

**ESU – Ente per il Diritto Allo Studio Universitario del Molise**  
**(Ente pubblico non economico)**  
**Traversa Via Zurlo n. 2/A – 86100 Campobasso**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**GARA, SUDDIVISA IN N. 4 LOTTI, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, PRESSO RISTORANTI O SELF-SERVICE, A FAVORE DI STUDENTI DEI CORSI UNIVERSITARI DELLE UNIVERSITÀ DEL MOLISE, NELLE SEDI DI CAMPOBASSO, ISERNIA, PESCHE, TERMOLI E LARINO - PER IL PERIODO DI SESSANTA MESI DALL’AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO, A FAR DATA DALLA REGISTRAZIONE CONTRATTUALE**

**INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto**
  - Art. 2 - Ambito territoriale**
  - Art. 3 - Durata e importo presunto dell'appalto**
  - Art. 4 - Modalità operative di espletamento del servizio**
  - Art. 5 - Ispezioni**
  - Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio e Orari di distribuzione dei pasti**
  - Art. 7 - Adempimenti**
  - Art. 8 - Modalità di pagamento da parte dell'utente**
  - Art. 9 - Adempimenti fiscali e modalità di fatturazione dei servizi**
  - Art. 10 - Caratteristiche nutrizionali generali**
  - Art. 11 - Menù giornalieri**
  - Art. 12 - Composizione dei pasti**
  - Art. 13 - Personale**
  - Art. 14 - Spese inerenti il servizio**
  - Art. 15 - Cauzione ed altre garanzie**
  - Art. 16 - Revisione prezzi**
  - Art. 17 - Penalità**
  - Art. 18 - Privacy**
  - Art. 19 - Stipula del contratto e spese relative**
  - Art. 20 - Foro competente**
  - Art. 21 - Norme di rinvio**
  - Art. 22 - Responsabile Unico Del Procedimento**
- APPENDICE**

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

ESU Molise (Ente per il Diritto allo Studio Universitario del Molise), poiché non possiede proprie strutture in zone limitrofe ad alcune facoltà degli Atenei molisani nelle quali poter attuare il servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari iscritti agli Atenei stessi, nonché per gli ulteriori soggetti autorizzati dall'ESU ai sensi di legge, intende affidare l'appalto del servizio di ristorazione, suddiviso in n. 4 LOTTI, ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. del 12 aprile 2006 n. 163, a ditte del settore della ristorazione che operano nelle zone indicate al successivo art. 2.

**Art. 2 Ambito territoriale**

Al fine di adeguare territorialmente il servizio in questione con le esigenze degli studenti, saranno scelti almeno: relativamente al lotto n. 1 per la sede di Campobasso, n. 6 punti di ristoro per quanto riguarda la tipologia di ristorazione (A, B, C e D), di cui almeno 4 esercizi anche per la tipologia pizzeria (F); relativamente ai lotti n. 2, 3 e 4 per le sedi di Isernia-Pesche, Termoli e Larino n. 3 punti di ristoro per quanto riguarda la tipologia di

ristorazione (A, B, C e D), di cui almeno 2 esercizi anche per la tipologia pizzeria (F), per un totale complessivo di 25 ditte di ristorazione.

Si indicano qui di seguito le necessità di ESU Molise per l'espletamento del servizio:

**LOTTO 1:** servizio mensa per gli studenti iscritti presso la sede di Campobasso, ubicato nel centro urbano della città. Il servizio dovrà essere assicurato così come stabilito nel successivo art.6) Il numero annuo presunto dei pasti è di 81.200 unità. Il calcolo dei pasti è puramente indicativo ed è indicato solo ai fini fiscali e non costituisce alcun impegno a carico della stazione appaltante essendo stato ricavato in relazione a quanto avvenuto negli anni precedenti.

**LOTTO 2:** servizio mensa per gli studenti iscritti presso le sedi di Isernia e Pesche, ubicati nei rispettivi centri urbani delle città. Il servizio dovrà essere assicurato così come stabilito nel successivo art.6). Il numero annuo presunto dei pasti è di 2.275 unità. Il calcolo dei pasti è puramente indicativo ed è indicato solo ai fini fiscali e non costituisce alcun impegno a carico della stazione appaltante essendo stato ricavato in relazione a quanto avvenuto negli anni precedenti.

**LOTTO 3:** servizio mensa per gli studenti iscritti presso la sede di Termoli, ubicato nel centro urbano della città. Il servizio dovrà essere assicurato così come stabilito nel successivo art.6). Il numero annuo presunto dei pasti è di 1.590 unità. Il calcolo dei pasti è puramente indicativo ed è indicato solo ai fini fiscali e non costituisce alcun impegno a carico della stazione appaltante essendo stato ricavato in relazione a quanto avvenuto negli anni precedenti.

**LOTTO 4:** servizio mensa per gli studenti iscritti presso la sede di Larino, ubicato nel centro urbano della città. Il servizio dovrà essere assicurato così come stabilito nel successivo art.6) Il numero annuo presunto dei pasti è di 100 unità. Il calcolo dei pasti è puramente indicativo ed è indicato solo ai fini fiscali e non costituisce alcun impegno a carico della stazione appaltante essendo stato ricavato in relazione a quanto avvenuto negli anni precedenti.

