



Università degli Studi del Sannio

**ATTO DI CONCESSIONE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA E
BAR DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL SANNIO**

CIG B5231A0ACB

L'anno duemilaventicinque il giorno nove del mese di giugno,

da una parte

l'Ing. Gianluca Basile, nato a [REDACTED], il [REDACTED], il quale interviene nella qualità di Direttore Generale dell'Università degli Studi del Sannio, avente sede legale in Benevento alla Piazza Guerrazzi, n. 1, ivi domiciliato per la carica, P. I.V.A. 01114010620, di seguito, per brevità, anche denominata "*Università*", "*Ateneo*" o "*Amministrazione*", autorizzato alla stipula del presente atto in base ai poteri riconosciutigli dallo Statuto,

dall'altra parte

il Dott. Angelo Moretti, nato il [REDACTED] a [REDACTED] C.F. [REDACTED], in qualità di Legale Rappresentante del Consorzio Sale della Terra, Consorzio prevalentemente di cooperative sociali (ex art. 8 legge 381/91) - Società cooperativa sociale consortile-ETS, che ha sede in Benevento, in Via Giovanni Della Casa, n. 19, ivi domiciliato per la carica, Partita Iva e Codice Fiscale n. 01662340627, di seguito, per brevità, anche denominata "*Consorzio*", "*Operatore economico*", "*Concessionario*",

premesso che

- con Decreto Direttoriale 9 gennaio 2025, n. 14, a seguito di manifestazione di interesse:
 - è stato autorizzato il ricorso ad una procedura negoziata, senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'art. 187 e ss. del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.,

mediante la piattaforma certificata di e-procurement “*Appalti&Contratti*”, per l’affidamento, in concessione, della gestione del servizio mensa/bar presso il locale attrezzato ubicato al piano terra del Polo Didattico di Via delle Puglie, in Benevento, per un periodo di 3 anni, rinnovabili per ulteriori 18 mesi, con aggiudicazione mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa e per un valore stimato triennale pari ad € 420.000,00 (quattrocentoventimila/00), al netto dell’IVA;

- sono stati approvati gli atti della procedura;
- è stato approvato l’elenco degli Operatori economici da invitare alla predetta procedura negoziata;
- è stata nominata Responsabile Unico del Progetto la Dott.ssa Maria Labruna, Responsabile del Settore Affari Legali e Generali;

- con Decreto Direttoriale del 28 aprile 2025, n. 494, a seguito di espletamento della procedura di gara, tra l’altro:

- sono stati approvati gli atti della procedura negoziata per l’affidamento, in concessione, della gestione del servizio mensa/bar presso il locale attrezzato ubicato al piano terra del “*Polo Didattico di Via delle Puglie*”, per un periodo di 3 anni, rinnovabili per ulteriori 18 mesi, con aggiudicazione mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa;
- è stato autorizzato l’affidamento, in concessione, della gestione del servizio mensa/bar all’operatore economico Sale della Terra Consorzio prevalentemente di coop. soc., con sede in Benevento, Via Giovanni della Casa, n. 19, C.F. e P. IVA n. 01662340627 che ha presentato offerta economicamente più vantaggiosa con un punteggio di 92/100;
- è stata autorizzata la stipula dell’atto di concessione concernente la gestione del predetto servizio mensa/bar presso il locale attrezzato ubicato al piano terra del “*Polo Didattico di Via delle Puglie*”, per un periodo di 3 anni, rinnovabili per ulteriori 18 mesi, all’operatore economico Sale della Terra Consorzio prevalentemente di coop. soc.;

- è stato nominato Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nonché Responsabile della Qualità l'Ing. *Umberto Dell'Omo*, Responsabile della U.O. Servizio di Prevenzione e Protezione;
- con nota direttoriale del 29 aprile 2025, protocollo n. 14545/2025, è stata richiesta al predetto operatore economico la documentazione propedeutica alla stipula del contratto;
- con nota dell'8 maggio 2025, trasmessa mediante la piattaforma Maggioli e procurement "*Appalti&Contratti*", e registrata nel protocollo generale di ateneo con il numero progressivo 16876/2025, il Consorzio Sale della Terra ha:
 - a) trasmesso la garanzia definitiva costituita mediante Polizza Fidejussoria n. 0520416828, stipulata in data 5 maggio 2025, con la Compagnia HDI Assicurazioni S.p.A., per un importo di Euro 42.000,00, pari al 10% dell'importo del contratto, e che avrà validità per tutta la durata della concessione;
 - b) comunicato che, in relazione all'imposta di bollo, il Consorzio ha diritto all'esenzione del pagamento della tassa sulle concessioni governative e dell'imposta di bollo ai sensi dell'art 82, comma 5, del codice del terzo settore (D.Lgs nr. 117 del 2017);
 - c) comunicato i nominativi delle seguenti figure, individuate nell'ambito del proprio personale:
 - ✓ *Responsabile della qualità*: Alessandro Cuciniello;
 - ✓ *Referente del servizio del concessionario*: Francesco Giangregorio.
- l'aggiudicazione è divenuta efficace in quanto sono stati conclusi, con esito positivo, tutti i controlli sul possesso dei requisiti in capo al predetto Consorzio,

tutto ciò premesso che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto, le Parti, nelle precisate rispettive qualifiche, convengono e stipulano quanto segue.

Articolo 1 – Oggetto e durata della concessione

Il presente contratto ha ad oggetto la gestione del servizio mensa e bar dell'Università degli Studi del Sannio, da svolgersi presso il locale mensa/bar ubicato al piano terra del Polo didattico denominato “*Plesso Via delle Puglie*”, sito in Benevento alla Via delle Puglie n. 82.

La concessione ha durata triennale ed è rinnovabile per ulteriori 18 mesi.

Il servizio dovrà, inoltre, rispettare la legislazione vigente in materia e le disposizioni previste dal presente contratto che regola il rapporto di concessione e le modalità di gestione del servizio.

Per l'espletamento del servizio, il Consorzio Sale della Terra dovrà provvedere a tutto quanto dichiarato nella Offerta Tecnica presentata in sede di gara, nonché alle seguenti attività:

- acquisizione e stoccaggio dei generi alimentari;
- messa a disposizione del personale necessario per un corretto funzionamento del servizio;
- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti;
- fornitura di pentole, tegami e quant'altro necessario alla cottura professionale, utensilerie e articoli complementari quali vassoi, tovaglie copri vassoio, copripiatti, tovaglioli di carta, stoviglie e bicchieri, di resistenza e consistenza adeguate al caso, e di quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso;
- lavaggio e riordino delle pentole, dei carrelli, dei tavoli, delle sedie e di quant'altro occorrente per lo svolgimento del servizio;
- messa a disposizione di sistemi di pagamento elettronici;
- tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

I servizi oggetto del presente contratto dovranno erogarsi in favore degli studenti, del personale docente e ricercatore, del personale dirigente e tecnico-amministrativo e bibliotecario, dei borsisti per attività di ricerca, degli assegnisti di ricerca, dei

collaboratori e, in generale, dei soggetti che operino per conto dell'Università degli Studi del Sannio.

L'Ateneo si riserva la possibilità di stipulare convenzioni con altri enti pubblici (ad esempio: Scuole, Provincia, Conservatorio etc.) per consentire l'utilizzo del servizio mensa-bar a propri dipendenti e/o utenti.

Il rischio operativo della gestione del servizio in concessione si intende completamente a carico dell'Operatore Economico, non garantendo l'Università un ammontare minimo di fatturato, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza (rischio dal lato della domanda).

