



## **CAPITOLATO SPECIALE**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 E SS.MM.II., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 - G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020) NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI PALERMO E CONTESTUALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR (affidamento misto ai sensi dell'art. 14 co. 21 del Codice)**

**CPV: 55510000-8, 55410000-7**

## Sommario

<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>CAP. 1 - DISPOSIZIONI GENERALI .....</b>	<b>5</b>
ART. 1. FINALITÀ E CONTENUTO DEL CAPITOLATO .....	5
ART. 2. OGGETTO DEL SERVIZIO .....	5
ART. 3. DURATA E IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO .....	11
ART. 4. TIPOLOGIA DELL’UTENZA .....	14
ART. 5. MODALITÀ OPERATIVE DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO .....	15
ART. 6. CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CAM) DM N. 65 DEL 10 MARZO 2020 .....	17
6.A. <i>Specifiche tecniche</i> .....	17
6.B. <i>Clausole contrattuali</i> .....	18
6.B.1. Requisiti degli alimenti .....	18
6.B.2. Comunicazione .....	22
6.B.3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari .....	23
6.B.4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) .....	25
6.B.5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti .....	25
6.B.6. Tovaglie, tovaglioli .....	26
6.B.7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie .....	26
6.B.8. Formazione del personale addetto al servizio .....	27
6.C. <i>Criteri premianti</i> .....	28
ART. 7 DISTRIBUZIONE DEI PASTI E BEVANDE E RELATIVO MATERIALE .....	28
ART. 8. ORARI E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	29
ART. 9. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO – OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE .....	32
<b>CAP. 2 - SPECIFICHE DEL MENU’ .....</b>	<b>33</b>
ART. 10. COMPOSIZIONE DEI PASTI .....	33
ART. 11. ARTICOLAZIONE DEL MENÙ .....	37
ART. 12. ESPOSIZIONE DEI MENÙ .....	38
ART. 13. GRAMMATURE .....	39
<b>CAP. 3 - LE DERRATE ALIMENTARI.....</b>	<b>41</b>
ART. 14. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE .....	41
ART. 15. CONFEZIONI ED ETICHETTATURA.....	42
ART. 16. CONSERVAZIONE.....	43
ART. 17. IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	44
<b>CAP. 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....</b>	<b>44</b>
ART. 18. OPERAZIONI PRELIMINARI .....	44
ART. 19. METODO DI COTTURA REFRIGERATO “COOK AND CHILL” .....	45
ART. 20. STOVIGLIE DI SERVIZIO.....	46
ART. 21. CONDIMENTI.....	46
ART. 22. PREPARAZIONE DELLE CARNI.....	47
ART. 23. PREPARAZIONE DI PIATTI FREDDI .....	47
ART. 24. DIVIETO DI RICICLO .....	47
<b>CAP. 5 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI.....</b>	<b>47</b>
ART. 25. STRUTTURE.....	47
ART. 26. CONSEGNA DEI LOCALI - INVENTARIO .....	48
ART. 27. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI.....	48
ART. 28. RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE .....	49
ART. 29. MODIFICAZIONI .....	50
ART. 30. ACCESSI .....	50

<b>CAP. 6 - INVESTIMENTI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO .....</b>	<b>50</b>
ART. 31. INTERVENTI OBBLIGATORI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO .....	50
ART. 32. INTERVENTI NON OBBLIGATORI (MIGLIORIE) ALL'AVVIO DEL CONTRATTO .....	51
ART. 33. INTERVENTI OBBLIGATORI E MIGLIORIE - TEMPI DI ESECUZIONE E DOCUMENTAZIONE .....	51
<b>CAP. 7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE .....</b>	<b>52</b>
ART. 34. INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI .....	52
ART. 35. PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE .....	53
ART. 36. MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI .....	53
ART. 37. SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI .....	53
ART. 38. PULIZIE ESTERNE .....	54
ART. 39. LIMITI DI IGIENE DEGLI AMBIENTI .....	54
ART. 40. RIFIUTI SOLIDI URBANI .....	54
<b>CAP. 8 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO .....</b>	<b>54</b>
ART. 41. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO .....	54
ART. 42. RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI .....	55
ART. 43. ONERI PER L'AVVIO E L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	56
ART. 44. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI .....	56
ART. 45. SPESE E TASSE INERENTI AL CONTRATTO .....	57
ART. 46. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA E VERIFICHE PERIODICHE .....	57
ART. 47. CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI .....	61
ART. 48. SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO .....	61
ART. 49. SPAZI PUBBLICITARI .....	62
<b>CAP. 9 – PERSONALE .....</b>	<b>63</b>
ART. 50. PERSONALE .....	63
ART. 51. IL REFERENTE DEL SERVIZIO .....	63
ART. 52. REQUISITI MINIMI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI .....	65
ART. 53. VESTIARIO E IGIENE PERSONALE .....	65
ART. 54. ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE .....	66
ART. 55. RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO .....	66
ART. 56. CONTROLLO SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI .....	67
ART. 57. CLAUSOLA SOCIALE .....	68
<b>CAP. 10 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE .....</b>	<b>68</b>
ART. 58. OBBLIGHI IN MATERIA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE .....	68
ART. 59. IMPIEGO DI ENERGIA .....	69
ART. 60. SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE .....	69
ART. 61. NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI .....	69
ART. 62. NORME DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE .....	70
ART. 63. PIANO DI EVACUAZIONE .....	70
<b>CAP. 11 - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO .....</b>	<b>70</b>
ART. 64. DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ERSU .....	70
ART. 65. PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO .....	70
ART. 66. AMBITO DEL CONTROLLO DEL SERVIZIO .....	71
ART. 67. TIPOLOGIA DI CONTROLLI .....	71
a) Controlli a vista del servizio: .....	71
b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007: .....	72
c) controlli analitici: .....	72
d) controlli di degustazione: .....	72
ART. 68. METODOLOGIA DEI CONTROLLI .....	73

ART. 69. BLOCCO DELLE DERRATE .....	73
ART. 70. CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	73
ART. 71. VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA .....	74
ART. 72. PIANO AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO.....	74
ART. 73. CONTESTAZIONI.....	75
ART. 74. PENALI.....	75
<b>CAP. 12 – PAGAMENTI .....</b>	<b>79</b>
ART. 75. MODALITÀ DI PAGAMENTO DELLE FATTURE DA PARTE DELL'ENTE .....	79
ART. 76. CESSIONE DEL CREDITO.....	81
ART. 77. REVISIONE DEI PREZZI.....	81
<b>CAP. 13 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>81</b>
ART. 78. OBBLIGHI DEL GESTORE.....	81
ART. 79. FALLIMENTO .....	82
ART. 80. DIVIETO DI VARIAZIONE DI DESTINAZIONE D'USO E CESSIONE DEL CONTRATTO .....	82
ART. 81. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	82
ART. 82. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE .....	84
ART. 83. TUTELA DEI DATI PERSONALI .....	84
ART. 84. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI .....	85
ART. 85. NORME DI RINVIO E RIFERIMENTI NORMATIVI .....	85
ART. 86. ACCESSO AI DOCUMENTI .....	86

## Introduzione

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 3 del 03.08.2023 (Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.193 del 19 agosto 2023) e applica espressamente le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale 4 aprile 2020, n. 90), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", ed è rivolto all'affidamento del servizio di ristorazione, a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo, ai sensi dell' Art.1 comma 2b del D.M. del 10.03.2020 sopracitato, da svolgere presso i locali adibiti al servizio di ristorazione delle seguenti RR.UU gestite dall'ERSU di Palermo:

N.	Nome	Indirizzo
1	Santi Romano	Viale delle Scienze Ed.1 -Palermo
2	San Saverio	Via G. Di Cristina, 7 - Palermo
3	SS. Nunziata	Piazza Casa Professa 22- Palermo
4	Schiavuzzo	Via dello Schiavuzzo, 22/24 - Palermo
5	Biscottari	Via dei Biscottari 12 - Palermo
6	Casa del Goliardo	Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 - Palermo
7	San Nicolò all'Albergheria	Piazza San Nicolò all'Albergheria, tra Via San Nicolò e Vicolo S. Maria Maggiore- Palermo
8	SS. Salvatore	Via Altarello di Baida, 2 - Palermo
9	San Domenico	Via San Domenico, 45 - 93100 Caltanissetta

L'affidamento, oltre alla produzione dei pasti e alla realizzazione di linee di distribuzione, comprende anche il servizio di "Social Food" con la consegna di pacchetti pasto custodita sia nelle RR.UU. gestite dall'ERSU di Palermo sia nelle Istituzioni Universitarie e Consorzi che hanno concesso spazi idonei al servizio, in seguito alla richiesta di disponibilità inviata da questo Ente in data 21/10/2024, con protocollo n° 45832 e integrata con note protocollo n.46345 e n. 46349 del 24/10/2024. Con la consegna domiciliare dei pasti, l'operatore economico oltre a garantire la custodia dei pacchetti, dovrà assicurare che vengano rispettate le norme igienico sanitarie.

Inoltre, l'affidamento comprende anche l'attivazione, da parte dell'operatore

economico, di convenzioni con pubblici esercizi in possesso di punti di ristoro situati nelle vicinanze delle strutture universitarie dislocate in altri comuni e province della Sicilia occidentale e di "concessione bar", a disposizione sia dell'utenza studentesca che di avventori esterni.