Il quantitativo dei pasti è stato calcolato sulla base di una stima presunta di pasti annui da erogare, comprendente tutte le tipologie di pasti indicate al successivo art. 8, ma la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornire tutta quella maggiore o minore quantità che potrà effettivamente occorrere a ESU Molise per cause ordinarie e/o straordinarie cosicché il fornitore del servizio non potrà pretendere indennizzi di sorta se all'atto pratico della fornitura del servizio risultasse un importo maggiore o minore. Poiché i pasti sono somministrati agli studenti iscritti alle Università degli Atenei sopraindicati, la quantità dei pasti subirà una contrazione durante il periodo estivo e in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni universitarie.

### **Art. 3 - Durata e importo presunto dell'appalto**

La durata dell'appalto è fissata in sessanta mesi decorrenti dalla data di registrazione del contratto. La ditta aggiudicataria ha, comunque, l'obbligo di continuare il servizio alle medesime condizioni convenute sino a quando ESU Molise abbia provveduto a nuovo contratto e ciò fino al limite massimo di 180 (centottanta) giorni dalla scadenza contrattuale. L'inizio dell'esecuzione dei servizi è fissata indicativamente entro il 31 marzo 2010, fatta salva la discrezionalità da parte della stazione appaltante.

L'importo complessivo quinquennale dell'appalto, stimato sulla base del costo posto a base d'asta dalla S.A., è di € 3.493.785,00 oltre I.V.A. al 4%, ed è stato ricavato calcolando il numero stimato di pasti per ogni singolo lotto per i sotto elencati prezzi:

Ristorazione: pasto completo, iva compresa, (compreso il primo piatto)	€ 8,50
Ristorazione: pasto completo iva compresa, (escluso il primo o secondo piatto)	€ 6,60
Pizzeria: Pizza con contorno iva compresa,	€ 5,20

L'importo presunto per il complessivo periodo dell'appalto per ogni singolo lotto è :

€ 3.325.650,00 oltre IVA al 4% per il lotto 1 (€ 665.130,00 per anno);  
€ 92.395,00 oltre IVA al 4% per il lotto 2 (€ 18.479,00 per anno);  
€ 71.770,00 oltre IVA al 4% per il lotto 3 (€ 14.354,00 per anno);  
€ 3.970,00 oltre IVA al 4% per il lotto 4 (€ 794,00 per anno);

Tali importi sono stati calcolati sulla base di una stima presunta di pasti annui da erogare, così come precedentemente indicati, ed hanno carattere presuntivo, mentre il valore dei singoli contratti sarà rideterminato a seguito dell'applicazione del ribasso percentuale offerto dalle imprese aggiudicatrici dei singoli lotti. Il ribasso percentuale offerto dalla ditta aggiudicataria si intende fisso ed invariabile per tutta la durata contrattuale e i prezzi scaturiti dall'applicazione di detti ribassi si intendono comprensivi di ogni e qualsiasi spesa ad esclusione dell'IVA. A partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, i prezzi inizialmente stabiliti dalla stazione appaltante saranno oggetto di revisione ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006. E' pertanto sottinteso che l'appaltatore è adeguatamente edotto sugli elementi da considerare per formulare l'offerta più conveniente per l'aggiudicazione dell'appalto, considerato che il concorrente formula l'offerta in base a calcoli di propria convenienza e con rinuncia, sin da ora, ad ogni pretesa o rivalsa economica aggiuntiva rispetto al prezzo contrattualmente stabilito al momento dell'affidamento.

#### **Art. 4 - Modalità operative di espletamento del servizio**

La distribuzione dei pasti potrà essere effettuata a ristorazione o anche mediante sistema "self service". Il servizio dovrà essere espletato con stoviglie realizzate con materiali idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti ai requisiti previsti per legge. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall'impresa aggiudicataria del servizio.

Il riordino, ove la distribuzione avvenga mediante sistema self service, avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli all'uopo predisposti dall'impresa aggiudicataria.

Per tutti i lotti il servizio dovrà essere erogato mediante pasti cucinati e distribuiti in ciascuna delle sedi individuate nelle zone precedentemente indicate all'art 2. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

1. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
2. stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
3. trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
4. distribuzione dei pasti pronti agli utenti. L'appaltatore dovrà altresì provvedere, secondo necessità, all'espletamento delle seguenti operazioni:
  - A. pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
  - B. lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
  - C. pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
  - D. attuazione di tutte le misure precauzionali riguardanti la lotta agli infestanti;
  - E. controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
  - F. controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
  - G. fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;

L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.

#### **Art. 5 - Ispezioni**

ESU Molise, attraverso funzionari a ciò preposti da ESU Molise e da Organi di Vigilanza competenti, i quali potranno accedere, in qualsiasi momento, nei locali della Ditta, verificherà la conformità igienico - merceologica dei prodotti alla normativa vigente ed alle specifiche del Capitolato d'Oneri, per controllare, inoltre, ogni fase attinente il rispetto del presente capitolato, con particolare riguardo a:

- qualità, quantità, preparazione e distribuzione dei pasti;
- tenuta ed efficienza del magazzino viveri e dei depositi frigoriferi;
- pulizia ed igiene degli ambienti;
- stato di manutenzione ed efficienza degli impianti fissi e mobili.