Articolo 1.1 – Documentazione a base del contratto di concessione

Fa parte integrale e sostanziale del presente contratto di concessione, pur non essendo a quest'ultimo materialmente allegata, ma depositata agli atti delle competenti Unità Organizzative dell'Amministrazione Centrale, la seguente documentazione:

- a) Capitolato;
- b) Relazione Illustrativa Mensa Unisannio;
- c) Menu e Tabelle Gramature;
- d) Offerta Tecnica presentata dal Consorzio Sale della Terra;
- e) Offerta Economica presentata dal Consorzio Sale della Terra;
- f) Listino prezzi delle singole pietanze del servizio mensa;
- g) Listino prezzi dei prodotti da bar aggiuntivi indicati nell'Offerta Tecnica.

Articolo 2 - Modalità di concessione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei materiali.

L'Università degli Studi del Sannio concede in uso al Consorzio Sale della Terra i locali mensa, cucina, bar, locali accessori situati al piano terra del Polo Didattico denominato "*Plesso Via delle Puglie*", sito in Benevento, dotato di impianti fissi, attrezzature ed arredi, come indicato nella planimetria presente nella Relazione illustrativa Mensa Unisannio allegata al presente contratto.

All'atto della consegna del locale e del materiale mobile e fisso presente nello stesso, verrà redatto apposito verbale. Il locale e gli impianti, a norma di legge, vengono consegnati perfettamente funzionanti.

L'Operatore Economico è tenuto ad utilizzare il locale esclusivamente per le finalità strettamente e direttamente collegate all'erogazione del servizio previsto dal presente contratto.

Il locale, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi di esclusiva proprietà dell'Ateneo non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico dell'Operatore Economico.

È fatto divieto all'Operatore Economico di effettuare trasformazioni, modifiche o migliorie ai beni immobili e mobili dati in concessione senza autorizzazione scritta dell'Università che, in caso di inosservanza del suddetto divieto, avrà diritto di procedere all'immediata rimessione in pristino esclusivamente a spese del Consorzio.

Eventuali lavori di sistemazione e miglioria, come da offerta tecnica migliorativa e da realizzarsi esclusivamente a spese del Consorzio Sale della Terra, dovranno essere preventivamente autorizzati per iscritto dall'Ateneo, saranno eseguiti a totale cura e spese del concessionario, il quale nulla potrà pretendere a titolo di rimborso spese o indennizzo, nemmeno in caso di cessazione del rapporto contrattuale prima della naturale scadenza, per qualsiasi motivo la cessazione avvenga.

Il Consorzio Sale della Terra è tenuto a conservare l'efficienza del locale, degli arredi e delle attrezzature oggetto della concessione con particolare riguardo alla sicurezza degli utenti.

L'utilizzo dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature di cui al presente articolo avrà il medesimo termine della concessione oggetto del presente atto.

L'Ateneo si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in uso, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del DEC e Responsabile della qualità, o per ogni altra esigenza di servizio. Nei locali destinati a

magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'operatore economico aggiudicatario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Ateneo o della concessionaria. Ogni deroga e relativa responsabilità resta a carico dell'Operatore Economico.

Il Consorzio si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Contratto, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Ateneo, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura. All'atto della riconsegna viene redatto verbale, in contraddittorio, tra le Parti. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica e i relativi importi sono addebitati all'Operatore Economico, alla quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.

Al Consorzio Sale della Terra è richiesto il rimborso dei costi di energia per forza motrice (quelli di illuminazione restano a carico dell'Ateneo) e acqua potabile, pari ad € 17.600,00. Dal secondo anno di vigenza del contratto il rimborso sarà calcolato sulla base dei reali consumi di energia elettrica per forza motrice e acqua potabile.

Il rimborso dovrà essere versato, entro il 30 giugno di ogni anno di vigenza del contratto successivo al primo, mediante bonifico bancario all'IBAN che sarà comunicato dall'Ateneo.

Con riferimento al predetto rimborso, l'Università emetterà idonea documentazione contabile (nota di debito).

L'Università concede altresì in uso al Consorzio Sale della Terra gli impianti, arredi ed attrezzature, fisse e mobili, di dotazione, necessari per l'espletamento del servizio. Il consorzio si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole adottando ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

I locali gli impianti, gli arredi ed attrezzature, fisse e mobili, saranno presi in carico del Consorzio e dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura del Consorzio stesso, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D.lgs. n. 81/2008) nonché in materia di igiene degli alimenti (D.lgs. n. 155/1997).

Per quanto concerne gli spazi e i beni sopraindicati, il Consorzio Sale della Terra provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dalla concedente:

- 1) alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza.

Il mancato adempimento a tale obbligo comporterà l'applicazione delle penali previste dal contratto. Detta manutenzione dovrà comprendere, in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;
- sostituzione delle lampade;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);

- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccati sulle attrezzature, ecc.);
 - ogni prescrizione dell'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti.
- 2) alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall'Università, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in uso e presenti nei locali oggetto dell'appalto, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'ente concedente e potranno essere acquisite dall'Ateneo al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti. Qualora il Consorzio sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Ateneo potrà chiedere di procedere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che l'Operatore Economico abbia provveduto, l'Università ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo all'Operatore economico tutti gli oneri finanziari conseguenti;
- 3) al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali (cucina-mensa-bar-bagni/magazzino) delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa e nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Università;
- 4) agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in uso, se e quando necessari;

- 5) pulizia degli infissi e delle superfici vetrate sia interni che esterni presenti nei locali cucina, preparazione pasti e magazzino;
- 6) alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

Il Consorzio Sale della Terra avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile all'operatore economico, lo stesso dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Ateneo, fatto salvo il diritto dell'Università al risarcimento di ogni ulteriore o maggiore danno.

Al termine del rapporto contrattuale, tutti beni di proprietà dell'Università, rientreranno nella disponibilità e nel possesso dell'Ateneo.

Articolo 3 – Numero posti Bar/Mensa e Orari di apertura di svolgimento del servizio

Il Bar/Mensa ha una sala con circa 100 posti a sedere, una cucina, una zona lavaggio, una zona frigo ecc. come risulta dalla Relazione illustrativa Mensa.

Oltre ai tavoli e sedie della sala, gli ambienti saranno attrezzati a cura dell'Ateneo con i complementi dettagliati nella predetta Relazione.

Le attrezzature di base di cui alla Relazione illustrativa Mensa dovranno essere integrate dall'Operatore Economico secondo quanto dettagliato dallo stesso in sede di offerta tecnica.

Il predetto servizio mensa/bar dovrà essere erogato tutti i giorni in cui si svolgono le attività nell'Ateneo (dal lunedì al venerdì escluso le festività), 11 mesi (escluso agosto).

L'Ateneo, in genere, nel mese di dicembre e gennaio resta chiuso, oltre ai giorni di festività, altri 4/5 giorni a cavallo delle festività natalizie.

Gli orari e l'articolazione del servizio, che dovrà essere reso dal lunedì al venerdì, sono i seguenti:

- dalle ore 8:00 alle ore 12:30 il locale sarà destinato a sala lettura e dovrà essere garantito il servizio bar;
- dalle ore 12:30 alle ore 13:00 nel locale non dovrà essere consentito l'accesso al pubblico per effettuare le attività di pulizia e allestimento del servizio mensa;
- dalle ore 13:00 alle ore 14:30 il locale sarà destinato esclusivamente al servizio mensa;
- dalle ore 14:30 alle ore 15:00 nel locale non dovrà essere consentito l'accesso al pubblico per effettuare le attività di pulizia e allestimento della sala lettura;
- dalle ore 15:00 alle ore 18:00 il locale sarà destinato a sala lettura e dovrà essere garantito il servizio bar;
- dalle ore 18:00 fino alle ore 20:00 il locale sarà destinato esclusivamente a sala lettura (bar chiuso).

L'Operatore Economico potrà garantire anche il servizio di "asporto" con le modalità indicate nell'Offerta Tecnica.

Nei periodi primaverili/estivi sarà possibile incrementare i posti a sedere di circa 50 unità con tavoli sistemati anche all'esterno del locale in appositi spazi ombreggiati.

