. 29 - Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, ER.GO farà pervenire al Gestore eventuali prescrizioni a cui dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Gestore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste da ER.GO, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal comma 1 del presente articolo, il Gestore non fornisce nessuna controprova probante, ER.GO potrà applicare le penali previste.

TITOLO V: PERSONALE

Art. 30 - Personale

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

Inoltre, il personale impiegato nel servizio deve garantire cortesia e disponibilità all'utenza.

Art. 31 - Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere numericamente quello indicato in offerta.

All'inizio della gestione, il Gestore comunica ad ER.GO i nominativi, il monte ore di ciascuno e le qualifiche.

In caso di variazioni, deve esserne data immediata comunicazione ad ER.GO.

Art. 32 - Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di tipologia e dimensione pari a quello oggetto del presente appalto.

Il Gestore è tenuto a comunicare ad ER.GO il nominativo del responsabile unitamente alla comunicazione dell'organico di cui all'articolo precedente, nonché apposito *curriculum* atto a dimostrare l'esperienza richiesta.

Il responsabile avrà come principale sede di lavoro il/i locale/i di cui all'oggetto del presente CS. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie-malattia-etc.), il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con altra persona parimenti qualificata, comunicando nominativo e periodo di sostituzione.

Art. 33 - Vestiario

Durante l'orario del servizio, il personale dovrà indossare idoneo vestiario, ai sensi della normativa vigente (D.P.R.n.327/1980 *Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*), ed un cartellino di identificazione riportante il nome del gestore ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 34 - Idoneità Sanitaria e igiene personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito dell'attestato di idoneità sanitaria ai sensi della L.R. 11/2003 e ss.mm.ii., deve scrupolosamente curare l'igiene personale, al fine di mantenere la buona qualità degli alimenti.

Art. 35 - Obblighi del Gestore verso i lavoratori

Il Gestore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché a rispettare la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri; in particolare, il Gestore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto le disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Gestore si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. ed integrativi applicabili alla categoria in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le prestazioni oggetto del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

Il Gestore si obbliga, inoltre, a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Analoghi obblighi sono posti a carico delle cooperative con riferimento ai propri soci lavoratori. Gli obblighi relativi ai C.C.N.L. di cui ai commi precedenti vincolano il Gestore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.

Il Gestore s'impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art.1381 C.C., a far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi dal presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti dei servizi oggetto del contratto.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati accertati dalla Stazione appaltante, la medesima comunicherà al Gestore e, se necessario, all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata, riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato avrà dichiarato che l'impresa si è posta in regola. Si rinvia a quanto disposto all'art. 30 commi 5 e 6 del D.Lgs. 50/2016, a salvaguardia dell'adempienza contributiva e retributiva.

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, comma 8, il Gestore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nell'ambito dello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto una tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità o quanto meno i dati utili per il riconoscimento del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il Gestore risponde dello stesso obbligo anche per il personale dei subappaltatori. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Agli stessi obblighi deve ottemperare anche il personale presente occasionalmente nei locali che non sia dipendente del Gestore o degli eventuali subappaltatori (soci, artigiani di ditte individuali senza dipendenti, professionisti, fornitori esterni ecc.).

Il Gestore si obbliga a rispettare la NOTA INFORMATIVA sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, predisposta da ER.GO. nonché il Documento sulla Valutazione dei Rischi (D.V.R.) dallo stesso redatto e prodotto.

NOTA BENE: CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art.50 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii. ed in armonia con le Linee Guida ANAC n.13, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario del contratto di appalto sarà tenuto ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio prioritariamente il personale già impiegato nell'appalto in essere, qualora disponibile e a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa del nuovo Gestore e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera da quest'ultimo previste per l'erogazione del servizio, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

TITOLO VI: IMMOBILI

Art. 36 – Strutture, impianti, attrezzature

Per lo svolgimento del servizio ER.GO mette a disposizione del Concessionario, previa stesura di apposito verbale, i locali del Lotto di riferimento, compresi tutti gli impianti, gli arredi e le attrezzature ivi presenti di proprietà dell'Azienda.