Dette verifiche saranno effettuate mediante esami a vista, attraverso indagini di laboratorio o con altri strumenti di verifica adeguati allo scopo. Il titolare della Ditta o un suo collaboratore, delegato per iscritto, dovrà essere sempre presente nei locali della mensa nelle ore di funzionamento della stessa. La Ditta si impegna a fornire a ESU Molise tempestive, puntuali ed esaurienti informazioni e precisazioni su eventuali rilievi relativi ad ogni aspetto del servizio che dovessero essere sollevati dagli studenti utenti.

#### **Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio e Orari di distribuzione dei pasti**

La fruizione del servizio mensa viene consentita durante il periodo di attività didattica, fatta eccezione per gli studenti stranieri, per quelli aventi la propria residenza in Regioni molto distanti dal Molise, per il personale dell'ESU e degli Enti convenzionati.

La distribuzione dei pasti avverrà secondo i seguenti orari:

- pasto di mezzogiorno dalle ore 12,00 alle ore 15,00;
- pasto serale, se previsto, dalle ore 18,30 alle ore 22,30

Eventuali variazioni saranno di volta in volta comunicate anticipatamente ai ristoratori. L'Ente si riserva di effettuare variazioni a detti orari in relazione a particolari esigenze degli studenti.

#### **Art. 7 - Adempimenti**

La Ditta, a sue esclusive cura e spese, dovrà curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. In casi di inadempienza la ditta a cui sarà affidato il servizio sarà responsabile verso ESU Molise di ogni e qualsiasi danno consequenziale ed, inoltre, in caso di chiusura dell'esercizio, determinata da tali inadempienze, sarà tenuta al pagamento della penale di cui al successivo art. 17.

#### **Art. 8 - Modalità di pagamento da parte dell'utente**

Presso ogni ristorante convenzionato verrà installata una apparecchiatura a rilevazione magnetica fornita dall'Ente in comodato d'uso ed a tal fine ogni ristorante/pizzeria convenzionata dovrà munirsi di linea telefonica ISDN. Gli utenti accederanno ai servizi convenzionati in virtù di apposito accreditamento da parte di ESU Molise. Tale accreditamento consisterà nel rilascio di tesserino magnetico nel quale originariamente verrà attribuita l'appartenenza delle diverse fasce di reddito con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo studente, al quale, proprio in virtù di questa si applicheranno i vari prezzi differenziati a seconda della composizione del vassoio e che darà diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:

- A** Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane)
- B** Pasto completo (primo o secondo con contorno, frutta e pane)
- C** Pasto vegetariano completo
- D** Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale)
- E** Pizza con contorno

### **Art. 9 - Adempimenti fiscali e modalità di fatturazione dei servizi**

Alla fine di ogni mese, verificato il numero di pasti erogati, l'impresa aggiudicataria dell'appalto emetterà fattura a saldo di quanto a lei dovuto per i pasti somministrati nel mese di riferimento al netto di quanto già dalla stessa fatturato e incassato giornalmente. I Pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario intestato all'impresa entro 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura.

### **Art. 10 - Caratteristiche nutrizionali generali**

I pasti dovranno rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

### **Art. 11 Menù giornalieri**

L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno due "primi piatti", due "secondi piatti", due "contorni" nel rispetto delle quantità (cosiddette grammature), come indicato nell'appendice, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato, pizza di tipo Margherita, capricciosa, 4 stagioni, ai funghi o altri gusti. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti di appoggio, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina.

L'Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

L'Impresa, inoltre, provvederà alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio anche in favore di soggetti allergici (come ad esempio i celiaci, legge 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, divenute parte integrante della nostra comunità, nonché di utenti vegetariani.

**La lista dei menù giornaliera dovrà essere affissa nei locali di mensa in luogo ben visibile all'utenza, nell'immediata vicinanza della linea di distribuzione dei pasti, a disposizione sia degli utenti, che dell'Ente.**

### **Art. 12 - Composizione dei pasti**

Dovranno essere messi a disposizione dell'utenza pasti differenziati così come descritto all'articolo 8 del presente capitolato, composti da varie combinazioni di pietanze. A prescindere dalle varie combinazioni, i pasti giornalieri completi dovranno essere costituiti come segue:

1) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza con un contorno), con aggiunta di formaggio grana grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta o con una porzione di formaggio o latticini da gr. 80 o yogurt;

2) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza;

3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi;

4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con:

a) una porzione di dessert [ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta, dolce o bevande analcoliche (aranciata, etc. in confezioni non inferiori a 200 cc.)].

b) un contorno.

5) Pane (in confezioni di plastica per alimenti).

La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non potranno essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.

Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un succo di frutta, oppure uno yogurt e una porzione di dolce.

L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze.

L'appaltatore predisporrà per l'erogazione di acqua potabile in quantità sempre adeguata agli utenti, caraffe di vetro o di plastica per alimenti da minimo un litro.