Articolo 4 – Servizi, oneri e forniture a carico dell'Università

È a carico dell'Università:

- la messa a disposizione del locale mensa/bar, nonché delle attrezzature e dell'arredo in essi presenti, di cui verrà redatto apposito verbale di consegna;
- la manutenzione e la conduzione degli impianti illuminotecnici, di condizionamento, riscaldamento e speciali del locale;

- la manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Ateneo, comprese le sostituzioni di beni danneggiati per cause non imputabili all'Operatore Economico;

- il pagamento delle imposte/tasse Enti locali (TARI e IMU).

Eventuali carenze o disservizi connessi a quanto sopra, dovranno essere segnalati dal Consorzio Sale della Terra all'Ateneo che provvederà alla loro tempestiva eliminazione

Articolo 5 – Servizi, oneri e forniture a carico del concessionario

Il Consorzio Sale della Terra assume l'onere:

- di rispettare, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., i Criteri Ambientali Minimi adottati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, pubblicati al seguente link <https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti> ed, in particolare, i *“CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva”*;
- dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti da somministrare;
- della loro conservazione e il rischio del loro naturale deterioramento in attesa del loro impiego.

A tal fine, l'Operatore Economico può provvedere ai necessari acquisti sia direttamente, sia incaricando, sulla base della normativa vigente, altro fornitore di fiducia. Il Consorzio Sale della Terra si rende garante per i fornitori terzi e resta l'unico obbligato nei confronti dell'Università.

Tutti i viveri e i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi.

Le proposte alimentari devono tener conto, secondo quanto offerto dal Consorzio in sede di Offerta Tecnica, della realtà territoriale, della stagionalità e devono avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti che forniscono nutrienti ad azione protettiva (verdura, cereali integrali, frutta) e limitando, viceversa, il consumo di alimenti che possono avere un effetto negativo sulla salute, privilegiando

prevalentemente cibo proveniente da produttori locali (“a km zero” e a filiera corta) e da operatori dell’agricoltura sociale, di indiscussa qualità (prodotti anche biologici, IGP, DOP).

La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sul Consorzio Sale della Terra.

L’Università resta inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per eventuale inadempienza dei pagamenti da parte del Consorzio Sale della Terra.

Il Consorzio Sale della Terra dovrà inoltre provvedere, a proprie spese e secondo quanto specificato nell’Offerta Tecnica presentata, a quanto segue:

- pulizia della sala, degli spazi cucina, dei w.c., spogliatoi dedicati alla mensa e spazi esterni.
- ottenere le autorizzazioni necessarie per l’esecuzione delle attività oggetto del presente contratto;
- la regolare tenuta delle autorizzazioni e licenze, fornendone copia a richiesta dell’Ateneo;
- la predisposizione e l’attuazione delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro e delle procedure HACCP;
- l’applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed, in particolare, dal D.Lgs. 193/2007, per la garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie;
- stipulare e trasmettere all’Ateneo, ed in particolare, al DEC/Responsabile della qualità, entro 10 giorni dalla stipula, le coperture assicurative RCT e RCO e Incendio, di cui all’art. 10 del presente contratto;
- in relazione allo stato del locale mensa/bar e delle attrezzature, avvisare tempestivamente l’Università, il DEC/ Responsabile della Qualità di sopravvenute imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio e per i quali sia necessario realizzare interventi di ripristino/riparazione;
- oltre alla relazione di cui all’art. 18 del presente contratto, fornire all’Università, con periodicità trimestrale, una dichiarazione resa ai sensi dell’art. 47

del D.P.R. n. 445/2000, con assunzione di responsabilità in caso di false dichiarazioni, che attesti, in relazione al trimestre di riferimento, l'ammontare del fatturato del servizio mensa e il numero dei pasti forniti, e l'ammontare del fatturato del servizio bar con dettaglio dei prodotti venduti (l'Ateneo si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione, ispezioni, eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali).

È altresì a carico del Consorzio Sale della Terra:

- a) la fornitura di pentole, tegami e quant'altro necessario alla cottura professionale come indicato nell'articolo 1 del presente contratto;
- b) la fornitura di cassonetti per i rifiuti per l'effettuazione della raccolta differenziata, stoccaggio e trasporto al punto di raccolta, nel rispetto dei criteri per la raccolta differenziata come individuati dal Comune di Benevento;
- c) la pulizia ordinaria e straordinaria della zona cucina, bar, mensa e dei servizi igienici, compresa la pulizia iniziale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio;
- d) la fornitura dei detersivi e materiali di consumo occorrenti per il servizio;
- e) tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio;
- f) manutenzioni delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Ateneo, come previsto nel presente contratto;
- g) l'effettuazione di tutte le analisi richieste, compresa l'effettuazione delle analisi degli standard microbiologici di riferimento, anche qualora richieste dall'Università, e la messa a disposizione dei materiali necessari al prelievo dei campioni;
- h) le disinfestazioni, le disinfezioni, le derattizzazioni;
- i) qualunque spesa inerente il funzionamento del servizio, nonché le imposte e tasse, nulla escluso ed eccettuato, che venissero applicate in dipendenza alla gestione;
- j) tutte le spese inerenti il contratto (bollo, registrazione fiscale, ecc.);
- k) gli oneri derivanti dall'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico;
- l) tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

Tutti gli acquisti necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere fatti dall'Operatore Economico a proprio nome, restando l'Università esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità, anche per eventuale inadempienza dei pagamenti.

Articolo 6 – Modalità di gestione del servizio

6.1 SERVIZIO MENSA

Il servizio da prestare consta nella realizzazione dei pasti partendo dagli ingredienti freschi, nella loro collocazione sui piani di presentazione e nella distribuzione nel corso del servizio mensa, come specificato nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

L'Operatore Economico dovrà offrire quotidianamente almeno quanto segue:

- due primi asciutti, di cui uno totalmente vegetariano;
- un primo asciutto in bianco;
- salsa al pomodoro da aggiungere, su richiesta, al primo asciutto in bianco;
- una zuppa;
- tre secondi piatti (uno di carne, uno di pesce e uno vegetariano);
- due contorni cotti e un contorno crudo (almeno due contorni su tre dovranno essere a base di verdura di stagione);
- frutta.

L'Operatore Economico dovrà garantire:

- a) la preparazione del menù articolato su quattro settimane rispettando la stagionalità dei prodotti;
- b) le integrazioni ai suddetti menù, offerte in sede di gara.

Tutte le pietanze dovranno rispettare i quantitativi minimi delle grammature indicate per i principali alimenti nell'Allegato B2 del Capitolato Speciale.

Nell'effettuazione del servizio dovranno essere sempre garantite le composizioni di pasto di seguito riportate ai prezzi offerti dal Consorzio Sale della Terra nell'Offerta economica e nel *Listino prezzi delle singole pietanze per il servizio mensa*:

1) PASTO COMPLETO IVA COMPRESA (RIBASSO PERCENTUALE**OFFERTO: 1,50%) = EURO 6,895 = arrotondato^{1*} Euro 6,90;****2) PASTO BASE (RIBASSO PERCENTUALE OFFERTO: 1,50%) = EURO 4,925****= arrotondato^{1*} Euro 4,95**

Pasto Completo A	Pasto Completo B (vegetariano)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 primo ▪ 1 secondo ▪ 1 contorno ▪ 1 porzione di frutta (oppure 1 yogurt o 1 dessert) ▪ 1 panino (circa 80 gr) o grissini o cracker ▪ acqua 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 primo ▪ 1 secondo ▪ 1 contorno ▪ 1 porzione di frutta (oppure 1 yogurt o 1 dessert) ▪ 1 panino (circa 80 gr) o grissini o cracker ▪ acqua

Pasto base A	Pasto base B	Pasto base C
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 primo ▪ 1 contorno ▪ 1 porzione di frutta (oppure 1 yogurt) ▪ 1 panino (circa 80 gr) o grissini o cracker ▪ acqua 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 secondo ▪ 1 contorno ▪ 1 porzione di frutta (oppure 1 yogurt) ▪ 1 panino (circa 80 gr) o grissini o cracker ▪ acqua 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insalatona ▪ 1 porzione di frutta (oppure 1 yogurt) ▪ 1 panino (circa 80 gr) o grissini o cracker ▪ acqua

Come da Offerta Tecnica presentata dal Consorzio, dovranno essere offerti, anche su prenotazione, pasti per celiaci/intolleranti, ai medesimi prezzi offerti per i pasti innanzi indicati, nel rispetto di quanto dichiarato nell'ambito delle "Modalità di organizzazione dei pasti per celiaci e intolleranti", di cui alla lettera E), nella predetta Offerta Tecnica.