Il Concessionario prende in consegna gli impianti, le attrezzature, gli immobili e gli arredi nello stato in cui si trovano.

Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio o secondo le tempistiche concordate con ER.GO, dovrà effettuare gli interventi proposti in sede di OFFERTA TECNICA con riferimento al restyling dei locali e/o alla sostituzione e/o integrazione di arredi ed attrezzature a servizio

delle cucine.

Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza preventiva autorizzazione dell'Azienda.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei locali e di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

Al termine del rapporto contrattuale gli arredi e le attrezzature installati dal Concessionario, compresi gli eventuali miglioramenti apportati a locali ed impianti espressamente approvati dall'Azienda, resteranno di proprietà di quest'ultima, salvo che non intervenga un diverso accordo tra le parti.

Si precisa che nulla potrà essere chiesto all'Azienda per eventuali costi di progettazione sostenuti in sede di gara dalle ditte offerenti e dalla ditta poi risultata aggiudicataria.

Art. 37 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

Nel corso della gestione, ER.GO potrà chiedere al Gestore di provvedere congiuntamente alla verifica delle condizioni manutentive di locali, impianti, arredi ed attrezzature.

In caso di danni causati direttamente od indirettamente per incuria o dolo del Gestore, quest'ultimo provvederà al ripristino entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

Art. 38 - Riconsegna dei locali e degli impianti

Alla scadenza del contratto il Gestore si impegna a riconsegnare ad ER.GO locali, impianti, arredi ed attrezzature ivi compreso quanto fornito dallo stesso.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento del Gestore, questi sono a suo totale carico. In tal caso ER.GO si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

Art. 39 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture concesse in uso devono essere utilizzate esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto; è fatto assoluto divieto al Gestore di effettuare e/o consentire che altri effettuino, nei locali e nelle relative pertinenze, l'esposizione e/o la vendita, a qualsiasi titolo e sotto qualsivoglia forma, di oggettistica e prodotti, assimilabili e non, a quelli utilizzati e distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Il Gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente CSA.

TITOLO VII: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 40 - Cauzione Definitiva

L'Affidatario, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs.n.50/2016, ai fini della stipula del contratto di concessione, dovrà far pervenire la cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, pari al 10 % dell'importo contrattuale, che è rappresentato dalla dimensione economica del Lotto che si è aggiudicato per la durata principale di anni 7, pari ad:

- **Euro 350.000,00** per il Lotto 1;
- **Euro 630.000,00** per il Lotto 2;
- **Euro 98.000,00** per il Lotto 3.

Tali importi sono ridotti, ai sensi dell'art. 93, co.7, D.Lgs.n.50/2016.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti necessarie condizioni:

-essere operativa entro 15 (quindici) giorni, prevedendo la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta di ERGO, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;

-prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 Cod. Civ.;

-prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;

-avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

Le garanzie fideiussorie e le polizze assicurative debbono essere conformi agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili (Decreto 16/09/2022, n.193, entrato in vigore il 29/12/2022).

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'Affidatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte di ER.GO.

In caso di inadempienza, ER.GO ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 41 - Assicurazioni

Il Gestore, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, compresi suoi eventuali rinnovi e/o proroghe, adeguate polizze assicurative contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi e prestatori d'opera (RCT/O) per danni arrecati a terzi e per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari ed altri soggetti, dipendenti e non di cui il Gestore si avvalga) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale:

RCT di garanzia non inferiore ad Euro 5.000.000,00= per sinistro, Euro 5.000.000,00 per persona ed Euro 5.000.000,00 per danni a cose;