Il servizio non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile per cui le altre bevande verranno fornite agli studenti ai seguenti prezzi

1/2 acqua minerale	(contenuto da 0,5 litri)	€ 0,40
1 acqua minerale	(contenuto da 1 litro)	€ 0,65
1/4 di vino	(contenuto da 0,25 litri)	€ 0,65
birra piccola	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90
birra piccola	(contenuto in bottiglia da 0,33 litri)	€ 0,70
birra grande	(contenuto in bottiglia da 0,66 litri)	€ 1,30
coca cola	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90
aranciata	(contenuto in barattolo da 0,33 litri)	€ 0,90

### **Art. 13 - Personale**

La Ditta si impegna ad operare con proprio personale, assunto secondo le vigenti disposizioni di legge e secondo le modalità e i limiti previsti dagli accordi e contratti nazionali di lavoro del settore.

La Ditta si impegna ad applicare ai suoi Dipendenti addetti ai servizi di cui al presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi nazionali di lavoro del settore. Il Personale dovrà essere in numero tale da assicurare i servizi al maggior numero di utenti nel più breve tempo possibile, senza interruzione e ivi compreso tra i servizi quello di pulizia dei locali e riassetto dei tavoli anche durante il periodo di distribuzione. Il Personale inoltre, dovrà avere adeguata qualificazione ed esperienza nella qualifica. La Ditta ha l'obbligo di sensibilizzare il proprio personale nella conoscenza dell'importanza dell'igiene e del loro stato di salute.

La Ditta fornirà a tutto il Personale indumenti di lavoro, comprese le cuffie per le donne e i berretti per gli uomini, da indossare durante le ore di servizio, nonché i guanti per il servizio di distribuzione. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Ciascun dipendente della Ditta, durante il servizio, dovrà portare ben visibile un contrassegno con fotografia, atto all'identificazione individuale sia da parte degli incaricati alle ispezioni sia, più in generale, da parte di ogni studente.

#### **Art. 14 - Spese inerenti il servizio**

Saranno ad esclusivo carico dell'impresa tutte le spese e gli oneri derivanti, a qualsiasi titolo, dall'adempimento degli obblighi contrattuali assunti.

#### **Art. 15 Cauzione ed altre garanzie**

L'Impresa a cui sarà affidato l'appalto dovrà costituire una cauzione definitiva mediante fidejussione bancaria o assicurativa pari al 10% dell'importo contrattuale presunto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione definitiva dovrà avere una durata pari a quella del contratto e s'intenderà automaticamente prorogata qualora, entro tale data, vi fossero pendenti controversie giudiziarie fra l'Amministrazione appaltante e la società a cui è affidato l'appalto. Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa a cui è affidato il servizio è obbligata a reintegrare la cauzione nella misura cui l'appaltante è stato costretto ad avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato previa richiesta scritta dell'impresa a cui è affidato il servizio. La cauzione, prestata mediante fidejussione, deve prevedere espressamente che il fidejussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma in cauzione, senza poter eccepire il beneficio alla preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del C.C.. Il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale secondo quanto prescritto all'art. 1957 del C.C.. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, inoltre, a stipulare apposita polizza assicurativa per un massimale minimo di € 1.500.000,00 a copertura della responsabilità civile derivante dai rischi connessi all'espletamento del servizio oggetto di gara per danni arrecati a cose e/o persone nonché a terzi. La polizza in questione dovrà prevedere anche il rischio di eventuali intossicazioni. La ditta aggiudicataria dovrà fornire copia della suddetta polizza assicurativa entro il termine previsto per la stipula del contratto.

#### **Art. 16 Revisione prezzi**

Il prezzo a pasto, di cui al precedente art. 6, sarà sottoposto, a partire dal secondo anno di contratto, a revisione, sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) mensilmente pubblicato dall'ISTAT.

#### **Art. 17 - Penalità**

ESU Molise ha facoltà di applicare le seguenti penalità riferibili alle sotto elencate tipologie di non conformità:

€ da 50 a 500 al giorno per chiusura dell'esercizio, determinata da inadempienze del gestore

€ da 500 a 5.000 per mancato rispetto degli standards merceologici

€ da 50 a 500 per non corrispondenza del peso netto dei componenti del pasto a quanto indicato nell'appendice del presente capitolato

€ da 1.500 a 5.000 nel caso di somministrazione di prodotti alimentari aventi cariche microbiche superiori agli standards previsti dalla normativa vigente CE e nazionale

€ da 500 a 5.000 per somministrazione di derrate alimentari non conformi ai parametri del capitolato e alla legislazione vigente in materia

€ da 1.000 a 10.000 nel caso di non rispetto igienico dei locali adibiti al servizio, come previsto dalle leggi vigenti

La detenzione arbitraria e l'utilizzo dei tesserini magnetici, da parte del ristoratore presso i propri locali, costituisce reato di truffa ai danni della S.A. e pertanto l'accertamento di tale inadempienza comporterà una penale da € 50 a 500 giornalieri, la sospensione del servizio per un periodo minimo di giorni 15 o la revoca del contratto. In tal caso alla Ditta aggiudicataria del servizio, saranno sospesi tutti i pagamenti a far data dall'accertamento dell'infrazione, nelle more di un'eventuale definizione giudiziaria o extra giudiziaria della vicenda.