3) LISTINO PREZZI DELLE SINGOLE PIETANZE PER IL SERVIZIO MENSAPrimi piatti

PIETANZE	PREZZO UNITARIO IN EURO PER PORZIONE
Pasta o altro cereale al sugo (es. Bolognese, Genovese, frutti di mare, verdure, formaggi, pesto, etc.)	€ <u>4,00</u>
Zuppe o vellutate di verdura	€ <u>4,50</u>
Pasta fresca ripiena (ravioli, tortellini) con Genovese	€ <u>4,50</u>

^{1*} Ai sensi del D.L. 24 aprile 2017, n. 50, recante "Disposizioni urgenti in materia finanziaria, iniziative a favore degli enti territoriali, ulteriori interventi per le zone colpite da eventi sismici e misure per lo sviluppo", l'importo andrà arrotondato, per eccesso o difetto, al multiplo di cinque centesimi più vicino, ovvero:

- 1 e 2 centesimi: a zero centesimi;
- 3 e 4 centesimi: a cinque centesimi;
- 6 e 7 centesimi: a cinque centesimi;
- 8 e 9 centesimi: a dieci centesimi.

Pasta fresca (orecchiette, trofie, fusilli) con Genovese	€ 4,00
Gnocchi di patate freschi con condimento	€ 4,00
Pasta al Forno o Lasagne	€ 4,00
Pasta o altro cereale all'insalata	€ 4,00
Minestra di legumi con pasta o altro cereale	€ 4,00
Minestrone di verdure con riso o pasta	€ 4,00

Secondi piatti

PIETANZE	PREZZO UNITARIO IN EURO PER PORZIONE
Carni ai ferri o cotture semplici (scaloppina, pizzaiola, roastbeef, etc.)	€ 4,50
Carni in umido (spezzatino, ragù, Genovese, etc.)	€ 4,50
Hamburger di vitello o di carne bianca ai ferri	€ 4,00
Pesce fresco o surgelato con condimenti semplici (in umido, al limone, con erbe aromatiche, etc.)	€ 4,50
Omelette, frittata con verdure	€ 3,50
Polpette/hamburger di legumi e verdure	€ 4,00
Parmigiana di melanzane	€ 3,50

Contorni

PIETANZE	PREZZO UNITARIO IN EURO PER PORZIONE
Verdure e ortaggi crudi	€ 2,20
Verdure e ortaggi cotti	€ 2,50
Patate al forno	€ 1,50

Insalatone

PIETANZE	PREZZO UNITARIO IN EURO PER PORZIONE
Insalata caprese	€ 3,00
Insalata mista con tonno	€ 3,00
Insalata mista tonno e mozzarella	€ 3,50
Insalata mista con feta	€ 3,50
Insalata mista con legumi	€ 4,00
Insalata mista con pollo	€ 3,50

Frutta, yogurt

PIETANZE	PREZZO UNITARIO IN EURO PER PORZIONE
Frutta di stagione	€ <u>1,50</u>
Yogurt bianco o alla frutta	€ <u>1,20</u>

4) PIETANZE AGGIUNTIVE DETTAGLIATE NELL'OFFERTA TECNICA (a titolo esemplificativo e non esaustivo: pizza, kebab, piadine, poke, frittiture, prodotti tipici, "cuoppi", ecc.)

PRODOTTI	PREZZO UNITARIO IN EURO
Pizza e focaccia	€ 2,50 - €5,00
Piatti etnici <ul style="list-style-type: none">• <i>Pulao di pollo (riso tipico indiano con pollo speziato)</i>• <i>Bandidos di pollo straccetti di pollo fritti con salsa homemade</i>• <i>Burritos di stufato maiale con peperoni e mais</i>• <i>Roti piada bengalese con farcitura di verdure e macinato di misto manzo e maiale</i>• <i>Nem Ram piatto tipico del Vietnam vegetariano involtino di pasta fillo con verdure e mango</i>• <i>Croque mousier con pane in cassetta homemade toast classico della cucina francese con formaggio e prosciutto</i>• <i>Zuppa thailandese a base di gamberoni e salsa di soia con noodless</i>• <i>Moussaka piatto tipico greco con melanzane carne e formaggio</i>• <i>Fisch & Chips piatto inglese</i>	€ 7,00
Patatine fritte	€ 5,00
Toast classico	€ 4,00
Cuoppo di Fritti	€ 6,00
Panzarotti Fritti varie farciture	€ 6,00
Frittatine di maccheroni	€ 3,00
Mozzarella in carrozza	€ 5,00
Panini Gourmet Panini con pane morbido e artigianale, accompagnati da patatine fritte, a scelta con hamburger pollo croccante, formaggio impanato e completati con diverse verdure fresche di stagione	€ 7,00 - € 9,00

Durante l'esecuzione del servizio, l'Operatore Economico dovrà esporre, con le modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, quanto segue:

- il menù del giorno e, per ogni piatto/preparazione, dovranno essere indicati gli ingredienti e gli eventuali allergeni presenti nelle singole preparazioni alimentari;
- il listino prezzi il quale dovrà essere esposto in un luogo visibile al pubblico e sui prodotti esposti dovranno sempre essere indicati i relativi prezzi.

Non potranno essere previsti supplementi per l'eventuale servizio al tavolo né per i pagamenti elettronici.

Le stesse informazioni dovranno essere rese disponibili via web (sito web e/o App).

Tutte le informazioni dovranno essere rese sia in italiano che in inglese.

Nell'effettuazione del servizio non è ammessa la somministrazione di cibi precotti o parzialmente precotti, ad eccezione del dolce. Esclusivamente per gli arrostiti, è ammessa la preparazione il giorno antecedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, vengano posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 1° C e 4° C.

L'Operatore Economico si obbliga a mantenere il medesimo standard quantitativo e qualitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde permettere a coloro che fruiscono del pasto, alla fine dell'orario, di effettuare la propria scelta tra il medesimo numero e tipo di alternative di cibi, e di fruire di ottimali condizioni igieniche.

Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari. Fermo restando quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico (Criterio di valutazione n. 1 dell'Offerta tecnica) in materia di riduzione dello spreco alimentare e del recupero del cibo non somministrato, le eventuali rimanenze di cibo dovranno essere destinate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la L. 155/2003 recante la *"Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"* ferma restando la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

L'O.E. somministrerà i pasti in stoviglie in ceramica o porcellana bianca con posate in acciaio inossidabile, bicchieri in vetro, come previsto nei CAM, provvedendo alla loro sanificazione.

La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant'altro necessario alla formazione del vassoio deve essere sempre garantita, indipendentemente dall'ora e dall'afflusso.

In fase di servizio all'utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi dovrà essere adeguata al tipo di cibo, tenendo eventualmente conto dei tempi di attesa.

L'Operatore Economico provvederà affinché presso il locale mensa non rimangano carrelli-raccoglitori ingombri di vassoi e stoviglie usati.

Il servizio deve essere garantito con la presenza di personale in numero sufficiente a garantire tempi minimi di attesa.