## CAP. 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

### Art. 1. Finalità e contenuto del Capitolato

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra l'ERSU di Palermo (in seguito denominato anche ERSU o "Stazione Appaltante" o "S.A.") e l'Impresa e/o Ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell'appalto (di seguito anche "Gestore" o "Appaltatore" o "Impresa" o "Affidatario"), per:

- il servizio di ristorazione (preparazione e distribuzione pasti), anche secondo il metodo organizzativo del "social food", ovvero sistema di erogazione dei pasti previa prenotazione da parte degli utenti tramite App "ERSU Palermo" ed eventuale pagamento tramite "borsellino elettronico" incluso nella stessa App, a favore degli studenti universitari assistiti dall'ERSU di Palermo, nelle sedi individuate nel successivo art. 2;
- le convenzioni con pubblici esercizi aventi punti di ristoro nelle vicinanze delle istituzioni universitarie interessate al servizio, per il consumo pasti da parte dell'utenza universitaria tramite l'utilizzo dell'App "ERSU Palermo" sia per le prenotazioni dei pasti che per il pagamento tramite il "borsellino elettronico";
- la gestione in "concessione bar" da attivare presso la R.U. Santi Romano per l'utilizzo del servizio a prezzi differenziati tra studenti universitari ed avventori esterni, come da tabella inserita nell' art. 3 del presente Capitolato.

### Art. 2. Oggetto del servizio

L'affidamento misto, ai sensi dell'art. 14 co. 21 del Codice, include l'affidamento del **servizio di ristorazione** e la **concessione del bar**.

La gestione del **servizio di ristorazione** prevede principalmente la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione self-service dei pasti.

Il servizio include, altresì, tutti i servizi ausiliari tra cui l'espletamento delle pulizie e le manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi, come meglio specificato nei successivi articoli.

Il servizio, oggetto dell'appalto, deve essere a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Detto Piano ha fissato dei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), di seguito elencati, per il servizio di ristorazione collettiva con riguardo alle seguenti fasi (art. 1 comma 2 lettera b, D.M. 65 del 10/03/2020 – Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme) come specificati nel successivo art.6:

**a) Specifiche tecniche**

1. Menù

**b) Clausole contrattuali**

1. Requisiti degli alimenti
2. Comunicazione
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti
6. Tovaglie, tovaglioli
7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie
8. Formazione del personale addetto al servizio
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

**c) Criteri premianti**

1. Varietà e modularità dei menù

## 2. Chilometro zero e filiera corta

Il servizio deve essere organizzato nel modo descritto nella seguente tabella:

Luogo	Indirizzo	Modalità	Pranzo	Cena	Media pasti mensili
ERSU_PA Santi Romano	Viale delle Scienze Ed.1 – Palermo	Preparazione	si	si	32.283
		Distribuzione self-service	si	si	
ERSU_PA San Saverio	Via G. Di Cristina, 7 - Palermo	Distribuzione self-service	si	si	3.613
ERSU_PA SS. Nunziata	P.zza Casa Profess.a, 22- Palermo	Distribuzione self-service	si	si	264
		Social food. (solo week-end e festivi)	si	si	3.567
ERSU_PA Schiavuzzo	Via dello Schiavuzzo, 22/24 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA Biscottari	Via dei Biscottari, 12 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA Casa del Goliardo	Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA San Nicolò all'Albergheria	P.zza San Nicolò all'Albergheria (PA)	Social food.	si	si	
ERSU_PA SS. Salvatore	Via Altarello di Baida, 2 - Palermo	Social food.	si	si	
UNIPA -Via Archirafi Civico 38	Via Archirafi Civico, 38 - Palermo	Social food.	si	no	
Polo universitario di Agrigento	Via Ugo La Malfa, Agrigento	Social food.	si	no	
Polo universitario di Trapani	Lungomare Dante Alighieri, 2/4, 91016 Casa Santa (TP)	Social food.	si	no	
Consorzio di Trapani	Lungomare Dante Alighieri, 2/4, 91016 Casa Santa (TP)	Social food.	si	no	



Luogo	Indirizzo	Modalità	Pranzo	Cena	Media pasti mensili
Consorzio di Agrigento	Via Riccardo Quartararo, 6, 92100 Agrigento (AG)	Social food.	si	no	
ERSU – San Domenico Caltanissetta	Via San Domenico, 45 – 93100 Caltanissetta	Social food.	si	no	
Cantieri Culturali	Via Paolo Gili, 4 Palermo	Social food.	si	no	
Accademia Belle Arti	Via Papireto, 1 Palermo	Social food.	si	no	
Conservatorio Scontrino (TP)	Via Francesco Sceusa, 1, 91100 Trapani (TP)	Social food.	si	no	
Conservatorio Scarlatti (PA)	Via Squarcialupo, 45 Palermo	Social food.	si	no	
Polo Territoriale Universitario di Caltanissetta	Via Real Maestranza snc Trapani	Social food.	si	no	
Consorzio Universitario di Caltanissetta	Palazzo Moncada - Corso Vittorio Emanuele n. 92 (Aula 1, primo piano)	Social food.	si	no	
UNIPA ED.14	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.16	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.17	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.19	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA Plesso 24 Medicina	Via Parlavecchio, 3 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA Plesso S. Antonino	Piazza S. Antonino, 1 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA - Plesso Via Pascoli	Via Giovanni Pascoli, 6 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA - Via Archirafi Corpo A	Via Archirafi Corpo A - Palermo	Social food.	si	no	
				<b>Tot.</b>	<b>39.727</b>

Ai fini della presentazione dell'offerta, si prevede che gli operatori partecipanti si obbligano ad attivare, a proprie spese, un impegno di stipula di **convenzione**, per almeno un punto di ristorazione, con pubblici esercizi situati nei pressi **dei luoghi sede di istituzioni universitarie di competenza dell'ERSU di Palermo** (Agrigento, Caltanissetta, Trapani).

L'oggetto del summenzionato impegno di stipula di convenzione dovrà prevedere che:

1. il soggetto, deputato alla somministrazione di cibi e bevande, dovrà sottostare a tutto quanto è stato previsto dal Capitolato Speciale (con particolare riguardo al *Capitolo 2 – Specifiche del menu*, al *Capitolo 3 – Derrate alimentari* e al *Capitolo 4 – Tecniche di manipolazione e cottura*) e dal Disciplinare di gara;
2. i prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione dell'appalto saranno applicati anche presso le sedi di competenza delle istituzioni universitarie di altre Province e Comuni;
3. l'ERSU effettuerà i controlli previsti anche presso gli esercizi convenzionati con l'eventuale aggiudicatario.

La “**concessione bar**” dovrà invece essere attivata dal Gestore sotto la propria responsabilità e secondo le regole vigenti attenendosi a quanto prescritto dal presente Capitolato e dal Disciplinare di Gara.

La *concessione bar* prevista è in prossimità della struttura adibita a ristorazione della R.U. Santi Romano.

Il Gestore si obbliga, per i seguenti prodotti in vendita presso i bar, a praticare prezzi (al netto di IVA come per legge) non superiori a quelli di seguito riportati a favore degli studenti universitari.

<b>BEVANDE CALDE</b>	
Caffè espresso	€ 1,00
Caffè macchiato	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,20

Caffè d'orzo	€ 1,20
Cappuccino	€ 1,30
Latte in bicchiere	€ 1,20
Ginseng	€ 1,20
Tisane e infusi	€ 2,50
Cioccolato in tazza	€ 3,00
<b>BEVANDE FREDDI</b>	
Succhi di frutta in vetro	€ 2,00
Acqua vetro (500 ml)	€ 1,00
Acqua vetro (1 lt)	€ 1,50
Caffè freddo	€ 1,20
Tè freddo	€ 1,60
Bevande gassate in vetro	€ 2,20
Bibite in lattina	€ 2,00
Sciroppi	€ 2,50
Cocktail analcolici	€ 4,00
Frappè e frullati	€ 3,50
<b>ALIMENTI</b>	
Brioche, lievitati e paste dolci	€ 1,20
Rosticceria siciliana	€ 1,60
Panini caldi farciti	€ 3,50
Panini freddi farciti	€ 3,00
Toast	€ 2,00
Tramezzini	€ 2,00
Insalatone composte	€ 5,00
Macedonie con frutta	€ 3,00
Lievitati salati	€ 2,00
Taglieri di salumi e formaggi	€ 5,00
Yogurt con frutta	€ 2,50
Crepes calde	€ 3,00
Snack dolci / salati	€ 1,80
Primi piatti caldi	€ 7,00
Primi piatti freddi	€ 6,00
Secondi piatti freddi	€ 7,00
Secondi piatti caldi	€ 8,00

I bar devono essere aperti dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 22:00.

I bar rimarranno chiusi in concomitanza delle festività nazionali e religiose.

Eventuali ulteriori chiusure dovranno essere concordate con questa amministrazione.

### Art. 3. Durata e importo dell'affidamento

L'appalto/concessione avrà una durata di **anni 5 (cinque)** a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per **ulteriori anni 2 (anni)** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

La richiesta di proroga avverrà con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza del contratto, mediante posta elettronica certificata, pertanto, i concorrenti si impegnano, sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo e alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Il **valore globale massimo stimato**, del "servizio ristorazione", è pari ad **€.23.572.034,30** al netto dell'Iva, come da tabella a seguire:

Importo del servizio di ristorazione per 5 anni	€ 16.837.167,36
Importo per l'opzione di proroga per ulteriori 2 anni	€ 6.734.866,94
<b>Valore globale</b>	<b>€ 23.572.034,30</b>

Il summenzionato importo è puramente indicativo e ad esso va sommato l'importo inerente le spese per i lavori previsti dal Cap.6 del presente Capitolato stimati in € 54.857,31.