La gradazione delle penali sarà valutata e motivata insindacabilmente dal Consiglio di Amministrazione dell'ESU Molise. Qualora vengano contestate tre inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali o in presenza di altre gravi violazioni del presente capitolato, l'Ente ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del C.C., fatto salvo ogni diritto di risarcimento dei danni subiti. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'amministrazione appaltante è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

#### **Art. 18 - Privacy**

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del D.Lgs. 196/03. I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

#### **Art. 19 - Stipula del contratto e spese relative**

L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto nelle forme di legge, nel termine che verrà indicato nella comunicazione di affidamento. Il presente capitolato, sottoscritto per accettazione, senza alcuna eccezione che dovrà essere sottoscritto dal concorrente su ciascuna pagina, farà parte integrante e sostanziale del contratto che sarà stipulato con l'affidataria.

Sono a carico dell'Impresa affidataria le spese di bollo e registro, diritti di segreteria, nonché, le altre imposte e tasse, attuali e future, relative all'apposito contratto.

#### **Art. 20 - Foro competente**

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere sarà competente a giudicare il Foro di Campobasso. E' escluso espressamente il deferimento al collegio arbitrale.

#### **Art. 21 - Norme di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili.

#### **Art. 22 - Responsabile Unico Del Procedimento**

Il Responsabile Unico del procedimento è il Dirigente dell'Ente dr.ssa Rosella Salvatore.

### **APPENDICE**

#### **COSTITUZIONE DEI PASTI E GRAMMATURE**

I pasti giornalieri saranno costituiti come segue:

- un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra)
- un secondo a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno una alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 circa o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 circa di formaggi di due tipi diversi;



- contorni appropriati al menù del giorno, con almeno una alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione; legumi;
- frutta di stagione di 1° qualità,
- pane (in confezioni di plastica per alimenti contenenti due rosette).

L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, formaggio grana, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze. L'appaltatore dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno tre "primi piatti", tre "secondi piatti", tre "contorni" e un menù completo vegetariano;

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze sono:

salse - condimenti - ripieni:

1) salsa al pomodoro

Pomodori freschi o pelati gr. 70

Verdure – odori gr. 2,5

Olio extra vergine di oliva gr. 3

Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico qb

2) ragù

Macinato gr20

Verdure-odori qb

Concentrato di pomodoro qb

Pomodori freschi o pelati gr. 20

Vino rosso qb

Aglio qb

Farina gr16

Olio e margarina qb

Sale e pepe qb

3) salsa verde

Prezzemolo gr20

Capperi qb

Oli qb

Aceto bianco, sale e pepe qb

4) salsa al tonno

Salsa al pomodoro gr 45

tonno gr15

filetti acciuga gr 3

olio extra vergine di oliva gr 5

aglio e capperi qb

sale qb

5) salsa tonnata

maionese gr20

acciughe gr5

tonno gr15

capperi, vino bianco, sale e pepe qb

6) besciamella

latte gr50

farina gr3,25

margarina gr3,5

sale

gr 1

noce moscata, acqua qb

7) ripieno per cannelloni

carne trita gr 70

uovo gr1\10

grana gr5

prezzemolo gr2

latte gr5

pane grattugiato gr 15

noce moscata, sale qb

8) ripieno per verdure

carne trita gr 35

uovo n.1\10

grana gr5

olio e margarina gr 6

pane grattugiato gr 10

noce moscata, cipolle, latte qb

sale qb

zucchine, peperoni, melanzane, etc.

9) maionese per tonnato

olio gr16

uovo n.1\30

senape gr0,3

aceto e limone gr 1,3

10) salsa per pesce bollito

prezzemolo gr5

olio extravergine di oliva gr 10

limone n. 1\8

- primi piatti

1) brodo vegetale

cipolle, carote, sedano, patate gr 20

concentrato di pomodoro gr 3

estratto di brodo vegetale gr 3

2) brodo di carne

carne per lessato con osso da far bollire gr 120

cipolle, carote, sedano patate gr 20

concentrato di pomodoro gr 3

sale gr1

3) minestrone di pasta

pasta gr 40

verdura fresca gr 80

patate gr80

glutammato gr1

olio e margarina gr 10

lardo gr5

pomodori gr20

concentrato di pomodoro gr 3

aglio gr1

basilico qb

grana gr6

sale e pepe gr 3

4) minestrone alla milanese

riso gr40

verdura fresca gr 80  
patate gr80  
glutammato gr1  
olio e margarina gr 10  
lardo gr5  
pomodori pelati gr 10  
concentrato di pomodoro gr 3  
aglio gr1  
grana gr6  
sale e pepe gr 3  
5) minestrone alla genovese  
pasta gr40  
verdura fresca gr 80  
patate gr80  
glutammato qb  
olio e margarina gr 7  
pomodori e concentrato di pomodoro qb  
aglio, sale, pepe e grana qb  
6) passato di verdura  
verdura fresca gr 100  
patate gr100  
pomodori gr7  
concentrato di pomodoro, basilico, aglio qb  
glutammato, grana, sale e pepe qb  
7) zuppa di verdura  
patate gr100  
verdure gr100  
fagioli secchi gr 10  
pelati gr10  
concentrato pomodoro, aglio sale e pepe qb  
olio e margarina, glutammato qb  
grana gr6  
8) pastina in brodo  
brodo di carne gr 200  
pastina gr35  
grana gr6  
9) pasta e ceci o lenticchie  
pasta gr35  
ceci o lenticchie gr 35  
cipolle, glutammato, sale e pepe qb  
olio qb  
10) pasta e fagioli o riso e fagioli  
pasta o riso gr 40  
grana gr6  
cipolle gr5  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
lardo qb  
fagioli secchi gr 30  
patate gr60  
concentrato pomodoro, glutammato, sale e pepe qb  
11) riso e prezzemolo