La sala mensa dovrà essere rifornita di quanto segue:

- olio extra vergine di oliva e aceto di vino e/o aceto balsamico nelle bottiglie originali da massimo un litro;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- tovaglioli di carta;
- quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente contratto.

6.2 SERVIZIO BAR

I prodotti in vendita al bar dovranno essere disponibili durante tutto l'orario di apertura.

In particolare, dovranno essere garantiti all'utenza del bar i prodotti di seguito specificati ai prezzi offerti in sede di offerta economica (ribasso percentuale 3% sul listino prezzi del servizio bar), come di seguito riportato:

1) Listino Prezzi Servizio Bar

a) Caffè: Euro 0,97 arrotondato^{2*} = Euro 1,00;

^{2*} Ai sensi del D.L. 24 aprile 2017, n. 50, recante "Disposizioni urgenti in materia finanziaria, iniziative a favore degli enti territoriali, ulteriori interventi per le zone colpite da eventi sismici e misure per lo sviluppo", l'importo andrà arrotondato, per eccesso o difetto, al multiplo di cinque centesimi più vicino, ovvero:

- b) Caffè decaffeinato: Euro 1,067, arrotondato^{2*} = Euro 1,05;
- c) Caffè d'orzo: Euro 1,067 arrotondato^{2*} = Euro 1,05;
- d) Caffè macchiato: Euro 1,067 arrotondato^{2*} = Euro 1,05;
- e) Cappuccino: Euro 1,455, arrotondato^{2*} = Euro 1,45;
- f) Thé freddo in lattina (0.33): Euro 1,746, arrotondato^{2*} = Euro 1,75;
- g) Acqua naturale/gassata in bottiglia (0.5 l): Euro 0,485 arrotondato^{2*} = Euro 0,50;
- h) Patatine in busta (100 g): Euro 1,358 arrotondato^{2*} = Euro 1,35;
- i) Snack confezionati dolci e salati: Euro 1,455, arrotondato^{2*} = Euro 1,45;
- j) Snack confezionati dolci e salati senza glutine: Euro 2,425, arrotondato^{2*} = Euro 2,40;
- k) Ghiacciolo: Euro 0,97 arrotondato^{2*} Euro 1,00;
- l) Cono Gelato: Euro 1,455, arrotondato^{2*} = Euro 1,45;
- m) Biscotto gelato: Euro 1,746, arrotondato^{2*} = Euro 1,75.

2) LISTINO PREZZI DEI PRODOTTI BAR AGGIUNTIVI COME DETTAGLIATI NELL'OFFERTA TECNICA

PRODOTTI	PREZZO UNITARIO IN EURO
Ginseng	€ 1,50
Cioccolata Calda	€ 3,00
Croissant e brioche ecc.	€ 1,20
Tè e tisane	€ 2,00
Caramelle e Gomme	€ 1,50
Cioccolatini	min. € 1.50 max €15.00
Prodotti pasticceria fresca (crostate, ciambellone, zeppoline, ecc.) della Pasticceria Russo	€ 2,00 - € 3,00
Rustici artigianali della Pasticceria Russo	€ 2,00 - € 3,00
Tramezzini home made	€ 3,00 - € 4,00
Pizza e focacce	€ 2,50 - € 5,00
Snack sia dolci che salati (esempio biscotti secchi o patatine) imbustati	€ 1,50 - € 4,00

-
- 1 e 2 centesimi: a zero centesimi;
 - 3 e 4 centesimi: a cinque centesimi;
 - 6 e 7 centesimi: a cinque centesimi;
 - 8 e 9 centesimi: a dieci centesimi.

Il listino dei prezzi praticato dovrà essere esposto in un luogo visibile al pubblico e sui prodotti esposti dovranno sempre essere indicati i relativi prezzi.

Non potranno essere previsti supplementi per l'eventuale servizio al tavolo né per i pagamenti elettronici.

Il caffè deve essere di miscela Arabica 100%.

I prodotti di cui al punto k) dovranno essere garantiti nel periodo compreso tra il 1° giugno e il 30 ottobre.

I prodotti sopraindicati dovranno essere venduti all'utenza ai prezzi indicati nell'Offerta economica, e rappresentano l'elenco minimo di prodotti che l'Operatore Economico dovrà sempre garantire, salvo quanto previsto al precedente paragrafo.

In aggiunta a quanto sopra, l'Operatore Economico ha integrato l'offerta con ulteriori prodotti e servizi fuori listino che saranno venduti all'utenza secondo i prezzi proposti dall'operatore economico nel *Listino prezzi dei prodotti bar aggiuntivi*.

Tra i prodotti offerti al bar non possono essere inserite bevande alcoliche.

I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi. Non possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches preconfezionate (ad eccezione dei prodotti di cui alle lettere h), i), j) e k) del precedente elenco).

Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica, in bicchieri di vetro o in monouso di carta.

Nella gestione del servizio non è obbligatorio effettuare il servizio al tavolo, per il quale, comunque, non potranno essere previsti supplementi di prezzo.

I prodotti somministrati dal bar dovranno inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge, dai Criteri Minimi Ambientali e dalle Autorità competenti.

Articolo 7 – Prezzi e revisione prezzi.

Nella gestione del servizio, l'Operatore Economico dovrà applicare i prezzi offerti in sede di Offerta economica come specificati nei precedenti articoli.

Ai fini della revisione prezzi si applicheranno le disposizioni previste dall'art. 60 del Codice nonché dal relativo allegato II.2 - bis.

Articolo 8 – Corrispettivo e pagamenti elettronici

L'Operatore Economico gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio. All'Operatore Economico compete unicamente il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, senza pretendere nulla dall'Università.

Nulla spetta all'Operatore Economico, a qualsiasi titolo, a causa ed in dipendenza di impossibilità di funzionamento della mensa e/o del bar per fatto di terzi o per fatti imprevisti e imprevedibili non imputabili all'Ateneo.

È a carico del Consorzio Sale della Terra attivare modalità di pagamenti e transazioni in forma elettronica, sia alla mensa che al bar. Gli eventuali costi di installazione o gestione dei servizi di pagamento elettronico sono interamente a carico del Consorzio e non potranno essere previsti supplementi di prezzo.

Articolo 9 – Manutenzioni a carico del Consorzio Sale della Terra

Sono a carico dell'Operatore Economico le seguenti manutenzioni:

- a) manutenzione ordinaria delle attrezzature della cucina e del bar di proprietà dell'Ateneo;
- b) manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Ateneo ed ogni riparazione che si rendesse necessaria per la loro conservazione nello stato di funzionale utilizzo;
- c) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi di proprietà dell'Operatore economico.

L'Operatore Economico assume l'onere di mantenere le attrezzature in buono stato di manutenzione tale da garantire la sicurezza, la salute e l'incolumità del proprio personale addetto all'uso delle medesime.

Si intende riparazione con natura di ordinaria manutenzione quella necessitata da guasti originati da consumazione o logorio derivante da normale uso. Saranno ad esclusivo carico dell'Operatore Economico le riparazioni o sostituzioni di attrezzature o arredi danneggiati a causa di uso improprio da parte dell'Operatore Economico stesso.

Articolo 10 – Responsabilità – Assicurazioni

Il Consorzio Sale della Terra risponde dei danni di qualunque natura alla stessa imputabili, che risultino arrecati dal proprio personale ai beni immobili e mobili dell'Ateneo, nonché a terze persone o a cose di terzi, al personale dell'Ateneo, agli studenti o altri visitatori; conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed, in difetto, al loro risarcimento, all'uopo riconoscendo il diritto di rivalsa da parte dell'Università sotto qualsiasi e più ampia forma consentita dalla legge.

A tal fine è a carico dell'Operatore Economico l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per Responsabilità Civile verso Terzi e verso i prestatori di lavoro d'opera per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti od ordinati da dipendenti dell'Operatore Economico o comunque in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione dei servizi, con i seguenti massimali:

RCT massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00;

RCO massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00,

fermo restando l'intera responsabilità dell'Operatore Economico per eventuali ulteriori danni. Eventuali scoperti o franchigie previste dalla predetta polizza resteranno a totale carico dell'Operatore Economico.