Il valore globale pari ad € **23.572.034,30** include il costo della Manodopera calcolato ai sensi del D.D. 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle politiche Sociali, e gli oneri per la Sicurezza.

➤ **Qui di seguito il Quadro Economico dell'appalto del servizio di ristorazione:**

QUADRO ECONOMICO DI APPALTO			
totale n. pasti annui equivalenti (media su anni 2023 e 2024)			n. 431.722,24
totale n. pasti equivalenti per 5 anni			n. 2.158.611,20
totale n. pasti equivalenti per proroga di ulteriori 2 anni			n. 863.444,48
costo unitario del pasto			€ 7.80
A) IMPORTO DI ESECUZIONE SERVIZIO PER LA DURATA DI 5 ANNI			€ 16.837.167,36
a.1	Importo di esecuzione del servizio al netto degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso di cui:		€ 16.365.726,67
	a.1.1	Costi manodopera	€ 6.808.973,22
a.2	Oneri per la sicurezza		€ 471.440,69
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE			
b.1	Importo di esecuzione del servizio per ulteriore proroga di 2 anni		€ 6.734.866,94
b.2	Ristrutturazioni obbligatorie minime		€ 54.857,31
b.3	Incremento del quinto d’obbligo		€ 4.714.406,86
b.4	Revisione prezzi (5%) (5% annui per 5 anni)		€ 841.858,37
b.5	Incentivi alle funzioni tecniche art. 45 D. Lgs 36/2023		€ 302.085,41
b.6	Spese per attività di consulenza o di supporto art. 15 D. Lgs 36/2023		€ 235.720,34
b.7	Contributo ANAC		€ 880,00
b.8	I.V.A. 4% ed eventuali altre imposte sul servizio (per 5 anni)		€ 673.486,69
b.9	I.V.A. 4% ed eventuali altre imposte sul servizio (per 2 anni)		€ 269.394,68
b.10	I.V.A 10% ed eventuali altre imposte sui lavori		€ 5.485,73
b.11	I.V.A 22% ed eventuali altre imposte		€ 51.858,47
b.12	Quota IRAP incentivi tecnici Regione Sicilia 4%		€ 12.083,42
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE			€ 13.896.984,23
	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)		€ 30.734.151,59

Gli importi sono comprensivi di tutti gli oneri connessi allo svolgimento delle prestazioni richieste per la corretta e puntuale esecuzione del servizio, ivi

comprese le spese generali e l'utile d'impresa. I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione dell'appalto resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio.

L'appalto ha un valore presunto, oneri fiscali esclusi, così sintetizzabile:

- Valore stimato del contratto per una durata di cinque anni:  
**€.16.837.167,36;**
- Valore presunto dell'eventuale proroga di ulteriori due anni:  
**€.6.734.866,94;**
- Valore globale complessivo presunto dell'appalto: **€ 23.572.034,30.**

Detto valore è di massima, presunto e meramente indicativo, e l'ERSU si non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione da parte degli utenti.

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogare per ciascun anno e della loro distribuzione tra le varie tipologie di pasti, la stima del valore del presente appalto, è stata quantificata rilevando i dati registrati nel periodo 2023 – 2024 come da "Quadro Economico". Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi inferiori o superiori rispetto al numero annuo di pasti stimati, nei limiti del valore del contratto, ed impegnerà il contraente alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa. L'operatore economico aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Variazioni di qualunque entità non potranno dare luogo a rivalsa alcuna da parte del Gestore in quanto rientranti nell'area normale di tale tipologia di contratto. In corso di contratto potranno essere concordate fra le parti modificazioni e variazioni contrattuali non sostanziali, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso. Ugualmente, l'ERSU si riserva la facoltà di estendere il servizio con aggiunta di **nuovi punti di distribuzione pasti**, di nuove prestazioni in quantità e/o durata nel rispetto della vigente normativa.

Considerando che non è disponibile un Piano Economico Finanziario (PEF) si riporta in seguito, per consentire un'analisi di fattibilità economica, alcune

considerazioni fatte al fine di stimare il valore del servizio mensa/concessione bar:

- Consumi utenze Gas, Energia e Acqua nel periodo 01.07.2024 al 30.06.2025 pari ad € 254.574,23 per la sede Santi Romano;
- TARI anno 2024 € 10.850,00 per la sede Santi Romano;
- TARI anno 2024 € 5.490,00 per la sede San Saverio.

➤ **Qui di seguito il Valore della concessione per la gestione del bar:**

L'importo a base d'asta, al rialzo, per la gestione del bar in concessione presso la mensa della R.U. "Santi Romano", è stato così individuato:

<b>Gestione Concessione bar Santi Romano</b> <b>Canone annuo (IVA esclusa)</b>	<b>€ 72.000,00</b>
---	--------------------

**Art. 4. Tipologia dell'utenza**

Il bacino di utenza principale è costituito:

- dagli studenti universitari assistiti e non assistiti dall'ERSU di Palermo;
- da studenti che rientrano negli accordi per la mobilità;
- da studenti universitari stranieri ospiti dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo per scambi culturali, non in regime di convenzione, in possesso di certificazione loro rilasciata dall'Università o da altro istituto;
- da lavoratori dipendenti dell'ERSU di Palermo;
- da personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo e i docenti di altre Università;
- da personale facente parte dei Consorzi universitari di Trapani, Agrigento e Caltanissetta;

- da eventuali altre tipologie di utenze, autorizzate dall'ERSU con specifico provvedimento, per particolari esigenze determinate dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master, ecc. da parte dell'Università degli Studi di Palermo e/o dall'ERSU stesso. In tali casi l'ERSU comunicherà preventivamente il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà vincolante per l'ERSU e il Gestore è tenuto, comunque, a garantire il servizio.

**Gli utenti devono accedere al servizio ristorazione esclusivamente utilizzando l'app denominata "ERSU Palermo" tramite la quale è possibile visionare i menù, prenotare e acquistare il pasto, ricaricare il borsellino elettronico e verificare il credito residuo.**

#### **Art. 5. Modalità operative di espletamento del servizio**

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato mediante la produzione giornaliera di pasti cucinati presso il centro di cottura della Residenza Universitaria "Santi Romano" e distribuiti presso la stessa e gli altri punti di distribuzione pasti di cui all'art. 2 del presente Capitolato.

In caso di occasionale impossibilità ad utilizzare il centro cottura messo a disposizione dall'ERSU, l'appaltatore dovrà garantire per tutta la durata del contratto, in proprietà o in locazione, la disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza, da utilizzare in caso di inagibilità temporanea del centro di cottura messo a disposizione dall'Ente appaltante.

Tale centro cottura alternativo dovrà avere caratteristiche tali da garantire l'entità numerica dei pasti richiesti dal capitolato, che saranno comunque fatturati allo stesso prezzo individuato in sede di gara.

Il servizio di ristorazione, pertanto, consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

- a. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle stesse;
- b. stoccaggio delle materie prime negli appositi locali adibiti a deposito e



utilizzando le attrezzature per la conservazione, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;

- c. trasformazione giornaliera delle derrate alimentari: preparazione e cottura di pasti utilizzando cibi freschi cucinati al momento. In nessun caso devono essere forniti pasti preconfezionati, riattivati, riciclati o comunque conservati;
- d. distribuzione agli utenti dei pasti prodotti con attuazione di più linee self-service, linea Pizzeria e linee Burgeria, Salad, Grill e Poke;
- e. distribuzioni di pasti preconfezionati secondo il metodo organizzativo del "social food" (consegna domiciliare del "cestino");

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- a. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- b. il lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c. la 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. la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- e. la disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza, e comunque almeno due volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi dovrà essere trasmessa in copia all'ERSU;
- f. l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- g. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;

- h. la fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto (tovagliette, tovaglioli, vassoi, bicchieri, posate, pane, bevande alla spina, condimenti,...);
- i. il mantenimento e il controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- j. la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- k. gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel presente Capitolato;
- l. preparazione, in locali separati, e distribuzione di pasti senza glutine (gluten free) per i soggetti affetti da celiachia ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10/2011 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE n. 382/2021 del 03.03.2021, acclarata da apposita certificazione di un presidio sanitario pubblico.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme (che si intendono tutte richiamate) derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## **Art. 6. Criteri minimi ambientali (CAM) DM n. 65 del 10 marzo 2020**

### **6.A. Specifiche tecniche**

Ai sensi del DM n. 65 del 10/03/2020 Art.1 allegato 1 e dell'art.57, comma 2, del decreto legislativo n. 36/2023 la stazione appaltante introduce, nella documentazione progettuale e di gara, la seguente specifica tecnica.

#### **1. Menù.**

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

- prevedono giornalmente un pasto esclusivamente «vegetariano», con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti. Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato.

## **6.B. Clausole contrattuali**

Ai sensi del DM n. 65 del 10/03/2020 Art.1 allegato 1 e dell'art.57, comma 2, del decreto legislativo n. 36/2023 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali.

### **6.B.1. Requisiti degli alimenti**

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle 10 categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve

essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM 65/2020, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

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

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 67/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> o <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la

trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico; o yogurt biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

- acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

### **6.B.2. Comunicazione**

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

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

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere la family-bag per gli avanzi.

