

REPUBBLICA ITALIANA

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"

UFFICIO GARE E CONTRATTI PER LAVORI E IMMOBILI

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO MENSA A FAVORE  
DEL PERSONALE DOCENTE DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI  
NAPOLI FEDERICO II-----

DITTA:

CODICE FISCALE:

PREMESSO

- che, con delibera del Consiglio di Amministrazione del \_\_\_\_\_, è stato  
affidato alla ditta \_\_\_\_\_ il servizio sostitutivo mensa  
mediante convenzionamento diretto, a favore del personale docente  
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.-----

- che la ditta medesima intende eseguire il servizio sopracitato;-----

CON LA PRESENTE SCRITTURA PRIVATA

- l'Università degli Studi di Napoli Federico II - partita IVA 00876220633 -  
nella persona della Dott.ssa Maria Luigia Liguori, Direttore Amministrativo  
dell'Università stessa, domiciliata per la carica presso la Sede Centrale  
dell'Università - Corso Umberto I - Napoli (di seguito denominata  
Università);-----

e

- La ditta \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_, nella persona del titolare,  
, nat a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ (di seguito denominata Ditta)-----

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

ART. 1 - La premessa che precede è patto.-----

ART. 2 - L'Università conferisce alla ditta, che accetta, l'incarico di svolgere il servizio sostitutivo mensa a favore del personale docente.-----

ART. 3 - I docenti autorizzati dall'Università degli Studi di Napoli Federico II ad usufruire del servizio sostitutivo mensa (in prosieguo denominati consumatori) potranno consumare i pasti presso il locale suddetto dietro erogazione dei buoni pasto emessi dall'Università.-----

ART. 4 - Il valore del buono-pasto è di € 7.00,00 dtre IVA, non è revisionabile, né modificabile durante il periodo di vigenza contrattuale.

A fronte dell'erogazione del buono, la ditta garantisce la somministrazione, nel proprio locale, di un pasto per la cui composizione si rinvia all'art. 12 della presente scrittura privata.-----

ART. 5 -I buoni sono spendibili solo contro somministrazioni di pasti e non danno diritto a resto in denaro. -----

ART. 6 - La ditta garantisce che i posti ed il ritmo di distribuzione dei pasti siano adeguati alla frequenza del personale amministrativo dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.-----

L'Università non assume obblighi né presterà alcuna garanzia per quanto riguarda l'effettività numerica dei pasti annualmente forniti.-----

ART.7 - La presente convenzione ha durata dalla data di sottoscrizione della stessa e fino al -----

ART.8 - Il servizio dovrà essere erogato tutti i giorni dell'anno, esclusi i giorni festivi, dalle ore 13.00 alle ore 15,00.-----

ART.9 - La ditta si obbliga a provvedere al servizio senza interruzione.

ART.10 - La ditta non potrà a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il

servizio ad altra ditta. Ove ciò avvenisse, la cessione si intenderà nulla e priva di effetti nei rapporti con l'Università, salva la facoltà dell'Università di ritenere risolto il contratto medesimo oltre il risarcimento danni.-----

ART. 11 - Sarà facoltà dell'Università risolvere il contratto nel caso in cui il servizio non si dimostrasse più adatto allo scopo per cui fu istituito, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo o compenso sotto qualsiasi forma. -----

Art.12 - I pasti, erogati a fronte del buono, saranno composti di un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una frutta, pane e bevanda come appresso specificato:

- PRIMO PIATTO

un piatto di pasta, riso o minestra di quantità non inferiore a 130gr.

- SECONDO PIATTO

un piatto di carne o pesce di quantità non inferiore a 140 gr;

- UN CONTORNO di quantità non inferiore a 130 gr.;

- FRUTTA DI STAGIONE di quantità non inferiore a 200 gr;

due varietà di frutta di stagione.

- PANE di quantità non inferiore a 150 gr

- GRISSINI di quantità non inferiore a 30 gr

- BEVANDA

litro 1/2 acqua minerale o bibita.

In ogni caso dovranno rispettare le tabelle dietetiche e merceologiche allegate alla presente convenzione di cui fanno parte integrante (all.A).-----

I pasti dovranno essere preparati secondo sistemi di cucina tradizionale e, più precisamente, dovranno essere cucinati nella giornata di distribuzione.

Ove si usassero prodotti surgelati, tale circostanza dovrà essere dichiarata in fase di somministrazione all'utente, secondo normativa vigente.-----

In nessun caso dovranno essere somministrati pasti precotti o sterilizzati o comunque denominati.-----

ART. 13 - La ditta in nessun caso potrà esigere dai consumatori, a fronte del pasto sopra indicato, differenze in danaro, pena la risoluzione del contratto ex art. 1456 c.c. - clausola risolutiva espressa - . In tale ipotesi la risoluzione avrà luogo a seguito di comunicazione scritta, notificata dall'Università alla ditta.-----

ART.14 - Le eventuali bevande e razioni supplementari saranno pagate dai consumatori direttamente al gestore del punto di ristoro, secondo l'elenco prezzi indicato nelle tabelle preventivamente esposte nei locali.-----

ART.15 - Il pagamento alla ditta sarà effettuato mensilmente a seguito di presentazione di fatture, corredate dai buoni pasto completi di data di consumazione del pasto e firma leggibile del consumatore. Tali fatture saranno liquidate entro 20 giorni dalla data di ricevimento delle stesse presso l'Ufficio Economato.-----

Il pagamento sarà effettuato a mezzo mandato di pagamento che verrà estinto mediante una delle seguenti modalità:-----

a - accredito in conto corrente postale, nonchè mediante vaglia postale o telegrafico con spese a carico della ditta;-----

b- commutazione in assegno circolare non trasferibile all'ordine della ditta, da spedire a cura dell'Istituto cassiere all'indirizzo della ditta medesima, con spese a carico della stessa;-----

c - accredito in conto corrente bancario, intestato alla ditta.-----

La ditta dovrà indicare espressamente la forma di pagamento prescelta.