La suddetta polizza RCT dovrà contenere la clausola del "Rischio smercio" e dovrà necessariamente prevedere la copertura relativamente alla responsabilità derivante dalla somministrazione di cibi e/o bevande e l'Ateneo non dovrà essere escluso dal novero dei terzi.

Il Consorzio dovrà inoltre provvedere alla stipula di apposita polizza Incendio nella quale sia prevista la garanzia Rischio Locativo con un massimale pari ad euro 1.150.000,00 per i danni all'immobile, la copertura contro l'incendio delle attrezzature di proprietà dell'Ateneo, in nome proprio e per conto di chi spetta, per un valore pari ad euro 240.000,00 e la garanzia "Ricorso terzi" per un massimale di € 500.000,00.

Il Consorzio Sale della Terra potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche, e produrre un'appendice alla polizza da cui risulti la copertura per il servizio oggetto della presente concessione. La polizza già

attivata dovrà prevedere massimali almeno pari a quelli fissati nel precedente comma e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri.

L'Operatore Economico, in caso di danni ai beni di proprietà dell'Ateneo, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà l'Ateneo addebitando all'Operatore Economico il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

Eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura del locale mensa/bar resteranno a carico dell'Operatore Economico qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente l'Ateneo di imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio.

Articolo 11 - Personale impiegato nella gestione del servizio

L'Operatore Economico deve:

- rispettare, per tutta la durata del contratto e secondo quanto previsto nell'offerta tecnica, le misure volte a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone svantaggiate;
- applicare al proprio personale il CCNL CNEL "*H05Y – aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo*".

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza, la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il personale adibito alla distribuzione delle pietanze e a relazionarsi con l'utenza dovrà conoscere la lingua inglese e avere una buona padronanza della terminologia riferita allo specifico settore della ristorazione.

Il Consorzio ha individuato tra il proprio personale quale "*Responsabile della qualità*", il Sig. Alessandro Cuciniello, con i seguenti compiti:

- assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi,

- garantire l'esecuzione dei piani di controllo sulla qualità dei cibi, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- assicurare il rispetto delle disposizioni previsti dai criteri minimi ambientali;

Le parti prendono atto che il Consorzio Sale della Terra ha indicato, nell'ambito dell'offerta tecnica, l'elenco e i dati anagrafici del personale, specificandone le rispettive qualifiche e mansioni, nonché il nominativo del Referente del servizio del concessionario, sig. Francesco Giangregorio ed il programma di formazione del personale impiegato.

L'Operatore Economico dovrà provvedere affinché il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato indossi idonei capi di vestiario.

L'Operatore Economico provvederà affinché il personale, nel rapporto con gli utenti, tenga sempre un contegno irreprensibile.

L'Università si riserva la facoltà di chiedere, motivatamente, in qualsiasi momento, la sostituzione di un qualunque dipendente dell'Operatore Economico, addetto al servizio.

Tutto il personale impiegato nel 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.

L'organico degli addetti al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente a quanto proposto in sede di offerta tecnica (Criterio di valutazione n. 1 dell'offerta tecnica), e l'Operatore Economico è tenuto a provvedere ad eventuali sostituzioni del personale, al fine di garantire un numero sempre adeguato di addetti per l'esecuzione del servizio.

L'Operatore Economico dovrà assicurare, per tutta la durata del contratto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata attuazione del servizio stesso.

Su richiesta dell'Ateneo l'Operatore Economico comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica e la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione del contratto.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, il monte ore ed i relativi orari di lavoro, devono essere tempestivamente comunicate all'Università.

Articolo 12 – Criteri Ambientali Minimi

Il servizio dovrà essere svolto con osservanza dei criteri ambientali minimi previsti, in attuazione dell'art. 18 della L. 28 dicembre 2015, n. 221, dall'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)".

In particolare, si rinvia al documento CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA, Punto D, lettere a) e b), pubblicati al seguente link <https://gpp.mase.gov.it/CAM-vigenti>.

Articolo 13 – Addestramento e formazione del personale

L'Operatore Economico deve garantire, per tutta la durata del contratto, lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento a tutto il personale impiegato, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Ateneo.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D. Lgs. 193/2007, nonché dai Criteri ambientali minimi.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere corsi anche sulle tematiche relative alla sicurezza nutrizionale e alla sostenibilità, con una durata di almeno 4 ore ogni due anni per il personale addetto alla produzione dei pasti e di 2 ore ogni due anni per il personale addetto alla distribuzione del pasto.

I corsi dovranno affrontare i seguenti temi specifici da sviluppare nell'arco di due edizioni:

- alimentazione e salute, in relazione alle esigenze nutrizionali degli utenti;
- tecniche di conservazione, preparazione, cottura e somministrazione per massimizzare l'apporto di nutrienti contenuti nei piatti finiti;

- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti.

Articolo 15 – Standard qualitativo del servizio – Controlli e supervisione dell’Ateneo

Il servizio fornito dovrà essere di livello qualitativo elevato, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti utilizzati e posti in vendita, sia per la professionalità del personale, che per le attrezzature.

I prodotti in vendita devono inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti e devono essere di prima qualità e sempre freschi.

La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sull’Operatore Economico.

L’Operatore Economico, nell’esecuzione del servizio, si impegna a far intrattenere con la clientela, da parte dei propri dipendenti, rapporti improntati alla massima correttezza e serietà, impedendo manifestazioni non consone alla dignità del luogo.

L’Ateneo ha ampie facoltà di controllo che attuerà nelle forme che riterrà più opportune, anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e il grado di soddisfazione dell’utenza, e vigilerà sul rispetto delle disposizioni di legge e delle disposizioni del presente contratto.

È facoltà dell’Ateneo effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con modalità ritenute opportune, controlli ispettivi, sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio per verificare la rispondenza del servizio offerto.

I controlli saranno articolati in:

- a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:
 - temperatura di servizio di celle-frigoriferi;

- modalità di approvvigionamento e tempi di conservazione, anche con immediata messa a disposizione della relativa documentazione amministrativa;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura;
 - quantità delle singole porzioni;
 - modalità di manipolazione degli alimenti;
 - presentazione dei piatti;
 - etichettature di alimenti;
 - modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
 - modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e loro etichettatura;
 - stato igienico degli indumenti di lavoro del personale addetto e corretto abbigliamento di servizio;
 - stato igienico dei servizi;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - ordine e pulizia dei locali di produzione e di somministrazione;
 - organizzazione del personale ed organigramma;
 - professionalità degli addetti;
 - corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
 - interventi di manutenzione a carico dell'Operatore Economico;
 - tempi di attesa;
- b) controlli delle procedure adottate ai sensi dei Regolamenti 852/2004 e 178/2002, per valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP dell'Operatore Economico redatto ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 178/2002;
- c) controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Ateneo potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari. Nulla potrà essere richiesto all'Ateneo per la quantità di campioni prelevati. Gli accertamenti analitici di laboratorio mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio, riguarderanno le caratteristiche microbiologiche, merceologiche e fisico-chimiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati per la prestazione del servizio.

d) controlli di degustazione. Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati in produzione e in distribuzione durante l'orario di somministrazione.

All'esecuzione dei prelievi e dei controlli potrà assistere il "Responsabile della qualità".

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non escludono qualsiasi ulteriore verifica si rendesse necessario, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

I controlli verranno affidati a personale dell'Ateneo e/o a soggetti appositamente incaricati.