RCO non inferiore ad Euro 3.000.000,00= per sinistro ed Euro 1.500.000,00 per persona;

e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- conduzione dei locali, strutture, aree, spazi, beni e quant'altro inerente all'oggetto del presente appalto;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a beni di terzi da incendio, esplosione o scoppio, anche se provocati da incendio, esplosione o scoppio di beni del Gestore;
- danni da preparazione e/o somministrazione e/o distribuzione e/o smercio di cibi, bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, nonché per i danni di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o inquinamenti connessi e/o conseguenti a quanto sopra;
- danni da interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito dalla polizza;
- danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;

- danni da inquinamento accidentale;
- danni a beni in consegna e/o custodia o detenuti a qualsiasi titolo dal Gestore;
- danni cagionati a terzi da persone dipendenti e non (inclusi soci, volontari, collaboratori, ecc.) del Gestore, che partecipino a qualsiasi titolo all'attività di cui al presente contratto;
- danni subiti da persone dipendenti e non (inclusi soci, volontari, collaboratori, ecc.) del Gestore, che partecipino a qualsiasi titolo all'attività oggetto del presente contratto;
- danno biologico;
- danni non rientranti nella disciplina "INAIL";
- Malattie professionali;
- Clausola di "Buona Fede INAIL".

La gestione delle franchigie e/o scoperti di polizza – qualora presenti - dovrà essere a totale carico della Compagnia che si farà carico di gestire, trattare i sinistri sino alla completa definizione e tacitazione dei danneggiati; la liquidazione a favore dei Terzi dovrà avvenire al lordo di eventuali scoperti e/o franchigie. ER.GO dovrà quindi essere tenuto indenne per eventuali danni non coperti dalla polizza assicurativa, ed inoltre le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

Polizza Incendio e rischi accessori:

- per danni arrecati ai locali, strutture e beni immobili mediante garanzia "Rischio Locativo" per un importo di Euro 2.000.000,00 e per la garanzia "Ricorso Terzi" comprensiva di danni a cose di terzi da incendio per un massimale non inferiore a Euro 500.000,00; ER.GO deve essere il beneficiario in caso di danno;
- per danni ai beni (comprese le attrezzature, merci) di sua proprietà comprensiva di una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'art. 1916 CC) nei confronti di ER.GO (compresi suoi amministratori, dipendenti e suoi collaboratori) per quanto risarcito/indennizzato ai sensi della polizza stessa.

Copia delle polizze ed eventuali variazioni in recepimento di quanto sopra, dovranno essere consegnate ad ER.GO prima della stipula del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dal gestore, non esonerano lo stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo al Gestore di produrre ad ER.GO idonea documentazione (quietanza o nuovo contratto sottoscritto con primaria Compagnia avente le caratteristiche sopra indicate) attestante la piena validità delle coperture assicurative sino alla data di scadenza del contratto, suoi eventuali rinnovi e/o proroghe.

Art. 42 - Licenze e Autorizzazioni

Il Gestore deve provvedere all'acquisizione, ove necessarie, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente CS.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno quindi richieste dal Gestore e saranno intestate al

suo Legale Rappresentante.

Il Gestore si impegna a fornirne copia ad ER.GO.

Art. 43 – Utenze. Oneri e spese contrattuali

Le utenze (luce, acqua e gas) relative ai locali oggetto della concessione sono a carico del Gestore, così come restano interamente a carico di quest'ultimo tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, presenti e future, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto.

Inoltre, le **spese relative alla pubblicazione del bando (G.U.R.I./giornali)**, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), dovranno essere rimborsate dai Concessionari pro quota alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione (l'importo presunto complessivo è di Euro 6.000,00 IVA inclusa, da suddividere per i tre Lotti).

Art. 44 – Ulteriori spese inerenti il servizio

Oltre agli oneri necessari alla realizzazione del servizio di ristorazione, il Gestore deve provvedere a proprie spese alla voltura delle linee telefoniche con canone a suo carico; sono altresì a suo carico le spese per la trasmissione dei dati relativi alle registrazioni di cassa che attestano le singole consumazioni.