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

### **6.B.3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

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

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



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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione delle eccedenze stesse, saranno comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto. Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

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

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

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

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

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

#### **6.B.5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti**

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a, punto 5 dei Criteri ambientali di cui al Decreto 10 marzo 2020. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione

comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

#### **6.B.6. Tovaglie, tovaglioli**

Nel caso in cui vengano utilizzate tovaglie, queste non devono essere monouso pertanto possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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

#### **6.B.7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie**

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 7 del Decreto 10 marzo 2020.

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

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

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

#### **6.B.8. Formazione del personale addetto al servizio**

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 8 del Decreto 10 marzo 2020.

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

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

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

### **6.C. Criteri premianti**

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 108 co. 2 del D.Lgs. 36/2023 utilizza il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ed ai sensi del DM n. 65 del 10/03/2020 Art.1 allegato 1 e dell'art.57, comma 2, del decreto legislativo n. 36/2023, introduce criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo.

### **Art. 7 Distribuzione dei pasti e bevande e relativo materiale**

Il servizio di distribuzione deve essere effettuato dal personale dell'Appaltatore utilizzando le seguenti modalità:

- linea self-service presso la mensa della Residenza Universitaria di "Santi Romano" e presso i punti di distribuzione elencati all'art. 2 del presente Capitolato Speciale. Il servizio deve essere espletato con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica riutilizzabili o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, materiale tutto fornito dall'Impresa.
- La fornitura di acqua microfiltrata e bevande alla spina dovrà essere effettuata secondo la formula del servizio freebeverage, in quantità e varietà libere (erogate gratuitamente) tramite distributori automatici di bevande ai sensi del D.M. n° 65 del 10/03/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).
- Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositano i vassoi sugli appositi carrelli predisposti all'uopo.
- Saranno effettuate a cura dell'Impresa le operazioni di pulizia e lavaggio delle stoviglie e dei vassoi, di pulizia dei locali di produzione e consumo, di pulizia delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti. Il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Il servizio "Social food" deve essere espletato con la consegna dei pasti ordinati tramite App "ERSU Palermo" presso i punti indicati nell'Art.2 del presente

Capitolato, deve essere custodita fino alla consegna con rispetto delle temperature dei pasti e delle condizioni igieniche ambientali, rispettando gli orari del successivo art.8 e ogni cestino di consegna deve contenere, oltre al pasto prenotato, anche una bottiglietta in plastica pet di acqua naturale da 50 cl. L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché eventuale sanificazione dei locali di distribuzione dei cestini e dei locali adibiti al consumo dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai sopracitati luoghi di consegna e di consumo in loco dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menu di cui all'art. 11, e le quantità di cui all'art. 13 del presente Capitolato. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

### **Art. 8. Orari e calendario di erogazione del servizio**

Il servizio di ristorazione dovrà essere obbligatoriamente effettuato e garantito tutti i giorni dell'anno, tranne le festività concordate con l'Amministrazione, per tutti i giorni della settimana e per la durata di tutte le attività didattiche, a pranzo e a cena presso i punti di distribuzione indicati nell'art.2 del presente Capitolato, mentre per i periodi di chiusura estiva coincidenti con quanto stabilito dal Bando di concorso vigente dell'ERSU di Palermo sarà garantito almeno un punto di distribuzione pasti. La consegna dei pasti (Social Food) presso i siti esterni al luogo di produzione verrà altresì sospesa nel periodo estivo e nelle festività concordate con l'Amministrazione.

L'erogazione del servizio giornaliero, esclusi i periodi summenzionati, deve

avvenire nelle seguenti modalità:

Nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria "Santi Romano", l'erogazione del servizio avviene tutti i giorni, a pranzo e a cena, in modalità "Self-Service"

"Self-Service" R.U. "Santi Romano"

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Pizzeria e linee Burgeria, Salad, Grill e Poke

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

La preparazione dei cestini per la consegna in modalità "social food" avverrà in questa sede e la consegna degli stessi presso le RR.UU. gestite dall'ERSU di Palermo avverrà in orari specificati nei successivi paragrafi, mentre il "Social Food" nelle Istituzioni e Consorzi Universitari avverrà dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 alle ore 15:00.

Nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria "San Saverio", l'erogazione del servizio avviene, dal lunedì alla domenica, a pranzo e a cena, in modalità "Self-Service" nelle seguenti fasce orarie:

"Self-Service"

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Pizzeria e linee Burgeria, Salad, Grill e Poke

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria "SS Nunziata", l'erogazione del servizio avviene, dal lunedì al venerdì, a pranzo e a cena, esclusi i periodi summenzionati, nelle seguenti fasce orarie:

"Self-Service"

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

"Social Food" pranzo e cena il sabato e la domenica

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Per tutte le altre RR.UU.:

"Social Food" dal lunedì alla domenica a pranzo e a cena

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Il cambio della fascia oraria, da invernale ad estivo, cambia in funzione del cambio dell'ora, da solare a legale.

Gli orari, per tutta la durata dell'appalto, potranno essere valutati e/o modificati dalla Direzione dell'Amministrazione. L'Appaltatore è obbligato all'esecuzione delle variazioni di orario disposte dalla Direzione dell'Amministrazione senza nessun onere aggiuntivo.

Si prevede la possibilità di una diversa definizione delle date in rapporto al calendario accademico e ad eventuali necessità di interventi di manutenzione sulla struttura.



L'ERSU si riserva di richiedere e concordare con l'Appaltatore eventuali maggiorazioni dell'orario di apertura/chiusura dell'ordine dei 15 minuti, oltre ulteriori servizi di ristorazione per esigenze istituzionali, in orari diversi da quelli stabiliti.

In occasione dei giorni di sospensione del servizio mensa l'ERSU invierà apposita comunicazione scritta al Gestore, il quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

Le sospensioni del servizio non potranno essere prolungate oltre gli eventuali periodi di chiusura decisi dall'ERSU, fatta salva la necessità di effettuare interventi straordinari alle strutture che dovranno essere concordati con l'ERSU con congruo preavviso.

#### **Art. 9. Interruzione del servizio – Obblighi di comunicazione**

Nel caso di interruzione del servizio, l'ERSU imputerà l'interruzione ad esclusiva responsabilità del Gestore, riservandosi la richiesta di risarcimento danni, applicando delle penali previste e il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo con imputazione al Gestore dei conseguenti oneri, ad eccezione dei seguenti motivi:

a. Interruzione per sciopero

- In caso di sciopero il Gestore dovrà darne congruo preavviso all'ERSU (almeno 48 ore prima) e sarà comunque tenuta a garantire un servizio minimo di emergenza, con la somministrazione di un pasto alternativo a quello ordinario e di pari valore.

b. Interruzione temporanea per guasti

- Al verificarsi di guasti ad impianti e/o strutture, l'ERSU e il Gestore potranno concordare particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi o l'utilizzo di stoviglie a perdere.
- Resta inteso che, nel caso in cui, la natura del guasto determini un'interruzione pari o superiore a gg. 1, il Gestore dovrà garantire un

servizio minimo di emergenza utilizzando un centro di cottura nella propria disponibilità.

c. interruzione totale per cause di forza maggiore

- Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

## CAP. 2 - SPECIFICHE DEL MENU'

### Art. 10. Composizione dei pasti

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

Tipologia di combinazione	Elementi costituenti la tipologia di combinazione
Pasto completo	primo secondo contorno frutta pane bevanda
Pasto ridotto - Prima combinazione	primo contorno frutta pane bevanda
Pasto ridotto - Seconda combinazione	secondo contorno frutta pane bevanda

**L'importo a base d'Asta, come da quadro economico è pari ad € 7,80 per il pasto completo, l'importo del pasto ridotto "prima combinazione" è pari al 50% del pasto completo, l'importo del pasto ridotto "seconda combinazione" è pari al 62% del pasto completo.**

È facoltà dell'Ente definire, durante la durata contrattuale, ulteriori tipologie di combinazioni di pasto, il cui prezzo verrà dedotto sommando i prezzi unitari, offerti dall'Appaltatore in sede di gara, dei singoli elementi che compongono la nuova combinazione di pasto.