Articolo 16 - Controlli microbiologici analitici - programma di campionamento annuale

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio di mensa/bar, l'Operatore Economico dovrà prevedere su base annuale, a cadenza trimestrale, a propria cura e spese, all'analisi microbiologica, e se necessario merceologica e fisico-chimica, da effettuarsi presso laboratori accreditati di matrici prelevate presso il centro cottura; trimestralmente almeno 6 campionature da effettuarsi sul prodotto finito: primo piatto, secondi piatti, contorni crudi e 3 tamponi su attrezzature, utensili, superfici, contenitori, utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso.

Dovrà essere garantita, nell'articolazione complessiva del programma di campionamento annuale, l'alternanza delle preparazioni finite. La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.).

I limiti di accettabilità delle analisi per i tamponi su superfici pulite sono di seguito riportati

<i>Carica microbica totale</i>	1×10^2 u.f.c./cm ²
<i>Coliformi totali</i>	< 10 u.f.c./cm ²
<i>muffe e lieviti</i>	< 10 cell/cm ²
<i>Salmonella spp.</i>	Assente
<i>Listeria spp</i>	Assente
<i>stafilococco coagulasi positivo</i>	Assente

Articolo 17 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Operatore Economico dovrà prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Operatore Economico stesso, con indicazione della data e dell'ora di confezionamento e conservarli in congelatore a - 18° C per 72 ore successive, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- a) primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- b) secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- c) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.).

Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Articolo 18 - Supervisione del servizio di ristorazione

L'Operatore Economico è tenuto a trasmettere all'Ateneo, al DEC/Responsabile della qualità, con cadenza semestrale, via PEC, una relazione dettagliata sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma adottato dallo stesso e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, al programma di implementazione della dotazione delle attrezzature offerto in sede di gara, alle attività di formazione del personale, ai dati relativi ai monitoraggi sugli approvvigionamenti dei prodotti alimentari e dei pasti secondo i seguenti criteri:

- consumi medi settimanali per utente di: pane, pasta, riso, carni (rosse e bianche), pesce, uova, formaggio, legumi, salumi, verdure crude e cotte, frutta fresca, oli e grassi da condimento, tutti i prodotti alimenti indicati dai CAM e quelli eventualmente offerti in sede di gara;
- pasti non consumati espressi in medie mensili

Articolo 19 - Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Per la vigilanza sull'attività e sul funzionamento del servizio, l'Ateneo ha nominato Direttore dell'Esecuzione del Contratto, nonché Responsabile della Qualità, l'Ing. Umberto Dell'Omo, Responsabile della U.O. Servizio di Prevenzione e Protezione: email udellomo@unisannio.it, tel. 0824 305022, eventualmente assistito da un esperto in gestione qualità.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificherà la rispondenza del servizio prestato rispetto alle prescrizioni del presente contratto e alle prescrizioni successivamente impartite dall'Ateneo, o concordate con l'Operatore Economico, e potrà procedere ad effettuare verifiche sulla gestione del servizio.

Le verifiche potranno essere effettuate anche in contraddittorio con il Referente del servizio.

Al Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della Qualità dovrà essere assicurato il libero accesso ai locali mensa, alle cucine e alle pertinenze, ai fini di

provvedere alla verifica delle materie prime e di tutte le fasi di lavorazione delle stesse e al rispetto di quanto previsto dal presente capitolato. Ove necessario, l'Operatore Economico dovrà mettere a disposizione del Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della qualità opportuni elementi di vestiario e soprascarpe per assicurare che il sopralluogo e la verifica siano compiuti nel rispetto delle regole igieniche.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della qualità avrà facoltà di formulare pareri all'Operatore Economico per il miglioramento dei servizi, anche al fine di assegnare direttive per una ottimale erogazione del servizio, senza pregiudizio per la sua autonomia imprenditoriale.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della Qualità valuterà il livello della qualità dei prodotti e del servizio, formulerà le eventuali contestazioni al Referente del servizio e potrà avanzare precise proposte operative.

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della Qualità potrà chiedere la somministrazione di generi di consumo diversi o in aggiunta, rispetto a quelli previsti dall'Operatore Economico.

Ogni variazione al listino proposto, ivi compresi marche e tipi dei prodotti, dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto/Responsabile della Qualità.

Articolo 20 - Negligenza e inadempimento – penali

Qualora si verificassero da parte dell'Operatore Economico inadempienze riguardo gli obblighi contrattuali, l'Ateneo potrà applicare una penale compresa tra Euro 250,00 ed Euro 1.000,00 per ogni contestazione, come sotto specificato.

- A) Penalità di Euro 250,00 (duecentocinquanta):
- o per ogni giornata in cui non sia rispettato l'orario minimo di apertura previsto dal presente capitolato o diversamente concordato con l'Ateneo;
 - o per mancata esposizione del listino prezzi in luogo ben visibile al pubblico e/o mancata pubblicazione/aggiornamento del listino prezzi sul sito web/App;

- o per carenze di posateria, tovagliette, tovaglioli, vassoi e bicchieri riscontrati in sala;
 - o per la vendita di prodotti a un prezzo maggiore e/o quantità/grammatura minore rispetto a quanto previsto nel “*Menu e Tabelle grammature*” e nell’Offerta tecnica o successivamente concordato con l’Ateneo;
 - o per reiterata mancata disponibilità di uno o più prodotti indicati nel listino prezzi;
 - o per scarsa professionalità o cortesia del personale, rilevati a seguito di segnalazioni di protesta pervenuta per iscritto dagli utenti;
 - o per un non corretto utilizzo/manutenzione degli arredi e attrezzature varie in dotazione della struttura;
 - o per ogni mancato invio entro cinque giorni delle variazioni all’elenco del personale operante;
 - o per un ritardo di oltre 30 giorni nella presentazione della relazione sul servizio di cui all’art. 18 e della dichiarazione relativa al fatturato;
 - o mancata ostensione della documentazione di cui all’art. 15.
- B) Penalità di Euro 500,00 (cinquecento):
- o in relazione ai pasti della mensa, per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 4 portate della stessa preparazione;
 - o per carenze igieniche riscontrate presso la cucina;
 - o per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone di mensa/bar;
 - o per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
 - o per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina;
 - o per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato “da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aa” rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina;

- C) Penalità di Euro 1.000,00 (mille) per le seguenti gravi violazioni:
- o per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatesi;
 - o per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi;
 - o per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione “Alimento privo di OGM”.

Per altre inadempienze agli obblighi contrattuali, non elencate nei precedenti punti A), B) e C), l’Ateneo ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell’Operatore economico penali da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,00 per ogni violazione, commisurate alla gravità dell’inadempimento.

Resta inteso il diritto dell’Ateneo di richiedere il risarcimento del maggior danno ed ogni altra conseguenza in relazione all’inadempimento.

L’inadempimento sarà contestato attraverso comunicazione formale all’Operatore Economico con richiesta dei motivi giustificativi della mancata prestazione, che potranno essere presi in considerazione solo nei casi riferibili a causa di forza maggiore.

Tali giustificazioni dovranno pervenire all’Ateneo entro 5 giorni dalla data di contestazione, trascorsi i quali l’inadempimento darà luogo all’applicazione della penalità.

Le penalità sono notificate all’Operatore Economico a mezzo PEC, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

Il pagamento delle penalità dovrà avvenire tramite bonifico bancario all’IBAN che sarà comunicato dall’Amministrazione entro 30 giorni dalla ricezione della comunicazione del numero di conto corrente sul quale versare il dovuto.

In caso di mancato pagamento, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione con obbligo di immediato reintegro.

Articolo 21 – Subentro e Revisione del contratto di concessione

Per il subentro e la revisione del contratto di concessione si applicano le disposizioni di cui agli artt. 191 e 192 del Codice dei Contratti.

Articolo 22 - Situazioni di emergenza e/o situazioni particolari

L'Operatore Economico, a fronte di emergenze e/o situazioni particolari non dipendenti dalla volontà dello stesso, potrà, previo accordo scritto con l'Ateneo, apportare modifiche organizzative/operative al fine di garantire lo svolgimento del servizio e/o la sicurezza del proprio personale.