brodo di carne gr 200  
riso gr40  
prezzemolo gr5  
grana gr6  
12) pasta al sugo o al ragù  
pasta gr100  
sugo al pomodoro gr 70  
ragù (se al ragù) gr 50  
grana gr6  
margarina gr5  
sale gr 3  
13) pasta al burro  
pasta gr120  
burro gr20  
grana gr6  
sale gr3  
14) pasta all'olio  
pasta gr120  
olio extravergine di oliva gr 15  
sale gr3  
15) maccheroni al formaggio  
maccheroni gr120  
formaggio (Edamer - Olanda) gr 20  
grana gr6  
margarina gr7  
sale e pepe qb  
16) rigatoni al tonno  
rigatoni gr100  
salsa tonno gr 50  
olio extravergine di oliva gr 10  
prezzemolo gr3  
sale e pepe qb  
17) pasta al tonno e piselli  
pasta gr100  
salsa tonno gr 40  
piselli gr30  
olio extravergine di oliva gr 5  
sale e pepe qb  
18) pasta al gratin  
pasta gr100  
besciamella gr50  
grana gr6  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
sale qb  
19) riso al sugo o al ragù  
riso gr100  
sugo di pomodoro gr 70  
ragù (se al ragù) gr 50  
besciamella gr70  
grana gr6  
margarina gr5

sale e pepe qb  
20) riso all'inglese  
riso gr100  
burro gr20  
grana gr6  
sale qb  
21) risotto alla napoletana  
riso gr100  
brodo di carne gr 100  
salsa al pomodoro gr 30  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
cipolle gr5  
sale qb  
22) risotto alla milanese  
riso gr100  
brodo di carne gr 100  
grana gr6  
olio extravergine di oliva e margarina gr 10  
vino bianco cl 10  
zafferano qb  
cipolle qb  
sale qb  
23) risotto alla parmigiana  
riso gr100  
brodo di carne gr 100  
margarina gr7  
grana gr10  
vino bianco cl 10  
cipolle e sale qb  
24) lasagne al forno  
pasta secca per lasagne gr 60  
besciamella gr60  
ragù gr20  
grana gr6  
olio extravergine di oliva e margarina gr 5  
sale e pepe qb  
25) tortellini al burro  
tortellini gr120  
burro gr16  
grana gr6  
sale qb  
26) tortellini di magro alla piemontese  
tortellini di magro gr 100  
sugo di carne gr 40  
margarina gr7  
grana gr6  
sale e pepe qb  
27) cannelloni alla casalinga  
pasta secca per cannelloni gr 40  
ripieno per cannelloni gr 100  
besciamella gr20

salsa pomodoro gr 20  
grana gr6  
margarina gr5  
sale e pepe qb  
28) gnocchi alla piemontese  
gnocchi di patate gr 180  
sugo di carne gr 40  
margarina gr6  
grana gr6  
sale qb  
29) gnocchi di patate al pomodoro  
gnocchi di patate gr 180  
salsa pomodoro gr 60  
grana gr6  
margarina gr7  
sale qb  
30) gnocchi al burro  
gnocchi gr180  
burro gr20  
grana gr6  
sale qb  
- secondi piatti:  
1) bistecche alla piastra  
carne gr120  
olio extravergine di oliva gr 1  
sale e pepe qb  
2) braciola ai ferri o fegato ai ferri  
braciola maiale o fegato gr 120  
olio extravergine di oliva, sale e pepe qb  
3) amburghesi  
amburghesi gr150  
olio extravergine di oliva, sale e pepe qb  
4) cotoletta alla milanese  
carne gr90  
pane grattugiato gr 40  
farina gr5  
uova n. 1\8  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
sale e pepe qb  
5) scaloppine alla pizzaiola  
carne gr120  
pomodori pelati gr 50  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
vino bianco cl 10  
basilico, prezzemolo, sale e farina qb  
6) bollito di manzo  
carne per bollito gr 160  
verdure varie gr 20  
sale qb  
7) vitello tonnato  
carne di vitellone (carne cotta) gr 90