La ditta dovrà garantire per ogni pasto:

(Struttura del "Menu Classico")

PRIMO	<p>Un primo piatto a scelta tra almeno le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• due possibili piatti di pasta o risotto (di cui uno integrale);</li> <li>• una minestra in brodo o una zuppa/minestrone, pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice.</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un contorno;</li> <li>• frutta o dessert.</li> </ul>
SECONDO	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un piatto caldo di proteine animali tradizionali (a base di carne bianca/rossa o pesce di specie varia incluso il salmone e il pesce spada o tonno in scatoletta monoporzione);</li> <li>• un piatto di carne ai ferri (cotto al momento e quindi disponibile solo su richiesta);</li> <li>• una porzione di "carne halal" per rispettare le esigenze religiose di numerosi studenti internazionali che frequentano i nostri punti mensa;</li> <li>• uno a base di formaggi (anche spalmabili in monoporzione) o latticini (minimo due tipi diversi);</li> <li>• uno a base di uova (n.2) o salumi affettati in confezioni monoporzione sigillate per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare.</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• insalatona che contenga proteine animali o vegetali;</li> <li>• due porzioni di contorno.</li> </ul>
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• due caldi appropriati al menu del giorno;</li> <li>• uno crudo;</li> <li>• uno di verdure/ortaggi freschi di stagione.</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• una porzione di frutta o dessert;</li> <li>• una porzione di patate bollite o al forno.</li> </ul>
FRUTTA	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una porzione di frutta fresca di stagione di prima qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta fresca).</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una porzione di dessert (ovvero: budino, gelato, yogurt, succo di frutta);</li> <li>• una seconda portata di contorno.</li> </ul>
PANE	<p>Un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) a scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comune;</li> <li>• integrale.</li> </ul>
BEVANDE	<p>Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage) o bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo.</p> <p>Nel caso di "Social Food" il "cestino" dovrà contenere acqua in bottigliette in plastica PET da 0,50 l o altra bevanda in confezione monodose.</p>

(Struttura del "Menu Pizzeria" considerato come pasto completo)

PIZZA	<p>Una pizza a scelta tra almeno dieci alternative minime (tra le quali deve essere inclusa almeno una alternativa senza glutine, vegana e vegetariana).</p> <p>Produzione in loco dell'impasto, da stendere al momento della preparazione, condimento con prodotti freschi. È fatto divieto di servire pizza surgelata. E' possibile optare per l'opzione gourmet attraverso un sovrapprezzo.</p>
CONTORNI	<p>Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• patatine fritte;</li> <li>• una verdura cotta;</li> <li>• una verdura cruda/ortaggi freschi di stagione.</li> </ul> <p>Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una porzione di frutta o dessert;</li> <li>• una porzione di patate bollite, al forno o fritte;</li> </ul>
BEVANDE	<p>Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage)</p> <p>Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo.</p>

(Struttura della "Linea Burger" considerato come pasto completo)

BURGER	Un panino tipo burger a scelta tra almeno sei alternative minime: di bovino, manzo, salsiccia, pollo, pesce, vegetale con salse e formaggi a scelta. E' possibile optare per l'opzione gourmet attraverso un sovrapprezzo.
CONTORNI	Un contorno a scelta tra almeno tre alternative minime di cui: <ul style="list-style-type: none"> <li>• patatine fritte;</li> <li>• una verdura cotta;</li> <li>• una verdura cruda/ortaggi freschi di stagione.</li> </ul> Sostituzioni possibili (a richiesta e per quanto possibile): <ul style="list-style-type: none"> <li>• una porzione di frutta o dessert;</li> <li>• una porzione di patate bollite, al forno o fritte.</li> </ul>
BEVANDE	Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage) Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo

(Struttura della "Linea Salad")

CONTORNO	Un contorno a scelta tra almeno due alternative minime di cui: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdura/ortaggi crudi a scelta tra quindici rigorosamente di stagione;</li> <li>• Insalatona a scelta tra cinque tipologie diverse di cui una biologica, una proteica, una etnica.</li> </ul>
BEVANDE	Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage) Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo

(Struttura della "Linea Grill")

SECONDO	Un secondo a scelta tra almeno tre alternative minime di cui: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne alla griglia a scelta tra tre tipologie diverse di carni di provenienza regionale/nazionale;</li> <li>• Pesce alla griglia a scelta tra tre tipologie diverse da pesce MSC;</li> <li>• Formaggio alla griglia a scelta tra tre tipologie diverse DOP/IGP.</li> </ul>
CONTORNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdure alla griglia tra quattro tipologie diverse di provenienza locale/biologica.</li> </ul>
BEVANDE	Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage) Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo

(Struttura della "Linea Poke")

POKE	<p>Piatto unico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a base di pesce: riso, pesce crudo a cubetti, generalmente marinato, e altri ingredienti freschi come l'avocado, l'ananas, le alghe, il mango, i semi di sesamo, i germogli di soia. Per la marinatura si usano spesso la salsa di soia e l'olio di sesamo, ma anche l'aglio, lo zenzero, il peperoncino.</li> <li>• In alternativa a base di pollo o a base di sole verdure</li> </ul>
BEVANDE	<p>Acqua e bevande analcoliche alla spina (freebeverage) Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo</p>

Deve essere garantita la disponibilità di salse in monoporzione quali ketchup e maionese in bustine singole.

Sarà considerata come opzione migliorativa l'eventuale inserimento regolare di dessert nella linea pasti.

### **Art. 11. Articolazione del menù**

I menù proposti dall'Impresa devono:

- essere articolati su quattro settimane intere;
- essere distinti in menù invernale (con inizio il 01/10 e fine il 14/05) e menù estivo (con inizio il 15/05 e fine il 30/09); tali date possono subire delle variazioni in base alle condizioni climatiche riscontrate;
- rispettare quanto indicato nelle specifiche minime di cui all'art. 13 "Grammature" e all'art. 10 "Composizione del menu" del presente Capitolato;
- assicurare la più ampia articolazione al fine di garantire la massima varietà di pietanze;
- garantire la possibilità di scelta giornaliera tra almeno tre tipi di farciture diverse per pizza;
- prevedere eventualmente pietanze internazionali/etniche, in caso di utenza internazionale;
- privilegiare l'utilizzo di ingredienti di stagione e locali (ad eccezione di quelli necessari per pietanze internazionali/etniche non prodotti localmente);

- avere una valenza educativa, favorendo il consumo di alimenti protettivi e limitando, viceversa, consumi dannosi per la salute.
- prevedere, anche solo a richiesta, la presenza di pietanze (primo, secondo, contorno) idonee a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio: la celiachia, lattosio, etc...) ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10/2011 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE n. 382/2021 del 03.03.2021;
- prevedere, anche solo a richiesta e per quanto possibile, la presenza di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari delle principali religioni e filosofie.

L'Impresa dovrà fornire all'ERSU la lista dei menù settimanali e mensili e le eventuali modifiche, con le modalità operative indicate dall'ERSU. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù. È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta cura e attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nell'applicazione delle tecniche di preparazione. L'ERSU si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù, proposto dall'Impresa.

### **Art. 12. Esposizione dei menù**

L'Impresa deve garantire all'utenza e all'ERSU un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e deve attenersi anche ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011 del 25.10/2011 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE n. 382/2021 del 03.03.2021, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il Gestore è tenuto ad esporre in modo ben visibile, anche attraverso sistemi digitali (apposite pagine web):

- il menù giornaliero previsto (su foglio di dimensioni minime A3), in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, mettendo in evidenza:

- le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
- le pietanze/prodotti idonei per vegani e/o vegetariani (con specifico simbolo identificativo);
- la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti, in prossimità di ciascuna pietanza/prodotto presente sulla linea di distribuzione, mettendo in evidenza:
  - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
  - gli ingredienti/prodotti DOP/IGT/...;
  - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...). Per pietanze/prodotti idonei per celiaci si deve indicare lo specifico simbolo identificativo ("spiga barrata");
  - se la pietanza/prodotto è idonea per vegetariani e/o vegani (con specifico simbolo grafico identificativo).

### Art. 13. Grammature

Le quantità minime degli ingredienti per la realizzazione di una singola porzione sono indicate nella tabella seguente. I pesi riportati per ogni porzione si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, di eventuali cali peso e condimenti.

<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta	100	grammi
Pasta per minestre	40	grammi
Riso, mais, farro, orzo non per minestre	80	grammi
Riso, mais, farro, orzo per minestre	50->40	grammi
Pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
Pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni,...)	150	grammi
Pasta fresca per lasagne	80	grammi



Pizza intera impasto	200	grammi
<b><u>SECONDI PIATTI</u></b>		
Fettina (di vitello, scaloppine, roast beef, ecc)	120	grammi
Spezzatino di vitello	200	grammi
Hamburger ferri	120	grammi
Polpette o polpettone	150	grammi
Pollo (¼ pari a circa)	250 (con osso)	grammi
Petto di pollo o tacchino	120	grammi
Pollo spezzatino	250	grammi
Salsicce di suino	150	grammi
Grigliata mista carne	200	grammi
Uova	2	numero
Formaggi freschi	100	grammi
Formaggi stagionati	80	grammi
Mozzarella	100	grammi
Bistecca di suino con osso	120 (tolto osso)	grammi
Arista fresca senza osso	120	grammi
Bastoncini di pesce	125	grammi
Filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata,....)	160	grammi
Seppia	160	grammi
Salumi affettati (prosciutto crudo, speck, bresaola)	80	grammi
Salumi affettati (prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, pancetta)	100	grammi
Insalatona	250	grammi
<b><u>CONTORNI</u></b>		
Insalata a foglia cruda	100	grammi
Verdura cotta	200	grammi
Verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	200	grammi
Patate (lesse o al forno)	200	grammi
Legumi secchi	50	grammi
Legumi freschi	150	grammi
<b><u>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</u></b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc.	150	grammi
Cocomero	200	grammi
Macedonia	200	grammi
Succhi di frutta	125	millilitri
<b><u>PANE</u></b>		
Pane bianco o integrale a fette o in panini	80	grammi
<b><u>BEVANDE</u></b>		

Acqua e Bevande analcoliche, gasate e non Acqua in bottiglietta Bevanda alcolica (vino o birra) attraverso un sovrapprezzo	Senza limiti 500 ml 250 ml	
---	----------------------------------	--

Per quanto non riportato nella summenzionata tabella si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V Revisione" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) - INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

In merito alla presenza di allergeni negli alimenti, si rimanda al contenuto delle linee guida dello 06.02.2015 del Ministero della Salute.