Articolo 23 - Garanzia definitiva

Le Parti danno atto che il Consorzio Sale della Terra, ai sensi dell'articolo 117 del Codice dei Contratti, ha costituito la garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva n. 0520416828, emessa in data 5 maggio 20254, dalla HDI Assicurazioni e prestata in conformità allo schema tipo 1.2 "*Garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva*", approvato con Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico del 16 settembre 2022, n. 193, per un importo garantito di € 42.000,00.

Essa garantisce tutti gli obblighi assunti dal Consorzio a mezzo del presente contratto nonché gli obblighi derivanti dagli stessi.

La garanzia potrà essere escussa totalmente o parzialmente dall'Amministrazione nei casi di applicazione di penali o di risoluzione del contratto.

La garanzia ha validità per tutta la durata del presente contratto.

Articolo 24 - Cessione del contratto e subappalto

La cessione del contratto, ai sensi dell'art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii, è nulla.

Il subappalto è ammesso nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 188 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Articolo 25 – Risoluzione del contratto e recesso

Per la risoluzione del contratto e il recesso, si applicano le disposizioni previste dall'articolo 190 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii..

La risoluzione del contratto, per gravi inadempienze contrattuali da parte del concessionario, fa sorgere a favore dell'Amministrazione concedente il diritto di

autorizzare il subentro di altro operatore economico per la gestione del servizio di gestione mensa-bar.

Al concessionario inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali del concessionario inadempiente per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Articolo 26 - Utilizzo del nome e del logo dell'Università degli Studi del Sannio

L'Università degli Studi del Sannio non potrà essere citata a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale, né potrà mai essere utilizzato il logo dell'Ateneo se non previa autorizzazione da parte dell'Ateneo stesso.

Articolo 27 – Codice di comportamento

Nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, l'Operatore Economico contraente deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa Stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

Il Concessionario dichiara di aver preso visione, in seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del presente contratto, dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante ai seguenti link:

- <https://www.unisannio.it/it/amministrazione/documenti/piano-integrato-di-attivita%20ed-organizzazione-2025/2027>
- <https://www.unisannio.it/it/amministrazione/documenti/codice-di-comportamento-universita%20degli-studi-del-sannio>

Articolo 28 - Trattamento dei dati

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il “*Codice in materia di protezione dei dati personali*” e ss. mm.

e ii., del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

- La raccolta dei dati avviene, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 1 del GDPR, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, trasparenza, pertinenza, completezza e non eccedenza in relazione ai fini per i quali sono trattati.
- Il trattamento dei dati è finalizzato a:
 - a. accertamento sussistenza requisiti richiesti per la partecipazione a procedure di scelta del contraente;
 - b. accertamento dei requisiti richiesti da norme di legge o di regolamento, nei bandi di gara e disciplinari, per poter contrarre con la pubblica amministrazione (verifica di posizioni giudiziarie, di situazioni di incompatibilità, di regolarità fiscale e di condotta, certificazioni antimafia, etc.);
 - c. stipula di contratti;
 - d. pagamento di corrispettivi delle prestazioni rese in favore dell'Ateneo a qualunque titolo.

I dati personali conferiti sono raccolti e trattati, con modalità manuale, cartacea e informatizzata, mediante il loro inserimento in archivi cartacei e/o informatici. I dati possono essere oggetto di trattamento in forma anonima per lo svolgimento di attività statistiche finalizzate al miglioramento dei servizi offerti.

I dati trattati per le finalità di cui sopra verranno comunicati o saranno comunque accessibili ai dipendenti e ai collaboratori assegnati ai competenti uffici dell'Università degli Studi del Sannio. L'Università può comunicare i dati personali di cui è titolare anche ad altre amministrazioni pubbliche qualora queste debbano trattare i medesimi per eventuali procedimenti di propria competenza istituzionale nonché a tutti quei soggetti pubblici ai quali, in presenza dei relativi presupposti, la comunicazione è prevista obbligatoriamente da disposizioni europee, di legge o regolamentari. L'Università degli Studi del Sannio può acquisire d'ufficio alcune informazioni per verificare le dichiarazioni presentate dagli interessati. La gestione e la conservazione

dei dati personali raccolti dall'Università degli Studi del Sannio avvengono su server ubicati all'interno dell'Università e/o su server esterni di fornitori di alcuni servizi necessari alla gestione tecnico - amministrativa che, ai soli fini della prestazione richiesta, potrebbero venire a conoscenza dei dati personali degli interessati e che saranno debitamente nominati come Responsabili del trattamento a norma dell'art. 28 del GDPR.

I dati personali raccolti e trattati per le finalità oggetto della presente informativa saranno conservati dall'Università degli Studi del Sannio secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dai regolamenti di Ateneo.

L'interessato ha diritto di richiedere all'Università degli Studi del Sannio, quale Titolare del Trattamento, ai sensi degli artt. 15, 16, 17, 18, 19 e 21 del GDPR; l'accesso ai propri dati personali ed a tutte le informazioni di cui all'art. 15 del GDPR:

- la rettifica dei propri dati personali inesatti e l'integrazione di quelli incompleti;
- la cancellazione dei propri dati, fatta eccezione per quelli contenuti in atti che devono essere obbligatoriamente conservati dall'Università e salvo che sussista un motivo legittimo prevalente per procedere al trattamento;
- la limitazione del trattamento nelle ipotesi di cui all'art. 18 del GDPR.

L'interessato ha altresì il diritto:

- di opporsi al trattamento dei propri dati personali, fermo restando quanto previsto con riguardo alla necessità ed obbligatorietà del trattamento dati per poter fruire dei servizi offerti;
- di revocare il consenso eventualmente prestato per i trattamenti non obbligatori dei dati, senza con ciò pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca.

L'interessato potrà esercitare tutti i diritti di cui sopra (anche utilizzando l'apposito modello pubblicato al link <https://www.unisannio.it/it/ateneo/amministrazione/privacy> inviando una richiesta al Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo P.E.C. pa33@legalmail.it. L'interessato ha diritto anche di proporre reclamo all'Autorità

Garante per la protezione dei dati personali ai sensi dell'art. 77 del GDPR (<https://www.garanteprivacy.it>).

Articolo 29 – Controversie

Le controversie fra l'Università e l'Operatore Economico contraente che non siano state definite, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite esclusivamente all'Autorità Giurisdizionale rimanendo esclusa la compromissione in arbitri. A tal fine, è competente, in via esclusiva, il Foro di Benevento.

Articolo 30 – Rinvio

Per tutto quanto non previsto e disciplinato dal presente contratto, si fa espresso rinvio a quanto previsto:

- 1 dal Codice dei Contratti Pubblici, emanato con D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
- 2 dalle vigenti norme di Contabilità di Stato;
- 3 dalle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136;
- 4 dalle disposizioni del codice civile;
- 5 dalle disposizioni del vigente “*Regolamento di ateneo per l'amministrazione, la finanza, la contabilità e il controllo di gestione*”, emanato con Decreto Rettorale del 18 dicembre 2014, n. 1200 ed il connesso “*Manuale della contabilità e del controllo di gestione*” emanato con Decreto Rettorale del 18 dicembre 2014, n. 1200 e modificato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 28 giugno 2021;
- 6 dalla documentazione tecnica ed economica presentata in sede di gara dal Consorzio Sale della Terra.

Articolo 31 – Allegato

E' allegata al presente contratto la “*Relazione Illustrativa Mensa Unisannio*” (Allegato 1).

Per il *Consorzio Sale della Terra*,
Consorzio prevalentemente di
cooperative sociali (ex art. 8 legge
381/91)
Il Legale Rappresentante/Procuratore

Per l'*Università degli Studi
del Sannio*
Il Direttore Generale
Ing. Gianluca Basile