La ditta dichiara espressamente di esonerare l'Università da ogni responsabilità per i pagamenti effettuati secondo le modalità sopraindicate.

Art.16) - I contraenti stabiliscono che in caso di controversie inerenti la presente convenzione il Foro competente è, in via esclusiva, quello di Napoli.-----

Art.17) - Le spese di bollo inerenti la presente convenzione sono a carico della ditta.-----

La presente scrittura privata sarà registrata solo in caso d'uso.

Napoli,.....

LA DITTA

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO

Dott.ssa Maria Luigia Liguori

ALL. A)

**AZIENDA UNIVERSITARIA POLICLINICO**  
**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"**  
**DIPARTIMENTO ASSISTENZIALE DEL FARMACO E DELLA DIETETICA (D.A.F.D.)**  
**SEZIONE DI DIETETICA E DIETOTERAPIA**

I fruitori del " Servizio di Ristorazione " dovranno ricevere un pasto composto da:

primo piatto  
secondo piatto  
contorno  
pane  
frutta  
bibita o acqua minerale

Sono previsti i seguenti primi piatti con allegata composizione:

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| - Pasta alla siciliana         | - pasta g.80<br>- pomodoro g.150<br>- parmigiano g.10<br>- melanzane g.50<br>- mozzarella g.30<br>- olio g.10                                 |
| - Pasta al gratin              | - pasta g.80 +<br>- latte g.100<br>- burro g.5<br>- parmigiano g.10<br>- farina g.5<br>- mozzarella g.30                                      |
| - Pasta al filetto di pomodoro | - pasta g.100<br>- pomodoro g.150<br>- olio g.10<br>- parmigiano g.10<br>- basilico q.b.  |
| - Sartù di riso                | - riso g.80<br>- pomodoro g.150<br>- carne trita g.50<br>- mozzarella g.30<br>- parmigiano g.10<br>- olio g.10                                |
| - Risotto alla milanese        | - riso g.100<br>- brodo q.b.<br>- parmigiano g.10<br>- olio g.10<br>- zafferano q.b.  |
| - Pasta con legumi             | - pasta g.60<br>- fagioli secchi o lenticchie o ceci: g.60<br>o piselli freschi: g.150<br>- olio g.10<br>- pomodoro q.b.<br>- prezzemolo q.b. |





**UNIVERSITÀ UNIVERSITARIA POLICLINICO  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"  
DIPARTIMENTO ASSISTENZIALE DEL FARMACO E DELLA DIETETICA (D.A.F.D.)  
SEZIONE DI DIETETICA E DIETOTERAPIA**

- **Minestrone primavera**
- pasta o riso g.60
  - verdure di stagione (zucchine, piselli, fagioli, fagiolini, carote, sedano, pomodoro, verza): g.150
  - olio g.10
  - parmigiano g.10

Sono previste le seguenti pietanze con allegata composizione:

- **Arrostia di vitello**
- carne magra di vitello g.130
  - olio g.10
- **Merluzzo o dentice o sogliola (lesso o al forno)**
- pesce g.150
  - olio g.10
  - prezzemolo q.b.
- **Cotoletta alla milanese**
- carne magra di vitello g.130
  - uovo g.10
  - pangrattato g.15
  - olio q.b.
- **Scaloppine al marsala o al limone**
- carne magra di vitello g.130
  - farina g.15
  - olio g.5
  - burro g.5
  - limone o marsala q.b.
- **Frittata campagnola**
- uova (n.1 e mezzo) g.75
  - verdure di stagione cotte con peso crudo g.150
  - parmigiano g.10
  - olio q.b.
- **Cotoletta di mozzarella**
- mozzarella g.100
  - uovo g.10
  - pangrattato g.15
  - olio q.b.
- **Mozzarella alla pizzaiola**
- mozzarella g.100
  - pomodoro g.100
  - olio g.10
  - origano, basilico e aglio q.b.

Sono previsti i seguenti contorni con allegata composizione:

- **Patate fritte**
- patate g.200
  - olio q.b.



**AZIENDA UNIVERSITARIA POLICLINICO  
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"  
DIPARTIMENTO ASSISTENZIALE DEL FARMACO E DELLA DIETETICA (D.A.F.D.)  
SEZIONE DI DIETETICA E DIETOTERAPIA**

- Pomodori o carote o patate all'insalata
- vegetali g.200
  - olio g.10
  - aceto o limone q.b.
  - basilico o prezzemolo q.b.
  - cipolla o aglio q.b.

- Fagiolini o zucchini all'agro
- vegetali g.250
  - olio g.10
  - aceto o limone q.b.
  - cipolla o aglio q.b.

- Insalata verde
- vegetali g.100
  - olio g.10
  - cipolla o aglio q.b.
  - limone o aceto q.b.

Il pane dovrà essere, a scelta, bianco o integrale (n.2 panini da g.50 ciascuno)

La frutta fresca deve seguire la varietà stagionale ed avere un peso di g.200

La bevanda deve essere a scelta tra:

- acqua minerale in confezione da 500 ml
- bibita analcolica in lattina da 330 ml

Il condimento da utilizzare ove richiesto è l'olio di oliva, per le frittture può, eventualmente, essere utilizzato l'olio di semi di arachidi.

I pesi riportati nelle singole preparazioni si riferiscono alla parte edibile degli alimenti crudi.