### CAP. 3 - LE DERRATE ALIMENTARI

#### **Art. 14. Caratteristiche delle derrate**

L'impresa assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'ERSU, assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego. Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e dal presente Capitolato;
- di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico;
- di gradimento per l'utenza e per l'ERSU. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza e/o dell'ERSU, queste, a semplice richiesta dell'ERSU, dovranno essere sostituite dall'Impresa con altra marca da concordare tra le parti;

- approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle derrate deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato;
- approvvigionate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- se definite biologiche, provenienti da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- se definite DOP o IGP, rispondenti a quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude).

L'appaltatore dovrà produrre già in fase di offerta, ed in ogni caso a richiesta dell'ERSU, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni DOP/IGP/... previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- cibi avanzati;
- alimenti scaduti.

### **Art. 15. Confezioni ed etichettatura**

Tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta, secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte. Nel caso di contenitori

metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali ss.mm.ii. e al Regolamento UE n. 382/2021 del 03.03.2021.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'Impresa deve mettere a disposizione dell'ERSU, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e le etichette delle derrate che dovranno riportare fra l'altro: il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, le caratteristiche microbiologiche, la classificazione commerciale, ecc.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 16. Conservazione**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e una volta aperte le confezioni, i prodotti devono essere conservati in contenitori chiusi ermeticamente. Le derrate presenti nei frigoriferi,

nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle necessarie alla realizzazione delle preparazioni gastronomiche previste dal menu.

### **Art. 17. Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Il personale deve adottare misure volte ad evitare contaminazioni crociate (ad esempio non effettuare più operazioni diverse contemporaneamente,...).

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani e taglieri e/o locali, nonché attrezzature distinte.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle/frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti. È tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivesse particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione dei prodotti per la preparazione dei menù, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'ERSU. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è tassativamente vietato accantonare, nei locali di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo e le attrezzature utilizzate per le operazioni di pulizia. L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

## **CAP. 4 - TECNICHE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 18. Operazioni preliminari**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale,

nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le principali modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° C e +4° C nelle apposite celle ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore antecedenti al consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrici e l'olio andrà cambiato secondo le normative vigenti.
- I primi piatti che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotti in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

#### **Art. 19. Metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill"**

È ammesso il ricorso al metodo di cottura refrigerato "Cook and Chill", con i sistemi stabiliti dalla legge in materia.

## **Art. 20. Stoviglie di servizio**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nei bracieri.

## **Art. 21. Condimenti**

- Olio:
  - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
  - l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittture;
  - a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza sia olio extravergine d'oliva sia olio DOP Sicilia in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente come previsto dalla L. 81 del 11.03.2006 e ss.mm.ii.;
- Sale:
  - l'impiego di sale deve essere contenuto;
  - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
- Formaggio grattugiato (per le ricette che lo prevedono):
  - è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;
  - il formaggio grattugiato deve essere esclusivamente grana padano, parmigiano reggiano o pecorino.
- Pasta:
  - la pasta di grano deve essere solo di semola di grano duro;
  - deve essere condita al momento della distribuzione;
  - pasta all'uovo ripiena è consentita solo fresca e non secca;
- Verdure cotte e crude:
  - dovranno essere condite nei locali di consumo direttamente dall'utente.

### **Art. 22. Preparazione delle carni**

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

### **Art. 23. Preparazione di piatti freddi**

Nel caso di consumo di prodotti crudi, come gli insaccati o stagionati, i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

### **Art. 24. Divieto di riciclo**

È fatto assoluto divieto di utilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano. I pasti non distribuiti potranno essere destinati ad organizzazioni no profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalle L. 155/2003 e L. 166/2016 (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale). Qualora dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **CAP. 5 - IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI**

### **Art. 25. Strutture**

L'ERSU mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi già presenti nei locali adibiti alla produzione e alla distribuzione dei



pasti elencati nell'art. 2 del presente Capitolato. L'impresa offerente dovrà prendere visione, in fase di sopralluogo, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

#### **Art. 26. Consegna dei locali - Inventario**

Con decorrenza della sottoscrizione del contratto, l'ERSU cede in uso alle condizioni indicate nel presente Capitolato e consegna all'impresa aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente e i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nella struttura in questione. Al momento della consegna sarà redatto il verbale di consistenza e consegna, che sarà sottoscritto dalle parti all'atto dell'inizio del servizio. L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato sono effettuati da una commissione composta da un rappresentante dell'Impresa e un rappresentante dell'ERSU che redigerà appositi verbali. L'impresa, con riferimento alla proposta tecnica presentata in fase di offerta di gara e sulla base della relativa calendarizzazione indicata completerà la dotazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

#### **Art. 27. Verifica periodica degli immobili e degli impianti**

In qualunque momento, su richiesta dell'ERSU ed in ogni caso ogni 12 mesi a partire dall'inizio del servizio ed in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che in caso di danni causati direttamente o indirettamente agli immobili, impianti, attrezzature e arredi per incuria o dolo dell'Impresa aggiudicataria, quest'ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'ERSU provvederà agli interventi necessari previa comunicazione

scritta all'Impresa aggiudicataria, ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

#### **Art. 28. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature**

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare all'ERSU, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi, e comunque tutto ciò offerto in sede di gara e successivamente realizzato o fornito. Al termine del contratto o in caso di interruzione anticipata dello stesso per recesso o risoluzione per inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria, le attrezzature e gli arredi sostituiti o integrati, le opere fisse e/o mobili, e gli impianti resteranno di proprietà dell'ERSU. È a carico dell'Impresa l'eventuale smaltimento di quanto sostituito e che l'ERSU riterrà di non dovere conservare. Lo smaltimento di qualunque bene, anche in caso di sostituzione con un bene avente caratteristiche analoghe, deve essere sempre preventivamente autorizzato dall'ERSU. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa in capo al Gestore o in caso di recesso anticipato da parte del Gestore o in qualunque altra ipotesi di cessazione degli effetti del contratto in data antecedente alla scadenza pattuita, tutti gli investimenti eseguiti dal Gestore (lavori, impianti, attrezzature, arredi), rimarranno di proprietà esclusiva dell'ERSU senza che questa debba corrispondere alcun compenso. Il passaggio della proprietà delle attrezzature e degli arredi in capo all'ERSU è soggetto alla condizione sospensiva dell'estinzione del contratto di appalto. I restanti beni (stoviglie, vasellame ecc.) rimarranno di proprietà dell'Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'ERSU alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza, provvederà l'ERSU addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali. Nel caso di disdetta del contratto in data anteriore alla sua scadenza naturale da parte dell'ERSU, per motivi funzionali o di disciplina universitaria o per motivi di budget, questo si riserva la facoltà di divenire proprietario degli investimenti eseguiti

dall'Impresa relativamente ad attrezzature ed arredi, senza che questa possa rifiutarsi di consegnare. In tal caso l'ERSU corrisponderà all'Impresa un corrispettivo calcolato in base al valore documentato degli investimenti stessi (ad esclusione delle opere edili ed impiantistiche), con le seguenti riduzioni percentuali:

- 60% nel corso del primo anno di appalto;
- 80% nel corso del secondo anno di appalto;
- 100% nel corso del terzo anno di appalto.

### **Art. 29. Modificazioni**

Prevvia autorizzazione dell'ERSU, l'Impresa potrà:

- apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali;
- apportare modificazioni, innovazioni a tutti gli impianti;
- sostituire attrezzature e arredi anche con beni aventi analoghe caratteristiche.

### **Art. 30. Accessi**

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo, non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'ERSU.

## **CAP. 6 - INVESTIMENTI ALL'AVVIO DEL CONTRATTO**

### **Art. 31. Interventi obbligatori all'avvio del contratto**

Al fine di garantire un buon livello di servizio, l'Impresa deve provvedere all'esecuzione di lavori di manutenzione ordinaria mirati al miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie, che sono stimati per un importo complessivo pari a 54.857,31 Euro (Importo da considerarsi al netto d'iva e non comprensivo di eventuali oneri della sicurezza per l'esecuzione dei lavori).

Per il dettaglio delle lavorazioni si rimanda al computo metrico estimativo di cui all'Allegato "Computo Metrico Estimativo" del presente capitolato.

### **Art. 32. Interventi non obbligatori (migliorie) all'avvio del contratto**

L'Impresa può offrire ulteriori miglioramenti/ammodernamenti:

- nelle strutture adibite al servizio di ristorazione, relativamente alle zone di consumazione pasti, zone cottura e preparazione pasti, zone lavaggio, zone magazzino;
- degli arredi già presenti;
- delle attrezzature già presenti;
- degli impianti già presenti;
- dei locali adibiti a bar.

### **Art. 33. Interventi obbligatori e migliorie - Tempi di esecuzione e documentazione**

L'elenco degli investimenti (interventi obbligatori e migliorie: rifacimento bagni, riqualificazione degli ambienti, fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature) proposti in fase d'offerta che si intendono effettuare per apportare migliorie al servizio, devono essere:

- realizzati dall'Impresa stessa, a propria cura e spese;
- effettuati a regola d'arte ed in ottemperanza alle norme vigenti sulla sicurezza;
- documentati già in fase d'offerta, su supporto cartaceo e informatico, con:
  - relazione tecnica descrittiva;
  - elaborati progettuali grafici;
  - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo Albo professionale;
- documentati in fase di fine lavori, su supporto cartaceo e informatico, con:
  - relazione tecnica descrittiva;
  - elaborati progettuali grafici;
  - computo metrico dettagliato e firmato da professionista iscritto al relativo

Albo professionale;

- copia delle fatture originali e relativi bonifici;
- dichiarazione del direttore dei lavori che attesta sotto la propria responsabilità:
  - la regolare esecuzione dell'investimento programmato e la sua conformità alla proposta da preventivo o, eventualmente, alla variante approvata;
  - la corrispondenza quali-quantitativa dei materiali effettivamente impiegati per la realizzazione degli investimenti rispetto a quelli indicati nella contabilità finale;
  - la regolarità e completezza della documentazione tecnica riferita allo stato finale dei lavori;
  - la regolarità della documentazione giustificativa delle spese sostenute e dei pagamenti effettuati.