Art. 45 – Registratori di cassa. Sistema di gestione dati

E' compito del gestore acquisire i registratori di cassa che utilizzerà per la gestione del servizio, assumendosi tutte le relative responsabilità contabili e fiscali.

In particolare, dovrà abilitare il sistema di cassa alla corretta registrazione delle diverse tipologie di pasti o prodotti acquistati dagli utenti ed al collegamento al software di ER.GO, di cui saranno fornite le specifiche tecniche, per consentire il regolare invio dei dati quali/quantitativi delle consumazioni.

Una parte di studenti è in possesso di un importo "prepagato" di valore variabile, da utilizzare a scalare per la fruizione del servizio di ristorazione, tramite due diverse codifiche di riconoscimento alternative fra loro:

- codice fiscale utilizzando il badge del servizio sanitario nazionale;
- QRcode prodotto dal sistema informatico di ER.GO.

La trasmissione dei dati via *web* permetterà, dal lato cassa, di verificare la disponibilità dell'importo residuo di ciascuno studente utilizzabile per il pagamento della consumazione.

Il gestore provvederà a tutti gli interventi manutentivi e/o di acquisizione di hardware e software che si rendano necessari alle finalità sopra indicate, oltre che ad eventuali futuri sviluppi resi necessari da aggiornamento dei prezzi, aggiornamenti fiscali, nuove implementazioni di fruizione del prepagato.

Tutti gli interventi sull'impianto di registrazione e trasmissione dei dati sono a cura del gestore, che deve garantire ad ER.GO la completa disponibilità dei dati relativi alle consumazioni nelle modalità e nei tempi indicati dall'Azienda.

Il prestatore di servizi è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento od anomalia riscontrasse relativamente al funzionamento del sistema di pagamento elettronico e rilevazione degli accessi, anche informando subito ER.GO del problema riscontrato.

Art. 46 – Interventi di manutenzione. Rinvio alle SCHEDE DESCRITTIVE

Il Gestore disporrà dei locali dettagliatamente elencati nelle SCHEDE DESCRITTIVE e nelle PLANIMETRIE allegate.

La conduzione e manutenzione degli **impianti** ivi presenti è ripartita tra il Gestore ed ER.GO (che interverrà tramite il proprio servizio di *Facility Management*), secondo il dettaglio di cui alle SCHEDE.

Inoltre, più in generale:

- al Gestore competono le manutenzioni ordinarie e straordinarie relative ad attrezzature ed arredi, comprese le eventuali sostituzioni che si rendessero necessarie;
- ad ER.GO compete la manutenzione straordinaria su strutture e impianti, esclusi gli interventi migliorativi offerti in sede di gara dall'aggiudicatario che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione fino al termine ultimo del contratto d'appalto.

Alla fine dell'appalto gli interventi effettuati dal Gestore su strutture, impianti, attrezzature e arredi resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica eseguiti dal Gestore dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti ad ER.GO.

Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

- a) il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
- b) la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato;
- c) la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- d) i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- e) la firma leggibile del Responsabile del servizio.

ER.GO può verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d'uso delle attrezzature, impianti e delle strutture. Qualora si rilevi un uso non corretto degli impianti e delle strutture, la relativa manutenzione sarà posta a carico del Gestore.

Il Gestore a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere:

- ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs.81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
- alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.

Ascensori

Nei locali dove sono presenti impianti elevatori, il Gestore dovrà stipulare un contratto di manutenzione e gestione emergenze degli stessi con ditte specializzate di adeguata professionalità, vigilando sulla corretta esecuzione del contratto e delle attività di controllo previste.

Il Gestore dovrà inoltre adempiere autonomamente ad ogni onere relativo alla corretta manutenzione ed alla gestione ordinaria dell'impianto, ivi inclusi quelli per la chiamata di soccorso (es. fornitura di sim card).

I danni causati da mancata, insufficiente o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore.

Le manutenzioni specificate in questo articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Art. 47 - Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso il competente Ufficio di ER.GO.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo per iscritto ad ER.GO provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del Gestore.