salsa tonnata gr 30  
capperi gr5  
8) spezzatino di manzo  
spezzatino gr160  
pomodori pelati gr 20  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
verdure, farina, prezzemolo qb  
vino qb  
9) goulash all'ungherese  
spezzatino di manzo gr 150  
pomodori pelati o freschi gr 20  
vino rosso cl 10  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
farina, cipolle, paprika, sale e pepe qb  
10) involtini di vitellone  
carne gr80  
carne trita gr 30  
uova n.1\2  
pomodori pelati gr 15  
olio extravergine di oliva gr 10  
grana gr2  
pane e sale qb  
11) saltimbocca alla romana  
carne maiale gr 80  
coppa gr15  
vino bianco cl 7  
farina di grano tenero (tipo 0) gr 4  
olio extravergine di oliva qb  
salvia e sale qb  
12) medaglioni ai funghi  
carne bovina gr 90  
funghi porcini secchi gr 8  
pomodori pelati gr 25  
latte cl20  
uova gr10  
formaggio edamer gr 10  
pane grattugiato gr 5  
parmigiano gr5  
olio extravergine di oliva qb  
prezzemolo, sale e pepe qb  
13) brasato di manzo  
carne di vitellone gr 150  
verdure miste gr 40  
pomodori pelati gr 20  
concentrato di pomodoro qb  
vino rosso cl 10  
olio extravergine di oliva e margarina gr 7  
farina gr5  
aromi, sale e pepe qb  
14) arrosto di maiale  
carne di maiale gr 150

verdure gr10  
verdure e odori qb  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
sale e pepe qb  
15) roast beef  
roast beef gr 130  
odori gr5  
sale e pepe qb  
16) arrosto di vitello  
punta di vitello gr 180  
verdure varie gr 10  
odori gr5  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
sale e pepe qb  
17) cosciotto di agnello al forno  
agnello gr200  
olio extravergine di oliva gr 3  
aglio e rosmarino qb  
sale qb  
18) lingua salmistrata in salsa verde  
lingua salmistrata gr 140  
salsa verde gr 30  
19) trippa alla parmigiana  
trippa gr180  
cipolle gr15  
pomodori pelati gr 20  
grana gr10  
brodo di carne gr 50  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
sale e pepe qb  
20) cotechino con lenticchie  
cotechino gr150  
lenticchie secche gr 35  
cipolle gr6  
pomodori pelati gr 40  
rosmarino, sale e pepe qb  
21) fegato alla veneta  
fegato gr110  
cipolle gr30  
farina gr5  
prezzemolo gr3  
olio extravergine di oliva e margarina gr 6  
vino bianco cl 5  
sale e pepe qb  
22) pollo arrosto  
pollo 1\4 gr 250  
odori gr5  
olio extra vergine di oliva e margarina gr 10  
sale e pepe qb  
23) pollo alla diavola  
pollo 1\4 gr 250



pane grattugiato gr 5  
prezzemolo gr3  
olio extravergine di oliva e margarina gr 10  
sale e pepe qb  
24) pollo alla cacciatora  
pollo gr250  
pomodori pelati gr 20  
verdure fresche gr 10  
olio extravergine di oliva e margarina gr 10  
aroma funghi qb  
prezzemolo gr3  
sale e pepe qb  
25) petto di pollo e tacchino  
carne gr140  
olio extravergine di oliva qb  
sale e pepe qb  
26) suprema di pollo di tacchino  
carne gr120  
uova gr10  
pane grattugiato gr 14  
olio extravergine di oliva qb  
sale e pepe qb  
27) melanzane alla parmigiana  
melanzane gr150  
mozzarella gr60  
pomodori pelati o freschi gr 20  
basilico qb  
grana gr6  
olio extravergine di oliva gr 10  
sale qb  
28) peperoni con carne  
peperoni mondi gr 190  
ripieno gr70  
uova n.1\10  
grana gr6  
olio extravergine di oliva gr 10  
pomodori pelati gr 10  
brodo gr30  
prezzemolo qb  
sale e pepe qb  
29) zucchine ripiene  
zucchine monde gr 190  
ripieno gr70  
grana qb  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
noce moscata, sale e pepe qb  
30) cotoletta di palombo alla milanese  
cotoletta di palombo gr 120  
pane grattugiato gr 50  
uova n.1\8  
farina gr5

aglio qb  
limone n1\8  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
prezzemolo, sale e pepe qb  
31) trancia di palombo in umido  
trancia di palombo gr 150  
pomodori pelati gr 30  
concentrato di pomodoro gr 1  
farina gr5  
limone n1\8  
olio extravergine di oliva qb  
sale qb  
32) nasello bollito  
nasello gr180  
odori gr20  
salsa per pesce bollito gr 15  
sale qb  
33) baccalà alla vicentina  
baccalà gr150  
cipolle gr5  
olio extravergine di oliva e margarina gr 10  
pane grattugiato gr 10  
brodo di carne gr 30  
latte gr 20  
limone n1\8  
aglio qb  
prezzemolo gr3  
sale e pepe qb  
34) baccalà alla livornese  
baccalà gr 150  
brodo di carne gr 30  
farina gr 5  
verdure fresche gr 10  
olive gr5  
acciughe gr2  
aglio qb  
prezzemolo gr3  
olio extravergine di oliva e margarina gr 10  
sale e pepe qb  
limone n1\8  
35) merluzzo fritto  
merluzzo gr150  
farina gr10  
uova n1\8  
latte gr20  
limone n1\8  
olio qb  
noce moscata e sale qb  
36) palombo fritto  
palombo gr120  
farina gr 10