Qualora, in fase di realizzazione, l'Impresa ravvisasse la necessità di effettuare varianti rispetto a quanto dichiarato in fase d'offerta, deve presentare formale richiesta di autorizzazione all'ERSU con relative motivazioni. In ogni caso è vietata ogni modifica, anche non permanente, alle strutture e agli impianti senza la preventiva formale autorizzazione dell'ERSU. L'ERSU in contraddittorio con l'Impresa eseguirà apposito sopralluogo, al fine di verificare la rispondenza di quanto eseguito con quanto offerto in sede di gara, redigendo apposito verbale.

## CAP. 7 - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

### **Art. 34. Interventi ordinari e straordinari**

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare. L'Impresa deve, inoltre,

provvedere agli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.

### **Art. 35. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione materiali quali detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

### **Art. 36. Modalità di utilizzo dei detersivi**

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Di tutti i prodotti il Gestore deve trasmettere all'ERSU dei cataloghi illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

### **Art. 37. Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono

essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

#### **Art. 38. Pulizie esterne**

L'Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

#### **Art. 39. Limiti di igiene degli ambienti**

L'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo ed erogazione dei servizi deve essere assicurata entro 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

#### **Art. 40. Rifiuti solidi urbani**

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, con obbligo di raccolta differenziata. Il ritiro dei rifiuti è a carico dell'Impresa. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della normativa vigente. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico ecc.).

### **CAP. 8 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

#### **Art. 41. Deposito cauzionale definitivo**

A garanzia degli obblighi derivanti dal contratto che sarà stipulato, compreso il puntuale rilascio dei locali alla scadenza pattuita e il risarcimento di tutti i danni derivanti da eventuali inadempimenti, il Gestore costituirà un deposito cauzionale definitivo, pari al 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 117,

co. 1, del D. Lgs. 36/2023. Si applicheranno le riduzioni e/o gli aumenti previsti all'art. 117, co. 2, del D. Lgs. 36/2023.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del codice civile., l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'ERSU svincolerà e restituirà il deposito alla scadenza contrattuale solo dopo che siano state regolarizzate e liquidate le eventuali pendenze e qualora non siano stati riscontrati danni o cause di possibili danni per l'ERSU stesso. In caso di inadempienze da parte del Gestore, l'ERSU ha piena facoltà di procedere, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, all'incameramento del deposito cauzionale, fermo restando il suo diritto al risarcimento del maggior danno eventualmente derivante dalle suddette inadempienze. Resta salvo per l'ERSU l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'ERSU avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 42. Responsabilità verso terzi e per danni**

L'Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne l'ERSU da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. L'Impresa dovrà stipulare, con oneri a proprio carico:

- una polizza assicurativa presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'ERSU, che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'ERSU;
- una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'ERSU), con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 per persona;



- una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00.

Delle polizze suddette, l'Impresa è tenuta a fornire copia all'ERSU entro i termini previsti per la stipula del contratto.

#### **Art. 43. Oneri per l'avvio e l'esecuzione del servizio**

Tutti gli oneri, comprese imposte o tasse, necessari per l'avvio e connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico dell'Impresa. L'ERSU resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico dell'Impresa, fra l'altro, le spese relative:

- ai consumi per l'acquisizione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, telefonia. L'Impresa deve provvedere a propria cura e spese all'eventuale voltura delle utenze con canone a proprio carico o all'installazione dei nuovi contatori da intestare a sé medesima;
- alla rimozione dei rifiuti solidi e liquidi, così come previsto dalle disposizioni legislative in materia, comprese le tasse per lo smaltimento di tutti i rifiuti;
- la pulizia trimestrale della fossa biologica connessa alla cucina e alla lavastoviglie.

L'Impresa alla scadenza del contratto dovrà garantire il successivo subentro nelle utenze al nuovo aggiudicatario.

L'ERSU resta sollevata da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula dei suddetti contratti.

#### **Art. 44. Licenze ed autorizzazioni**

Prima dell'avvio del servizio, il Gestore deve acquisire in autonomia da parte delle autorità preposte (qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome), tutte le necessarie licenze, autorizzazioni, nulla osta e benestare previste dalla normativa vigente. Tali licenze, autorizzazioni, nulla osta e

benestare dovranno essere rinnovati, anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che possano essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto. L'impresa dovrà inoltre 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. Tutta la documentazione di cui sopra dovrà permanere presso i locali della mensa della Residenza Universitaria "Santi Romano" ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'ERSU di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato e alle normative vigenti. È fatto obbligo al Gestore di prestare il più ampio consenso al trasferimento di autorizzazioni e licenze alla scadenza del contratto, o all'atto dell'eventuale risoluzione anticipata in favore dell'ERSU al soggetto che l'ERSU potrà indicare.

#### **Art. 45. Spese e tasse inerenti al contratto**

In applicazione dell'art. 18, del D. Lgs. 36/2023, il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico.

Tutte le spese e le tasse, inerenti al presente contratto, sono interamente a carico dell'Impresa. Sono pertanto a carico dell'Impresa, in via esemplificativa, tutte le spese relative a scritturazione, bolli e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.

#### **Art. 46. Manutenzione ordinaria e straordinaria e verifiche periodiche**

Sono a carico dell'Impresa le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi.

Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature, gli arredi e gli impianti

tecnologici esistenti, ivi compresa quella relativa agli impianti asserviti alle opere edili (riscaldamento, condizionamento, elettrico, idrico-sanitario, ecc.).

Per interventi di manutenzione straordinaria si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni di uso.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa:

- tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;
- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette e idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc);
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;

- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil,...);
- la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- il reintegro delle attrezzature di servizio, ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e ss.mm.ii.;
- le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- l'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- la verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 18/2023 "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);

- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione delle mense ed erogazione del servizio.

Al verificarsi di guasti di qualsiasi natura, o della necessità di provvedere ad interventi di straordinaria o ordinaria manutenzione, il Gestore sarà tenuto a darne tempestiva notizia all'ERSU, in forma scritta, anche via mail, e sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, o compatibili con l'impianto esistente, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature. Del completamento di tale procedura d'intervento dovrà esserne data notizia all'ERSU nelle stesse forme.

La mancata, o tardiva, comunicazione all'ERSU della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria è sanzionata con l'applicazione della penale di cui all'art. 73 di questo Capitolato.

Tutti gli interventi di manutenzione eseguiti dall'Impresa dovranno essere regolarmente annotati su apposito registro delle manutenzioni, che la stessa è obbligata a tenere aggiornata presso la struttura. L'ERSU si riserva in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture. I costi relativi ai danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore. Qualora l'Impresa non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria e straordinaria, l'ERSU si riserva la facoltà di provvedere agli interventi necessari direttamente o tramite terzi; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Impresa con una maggiorazione del 25% dei costi sostenuti a titolo di indennizzo e dell'eventuale maggiore danno derivante da tali inadempienze. Le manutenzioni specificate in quest'articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco. Il Gestore è tenuto ad avvertire tempestivamente l'ERSU di qualsiasi anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informatico e di eventuali malfunzionamenti delle linee di trasmissione dati. In caso contrario i costi relativi ai danni conseguenti, diretti ed indiretti, verranno addebitati

all'Impresa e non verrà riconosciuto il servizio effettuato.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, se in sede di gara ha dichiarato di avvalersi del subappalto (nei termini previsti dal successivo articolo 47), deve trasmettere all'ERSU i relativi contratti di subappalto, che dovranno essere autorizzati dall'ERSU stesso, previa verifica dei requisiti di legge.

#### **Art. 47. Chiavi di accesso ai locali**

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia, in busta sigillata presso l'Ufficio dell'ERSU a ciò incaricato. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Impresa ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto all'ERSU provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi all'Ufficio dell'ERSU incaricato.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico dell'Impresa.

#### **Art. 48. Subappalto e di cessione del contratto**

È ammesso il ricorso al subappalto secondo quanto disposto dall'art. 119 del Codice.

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni.

Inoltre l'esecutore del contratto potrà subappaltare interamente le attività di:

- manutenzione;
- esecuzione di eventuali opere.

In caso di subappalto, il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante per le prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

In particolare l'Impresa:

- all'atto dell'offerta, deve dichiarare di avvalersi del subappalto e indicare i servizi che intende subappaltare all'interno del DGUE;
- trasmette il contratto di subappalto alla stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Contestualmente trasmette la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza delle cause di esclusione e il possesso dei requisiti di cui agli articoli 100 e 103 del Codice. La stazione appaltante verifica la dichiarazione tramite il FVOE. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

**DIVIETO SUBAPPALTO A CASCATA:** Le prestazioni oggetto di subappalto possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto. Ciò in ragione dell'esigenza di rafforzare il controllo dei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro ovvero di prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose.