Art. 48 - Disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni

Il Gestore si impegna a far disinfettare, disinfestare o derattizzare i locali consegnati ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno nei seguenti momenti:

- al termine delle chiusure estiva, natalizia e pasquale;
- all'inizio della chiusura estiva.

Copia della bolla di lavorazione rilasciata dalla ditta esecutrice dell'intervento, deve essere inviata ad ER.GO entro 15 gg. dall'intervento stesso.

TITOLO VIII: INADEMPIMENTI E PENALI

Art. 49 – Risoluzione

ER.GO procede alla risoluzione del contratto nei casi e secondo le modalità previste dagli art. 108 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Il contratto d'appalto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile ("Clausola risolutiva espressa"), previa dichiarazione da comunicarsi al Gestore con PEC, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio affidato;
- gravi e reiterati inadempimenti imputabili al Gestore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, tali da non consentire il perseguimento degli obiettivi prefissati;
- applicazione di penali che annualmente superino cumulativamente il 10% (dieci per cento) del fatturato annuo;
- mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del rapporto contrattuale ai sensi di quanto previsto nel CS;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini previsti nel CS;
- sospensione del servizio o mancata ripresa dello stesso senza giustificato motivo;
- violazione delle norme in materia di cessione del contratto o dei crediti;
- nei casi di cui all'articolo "tracciabilità dei flussi finanziari";
- nei casi di cui all'articolo "subappalto";
- nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del Gestore negativo per due volte consecutive;
- qualora gli accertamenti in materia di "antimafia" presso la Prefettura competente risultino positivi;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- casi di intossicazione alimentare;

- non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
 - gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà di ER.GO;
 - uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni di ER.GO in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
 - gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine di ER.GO. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze i rilievi indicati nei verbali di controllo qualora ripetuti almeno tre volte in un periodo di trenta giorni e le eventuali carenze igienico sanitarie accertate da ER.GO e/o da organi statali o comunali come A.S.L., Vigili Urbani, NAS;
 - difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato da ER.GO;
 - violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo a ER.GO;
 - mancato rinnovo della polizza assicurativa prevista nel presente capitolato;
 - mancato rinnovo della fideiussione bancaria o assicurativa;
 - nei casi di cui all'articolo "Riservatezza";
- nonché in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Art. 50 - Recesso

ER.GO ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, da comunicarsi al Gestore con PEC.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro il Gestore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Gestore salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

- qualora il Gestore perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il Gestore medesimo;

- qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Gestore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;

- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

ER.GO può recedere dal contratto qualora fossero costrette, per preminenti motivi di pubblico interesse legati ad una diversa presenza delle strutture universitarie, di far cessare l'erogazione del servizio.

In tal caso nulla potrà essere richiesto a ER.GO a causa dell'avvenuto recesso.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto a ER.GO a titolo di risarcimento danni.

In caso di recesso, il Gestore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Cod. Civ.

Art. 51 - Penali

Fermo restando quanto previsto per i casi di risoluzione e recesso, per ogni violazione da parte del Gestore delle norme del presente CS e di quanto dallo stesso previsto nell'offerta presentata in sede di gara, si applicherà una penale, previa contestazione, fino a un massimo di Euro 2.500,00, secondo la gravità della violazione, così come valutata e motivata da ER.GO in contraddittorio con il Gestore.

In particolare, si applicheranno le seguenti penali:

- Euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riscontrato nell'esecuzione del servizio;
- Euro 250,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non riscontrata nel ciclo di produzione;
- Euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- Euro 250,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso;
- Euro 250,00 per mancato rispetto dell'orario minimo di apertura stabilito dal presente CSA;
- Euro 250,00 per mancato rispetto delle regole di distribuzione e informazione delle vivande;
- Euro 150,00 per ciascun giorno di assenza ingiustificata o mancata reperibilità del responsabile del servizio;
- Euro 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione.