uova n1\8  
latte gr20  
limone n1\8  
olio qb  
noce moscata e sale qb  
37) tonno e fagioli  
tonno gr70  
fagioli cotti gr 100  
cipolle gr5  
prezzemolo gr3  
olio extravergine di oliva gr 5  
aceto qb  
sale e pepe qb  
38) filetti di pesce dorati  
filetti di pesce gr 130  
farina gr5  
uova n1\8  
limone n1\8  
olio e margarina qb  
sale e pepe qb  
39) seppioline in umido  
seppioline pulite gr 120  
pomodori pelati gr 70  
aglio gr2  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
prezzemolo, peperoncino, sale e pepe qb  
40) fritto di mare (pesce surgelato)  
anelli gr60  
gamberetti gr30  
ciuffi di calamari gr 40  
farina gr20  
olio qb  
sale qb  
41) frittata alla paesana  
uova n2  
verdure (erbette o zucchine o altro) gr 40  
patate gr40  
salsicce gr10  
latte gr20  
farina gr5  
prezzemolo qb  
olio extravergine di oliva qb  
sale e pepe qb  
42) frittata con cipolle  
uova n2  
cipolle fresche gr 80  
latte gr20  
farina gr5  
olio extravergine di oliva qb  
prezzemolo qb  
43) omelette al formaggio

uova gr2  
formaggio emmenthal bavarese gr 20  
farina gr5  
latte gr15  
olio extravergine di oliva qb  
noce moscata e sale qb  
- contorni  
1) patate in umido  
patate gr200  
pomodori pelati gr 20  
cipolle gr10  
olio extra vergine di oliva qb  
prezzemolo, sale e pepe qb  
2) patate arrosto  
patate gr200  
olio extravergine di oliva qb  
aromi, sale e pepe qb  
3) patate al gratin  
patate gr200  
besciamella gr30  
grana gr6  
olio extravergine di oliva e margarina qb  
noce moscata e sale qb  
4) purea di patate  
patate gr200  
burro gr5  
latte gr30  
noce moscata e sale qb  
5) patate lesse  
patate gr200  
olio extravergine di oliva gr 8  
sale e pepe qb  
6) patate fritte  
patate gr200  
sale qb  
7) zucchine fritte in pastella  
zucchine gr100  
farina gr10  
latte gr30  
uova n1\8  
olio gr10  
sale qb  
8) bietole al burro  
bietole monde gr 150  
burro gr10  
brodo di carne gr 20  
cipolle gr5  
sale e pepe qb  
aglio qb  
9) spinaci al burro  
spinaci mondi gr 140

burro gr20  
grana gr5  
sale e pepe qb  
aglio qb  
10) fagiolini verdi al pomodoro  
fagiolini verdi gr 120  
pomodori pelati gr 20  
brodo di carne gr 20  
olio extravergine di oliva gr 10  
sale e pepe qb  
11) cipolle in umido  
cipolle monde gr 150  
pomodori pelati gr 20  
olio extravergine di oliva gr 10  
brodo di carne gr 20  
prezzemolo qb  
sale e pepe qb  
aglio qb  
12) melanzane al pomodoro  
melanzane gr140  
brodo di carne gr 20  
pomodori pelati gr 20  
olio extravergine di oliva gr 10  
sale e pepe qb  
13) peperonata  
peperoni mondi misti gr 150  
cipolle gr10  
pomodori pelati gr 20  
brodo di carne gr 20  
olio extravergine di oliva qb  
sale e pepe qb  
14) cavolfiore dorato  
cavolfiore mondo gr 150  
farina gr 5  
latte gr10  
uova n1\8  
olio e margarina gr 10  
sale qb  
15) insalate diverse  
lattuga monda gr 90  
scarola monda gr 90  
indivia monda gr 90  
16) insalata mista  
insalata verde monda gr 80  
pomodori gr40  
cipolle gr5  
olio, aceto e sale qb  
17) insalata di pomodori  
pomodori gr150  
cipolle gr5  
olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe qb

18) insalata di barbabietole  
barbabietole monde gr 150  
cipolle gr10

olio, aceto, sale e pepe qb

19) insalata cotta

insalata monda gr 150

brodo di carne gr 20

margarina gr10

sale e pepe qb

20) zucchine alla provinciale

Zucchine gr150

Pancetta gr5

Pomodori pelati gr 20

brodo di carne gr 10

olio e margarina qb

Prezzemolo, cipolle, sale e pepe qb

21) coste al burro

coste monde gr 150

burro gr 10

Cipolle gr5

brodo di carne gr 10

sale e pepe qb

Aglio qb

22) crauti

verza bianca monda gr 150

Cipolle gr5

Pancetta gr5

vino bianco e aceto cl 10

Mele gr20

brodo di carne gr 20

olio extravergine di oliva gr 10

sale e pepe qb

- frutta

1) fresca di stagione

Razione gr150

2) cotta o macedonia

Frutta gr150

Zucchero gr10

Limone qb

- pane:

razione ( due rosette da gr 50) gr 100

PIZZA

TIPO: Margherita, capricciosa, 4 stagioni, ai funghi ed altri gusti secondo le disponibilità-

**L'impresa prende atto che i quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali e che, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile.**