Art. 52 - Modalità di pagamento. Tracciabilità dei flussi finanziari.

Gli utenti delle mense pagheranno al Gestore secondo le seguenti modalità:

- pagamento in contanti; l'incasso compete al Gestore, il quale pertanto assume al riguardo ogni responsabilità, compresa quella del rispetto delle norme fiscali;
- pagamento con carte di credito o altre modalità elettroniche di pagamento;
- una parte degli studenti scalerà, tramite sistema elettronico, il prezzo della consumazione dall'importo "prepagato" reso loro disponibile da ER.GO.

Alla fine di ciascun mese il Gestore provvederà ad emettere fattura nei confronti di ER.GO di importo corrispondente alla somma del valore dei prodotti venduti e regolarmente registrati nel corso del mese a studenti fruitori di "prepagato" tramite sistema elettronico, applicando i relativi prezzi.

Le fatture intestate ad ER.GO, su cui dovrà essere riportato il codice CIG, dovranno essere emesse dal Gestore con modalità elettronica ai sensi del DL 66/2014, convertito con modificazioni dalla L. 89/2014.

L'ufficio di ER.GO deputato in via esclusiva alla ricezione delle fatture è il seguente: Ufficio Risorse economiche e finanziarie, nome dell'ufficio: Uff_eFatturaPA.

Codice ER.GO (Codice Amministrazione Destinataria): **UFJ3KT**

ER.GO entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione della fattura provvederà ai pagamenti esclusivamente mediante bonifico bancario sul conto corrente “dedicato” comunicato dal Gestore, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n.136/2010. Il pagamento è comunque subordinato all’acquisizione delle dichiarazioni comprovanti la regolarità contributiva ed alle verifiche di cui alla normativa di riferimento, nonché alla verifica, da parte di ER.GO, della regolare esecuzione del servizio.

Il Gestore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un’apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Art. 53 - Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dall’art. 106 del D. Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Ai sensi della Determinazione dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici n. 10 del 22 dicembre 2010, il Gestore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell’atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati.

Art. 54 - Adeguamento prezzi

I PREZZI PREDEFINITI delle proposte gastronomiche per la generalità degli studenti (di cui al criterio di valutazione 3. dell’Offerta Tecnica) e pari a

- € 4,50
- € 5,00
- € 6,00

rimarranno fermi per gli anni accademici 2023/2024 e 2024/2025 (quindi fino al 30 settembre 2025).

A partire dall’a.a.2025/2026 (ottobre 2025) potranno essere adeguati secondo le modalità e nella misura sotto indicate.

I PREZZI DEL PANIERE di cui all’Offerta Economica, così come risultanti dal ribasso offerto in sede di gara dal concessionario, potranno essere eventualmente aggiornati, a decorrere dall’inizio del secondo anno accademico di esecuzione (a.a.2024/2025, 01 ottobre 2024), nella misura del 75% delle variazioni in aumento accertate dall’ISTAT e riportate nell’indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (**indice FOI**).

L’aggiornamento è però subordinato a specifica e motivata richiesta scritta del Gestore, che dovrà pervenire a ER.GO, a pena di decadenza, entro 60 (sessanta) giorni prima dell’inizio dell’anno di esecuzione successivo a quello a cui si riferisce l’incremento.

E’ fatta salva l’applicazione di eventuali disposizioni legislative speciali sopravvenute in materia.

TITOLO IX: ASPETTI GESTIONALI DEL CONTRATTO

Art. 55 - Riservatezza

Il Gestore ha l’obbligo di mantenere riservati i dati personali e le informazioni, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all’esecuzione del servizio oggetto del contratto.

Tale obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

Il Gestore, con la firma del contratto, è designato “terzo responsabile” ai sensi della normativa

vigente (GDPR). Pertanto, dovrà porre in essere idonee misure di sicurezza per garantire l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

Art. 56 - Dati personali del Gestore

Nell'ambito del rapporto contrattuale tra ER.GO e Gestore i trattamenti dei dati personali sono improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza di cui al Regolamento UE 679/2016 (c.d. GDPR) e di cui al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 (Codice della privacy) e ss.mm.ii.

ER.GO provvede alla trasmissione dei dati inerenti alla procedura concorsuale ad altre Amministrazioni pubbliche competenti al rilascio delle certificazioni atte a comprovare i requisiti di partecipazione alle gare, come previsto dalle norme vigenti in materia.

ER.GO provvederà a dare pubblicità all'avvenuta aggiudicazione e stipula del contratto ed inoltre alla diffusione dei dati inerenti all'appalto in conformità alla normativa vigente, in particolare ai sensi della normativa in materia di "Amministrazione trasparente" (D.Lgs.n.33/2013 e s.m.i.).

Sono fatte salve le norme in materia di accesso agli atti, ai sensi della L. 241/90 e del Codice degli appalti.

Art. 57 – Sicurezza

Il Gestore si impegna all'osservanza delle misure di sicurezza previste dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

ER.GO fornisce una nota informativa riferita ai rischi specifici da interferenza esistenti negli ambienti in cui il Gestore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. Detto documento, eventualmente integrato e/o modificato in accordo con il Gestore, ed eventualmente in coordinamento con i competenti organi delle parti, deve essere debitamente firmato per presa visione dal Gestore stesso.

Il Gestore è tenuto ad apprestare tutte le opere necessarie ad evitare qualsiasi infortunio o danno anche nei confronti di terzi. E' onere del Gestore la predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) per i propri lavoratori.

Art. 58 - Divieto di cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto al Gestore di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

In caso di inosservanza di detto divieto da parte del Gestore, ER.GO ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 59 - Subappalto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 49 del D.L. n. 77/2021 convertito con modifiche nella legge n. 108/2021.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

NON possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria le attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assumono, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, le prestazioni in parola, che costituiscono il nucleo centrale della prestazione erogata all'utenza destinataria del servizio e dalla conseguente necessità rilevata che le stesse siano eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e idoneità tecnico-professionale, di capacità organizzativa e gestionale e di affidabilità, quali indicatori atti a fornire all'Azienda la garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

Gli interventi di restyling, di fornitura ed installazione delle nuove attrezzature, in sostituzione e/o in aggiunta di quelle attualmente presenti, non si configurano quali subappalti.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza del Gestore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 105, commi 7 e 18, del D.Lgs.n.50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs.n.50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva approvazione ed in ogni caso di inadempimento da parte del Gestore agli obblighi di cui ai precedenti commi, ER.GO potrà risolvere il contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

Art. 60 - Responsabile del procedimento.

ER.GO individua la figura del Responsabile del Procedimento, per quanto riguarda la fase di gara, nel funzionario P.O. "Contratti. Affari generali", dott. Giuseppe A.G. Grasso, mentre, per quanto riguarda la fase esecutiva delle concessioni, nelle persone di:

- Lotto 1: dott.ssa Maria Cristina Scarazzini mcscarazzini@er-go.it P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Bologna e Romagna";
- Lotto 2: dott.ssa Paola Bernardi pbernardi@er-go.it P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Parma";
- Lotto 3: sig. Nicola Brunelli nbrunelli@er-go.it P.O. "Servizi per l'Accoglienza della Sede territoriale di Modena e Reggio Emilia".

Art. 61 – Miglioramento del servizio

Il Gestore non ha la facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione scritta delle parti varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto previsto nei documenti contrattuali, soprattutto in un'ottica di maggiore favore degli studenti utenti.

In ogni caso alla luce dell'esperienza maturata, o a seguito di fatti comunque sopravvenuti, nel corso dello svolgimento del servizio potranno essere concordate fra le parti modificazioni contrattuali non sostanziali, che non comportino alcun onere per le parti, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso.

ART. 62 – Domicilio comunicazioni

ER.GO elegge domicilio presso la propria sede legale:

ER.GO Azienda Regionale per il Diritto agli studi Superiori - Via Santa Maria Maggiore, 4 – Bologna PEC info@postacert.er-go.it.

Il Gestore elegge il proprio domicilio e lo comunica all'Amministrazione nella domanda di partecipazione.

Le comunicazioni riguardanti l'interpretazione del contratto di appalto, le modalità di svolgimento delle prestazioni, le comunicazioni delle visite ispettive con preavviso, le penali e le contestazioni dovranno, in ogni caso, essere fatte per iscritto e trasmesse a mezzo PEC.

Le comunicazioni dovranno avvenire per iscritto e trasmesse a mezzo PEC anche negli altri casi espressamente previsti dal CS.

Fuori dai casi di cui sopra, le comunicazioni tra ER.GO ed il Gestore potranno essere fatte anche verbalmente per telefono o per iscritto a mezzo posta elettronica.

Art. 63 - Lingua ufficiale

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, attrezzature di qualsiasi genere, i capitolati e quant'altro prodotto dal Gestore nell'ambito del contratto dovranno essere in lingua italiana.

Art.64 - Documenti contrattuali

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto, ancorché allo stesso non materialmente allegati, i seguenti documenti:

1. il presente Capitolato Speciale (CS) composto da:

- la relazione tecnico-illustrativa;
- la descrizione delle prestazioni contrattuali;

2. le schede descrittive dei locali

3. le note informative sulla sicurezza;

4. l'Offerta tecnica ed economica del Gestore, nonché le altre dichiarazioni d'impegno rese dallo stesso in sede di gara.

Il gestore, con il fatto stesso di sottoscrivere il contratto di concessione, espressamente dichiara che tutte le clausole e condizioni previste nel CS ed in tutti gli altri documenti, che del contratto formano parte integrante, hanno carattere di essenzialità.

Art. 65 - Discordanze atti contrattuali

Per quanto non espressamente previsto dal presente CS, si fa richiamo alle disposizioni del D.Lgs.n.50/2016, al Codice Civile, alle Leggi, ai regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva ed alle successive modifiche ed integrazioni.

Qualora un documento facente parte del contratto o atti diversi dovessero riportare disposizioni di carattere discordante, il concessionario ne farà oggetto di immediata segnalazione scritta ad ER.GO per i conseguenti provvedimenti di rettifica o adeguamento.

In ogni caso l'interpretazione delle clausole contrattuali è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati attesi con l'appalto in questione, così come previsto dagli artt. dal n. 1362 al n. 1369 del C.C., nonché utilizzando criteri di ragionevolezza e di buona tecnica esecutiva.

Art. 66 - Codice di comportamento. Patto d'integrità. Incompatibilità

Il Gestore dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice di comportamento di cui al D.P.R 16/04/2013, n. 62, e in quello di ER.GO, nonché al Patto d'integrità in materia di contratti pubblici stipulati da ER.GO, pubblicati sulla sezione "Amministrazione Trasparente"

di ER.GO e a cui si fa integrale rinvio.

Il Gestore si obbliga al rispetto delle norme sulle incompatibilità nei rapporti di lavoro, di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs.n.165/2001.

Art.67 - Risoluzione delle controversie

Per tutte le controversie concernenti l'appalto in questione, che dovessero insorgere tra il Gestore e l'Azienda in fase precontrattuale e/o esecutiva, che non siano definibili in via bonaria, le parti si impegnano a ricorrere preliminarmente alla conciliazione, prima di dare impulso a qualsiasi procedimento giudiziale, presso la **C.C.I.A.A. di Bologna** ed in conformità al Regolamento di Conciliazione, che si richiama integralmente.

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Gestore e l'Azienda, è competente in via esclusiva il **Foro di Bologna**. E' esclusa ogni ipotesi di competenza arbitrale.

Qualora la controversia dovesse insorgere durante l'esecuzione dei servizi il Gestore sarà tenuto comunque a proseguire gli stessi, senza ritardi o sospensioni.