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'ERSU, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

#### **Art. 49. Spazi pubblicitari**

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa rimangono di disponibilità dell'ERSU il quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopi pubblicitari senza per questo dovere riconoscere compensi di qualunque natura al Gestore. Il Gestore non potrà in autonomia utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Il Gestore deve essere preventivamente autorizzato dall'ERSU per:

- utilizzare gli spazi preposti per pubblicizzare il proprio marchio e/o prodotti

e/o servizi;

- stipulare contratti di concessione o vendita a terzi di spazi pubblicitari.

L'ERSU si riserva la possibilità di scegliere quali loghi e/o comunicazioni debbano essere riportati nei seguenti elementi utilizzati dall'utenza per la consumazione dei pasti: tovagliette, tovaglioli, vassoi e bicchieri.

## **CAP. 9 – PERSONALE**

### **Art. 50. Personale**

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato (ad eccezione dei servizi subappaltabili), devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa. Tutto il personale utilizzato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme in materia di igiene e sicurezza alimentare e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il Gestore si impegna a fornire personale addetto in numero adeguato in grado di garantire il servizio con costante efficienza. Il Gestore è tenuto a comunicare formalmente all'ERSU, in maniera preventiva, rispetto all'entrata in servizio, almeno con sette giorni di anticipo, l'elenco dei nominativi del personale impiegato; il Gestore ha altresì l'obbligo di comunicare tempestivamente ogni variazione intercorrente all'interno dell'organigramma.

L'ERSU si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che non risultasse idoneo alla particolarità dei servizi.

### **Art. 51. Il Referente del servizio**

Il Gestore ha l'obbligo di nominare un proprio Referente nei confronti dell'ERSU a cui è affidata la direzione del servizio e a cui è conferita formalmente la delega a rappresentare il Gestore stesso e trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse sorgere. La delega espressa, univoca e specifica deve essere accompagnata dalla manifestazione del consenso del delegato e deve essere consegnata all'ERSU al momento della sottoscrizione del contratto.

Il Referente del servizio deve:



- possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore di ristorazione.
- coordinare le attività della mensa;
- gestire le diverse procedure di autocontrollo nel rispetto della corretta prassi igienico sanitaria, come previsto dalle normative in materia a tutela del consumatore finale;
- mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'ERSU per il controllo dell'andamento del servizio;
- provvedere a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al Capitolato;
- assicurare la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici dell'ERSU quando richiesto dall'ERSU stesso.

In caso di assenza o impedimento del Referente:

- in maniera temporanea (ferie, malattia, ecc.), il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto accettato dall'ERSU;
- in maniera permanente, il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto, accettato dall'ERSU, e che abbia caratteristiche di professionalità e di esperienza almeno equivalenti a quelle del soggetto dichiarato in fase di offerta.

In ogni caso il nominativo del sostituto completo di indirizzo e recapito telefonico mobile e periodo di sostituzione deve essere comunicato all'ERSU.

La mancata reperibilità del Referente per almeno tre volte consecutive è causa sufficiente, a discrezione dell'ERSU, di risoluzione contrattuale. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ERSU al Referente designato dall'Impresa, si intendono come fatte direttamente al Gestore. L'ERSU nominerà a sua volta, il Responsabile Unico del Progetto (RUP) e il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) che saranno le interfacce del Referente nominato dal Gestore.

### **Art. 52. Requisiti minimi per il personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti**

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente Capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti al momento della distribuzione sufficiente ad offrire un buon servizio.

Tutto il personale deve essere:

- professionalmente qualificato;
- costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione;
- essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.
- il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale e indossare obbligatoriamente guanti in lattice monouso.

Il personale avente il ruolo di cuoco deve avere:

- almeno 3 anni di esperienza lavorativa o il diploma o attestato di scuola alberghiera.

Comunicazioni, inerenti il personale, da effettuare preventivamente all'ERSU:

- il nominativo del cuoco e dell'eventuale sostituto cuoco;
- i nominativi e la consistenza numerica del personale, le variazioni dello stesso, le relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore.

### **Art. 53. Vestiario e igiene personale**

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve

scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

#### **Art. 54. Addestramento, formazione e informazione**

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008, "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e ss.mm.ii. e al D. Lgs 193/07 – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e sull'igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. Ai corsi potrà partecipare anche l'ERSU attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa ha l'obbligo di informare, con congruo anticipo, l'ERSU circa il giorno e il luogo in cui si terranno i corsi. Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche e sul rispetto delle regole di contabilizzazione dei pasti.

#### **Art. 55. Responsabilità e obblighi derivanti da rapporti di lavoro**

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire

in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. A tal fine l'ERSU si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi. Il Gestore dovrà inoltre attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o soci lavoratori, occupati nelle attività oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria alla data di stipulazione del contratto, nonché condizioni risultanti da ss. mm. ii. e, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria. Gli obblighi di cui sopra vincolano il Gestore anche se esso non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'ERSU provvede a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione al Gestore. L'impresa esonera, pertanto, l'ERSU da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui al presente Capitolato e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa sopra richiamata. In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'aggiudicatario è tenuto, qualora previsto, al rispetto nelle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL.

L'Impresa deve garantire all'ERSU la non applicazione del disposto dell'art. 1676 del c.c., impegnandosi a rimborsare, in ogni momento e per qualsiasi motivo, ai propri dipendenti i crediti dagli stessi vantati, escludendo la responsabilità dell'ERSU e qualsiasi diritto dei propri dipendenti verso l'ERSU.

#### **Art. 56. Controllo sulla salute degli addetti**

L'Impresa deve garantire all'ERSU che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'ERSU si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi all'analisi devono

essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio. L'ERSU si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di ulteriori accertamenti clinici (non esclusi dal CCNL) per i dipendenti impegnati nel servizio.

#### **Art. 57. Clausola sociale**

È fatto obbligo, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2024, di adottare misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate e di assumere ed utilizzare prioritariamente gli addetti attualmente alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come da Allegato "*Elenco Personale*", anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità del servizio, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

### **CAP. 10 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

#### **Art. 58. Obblighi in materia di prevenzione e protezione**

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del summenzionato Decreto Legislativo.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR - Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- individuare il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall'ERSU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate, nominalmente e

incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ERSU;

- predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;
- effettuare le esercitazioni di emergenza simulata, secondo quanto prescritto dalla normativa;
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo (Art. 51 della Legge n. 3 del 16.01.2003);
- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. calzature antinfortunistiche, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.).

#### **Art. 59. Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

#### **Art. 60. Segnalazioni antinfortunistiche**

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **Art. 61. Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche. L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

### **Art. 62. Norme di sicurezza per la pulizia di impianti e attrezzature**

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas. Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

### **Art. 63. Piano di evacuazione**

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.); a tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente, certificando le prove effettuate. Copia del piano deve essere trasmessa all'Ente.

## **CAP. 11 - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

### **Art. 64. Diritto di controllo dell'ERSU**

È facoltà dell'ERSU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e verificarne la rispondenza alle prescrizioni contrattuali, del Capitolato d'appalto e del piano aziendale di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'ERSU, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che compete loro.

### **Art. 65. Personale preposto al controllo**

I controlli verranno affidati, con successiva procedura di affidamento da parte dell'ERSU, ad impresa esterna dedicata al servizio di *Controllo Qualità Mensa* che collaborerà con il personale dell'ERSU incaricato.

I soggetti summenzionati saranno tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa, ad eccezione del Referente di cui all'art. 50 del presente Capitolato.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'ERSU.

### **Art. 66. Ambito del controllo del servizio**

I soggetti individuati nel precedente articolo potranno procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare:

- rispetto degli standard qualitativi;
- rispetto dei menù;
- controllo delle grammature;
- date di scadenza dei prodotti;
- igiene e pulizia;
- rispetto del Capitolato speciale d'appalto;
- rispetto delle norme di accesso al servizio degli utenti.

### **Art. 67. Tipologia di controlli**

I controlli saranno articolati in:

#### **a) Controlli a vista del servizio:**

- modalità e tempi di conservazione;
- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di cottura;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;



- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso gli utenti;
- quantità delle singole porzioni in relazione all'Art. 13. "Grammature";
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazione dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- esposizione dei menu come previsto all'Art. 12. "Esposizione dei menu";

**b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D.Lgs. 193/2007:**

tendono a valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) presentato dall'Impresa ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

**c) controlli analitici:**

L'addetto al controllo qualità incaricato dall'ERSU effettuerà, almeno tre volte l'anno, prelievi di campioni alimentari e non, nei luoghi di preparazione e distribuzione/consegna pasti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Referente dell'Impresa o suo sostituto o incaricato.

**d) controlli di degustazione:**

Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati nel corso della distribuzione dei pasti.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso. Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati dell'ERSU provvedono a redigere appositi verbali.

#### **Art. 68. Metodologia dei controlli**

Gli addetti ai controlli di cui all'art. 65 effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'ERSU per la quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 69. Blocco delle derrate**

I controlli potranno dare luogo al "blocco delle derrate". Gli addetti ai controlli provvederanno a fare custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a fare apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'ERSU provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dal successivo art. 74.

#### **Art. 70. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 100 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data e l'ora di confezionamento e conservarli alla temperatura (fra 0° C e + 4° C) per 72 ore 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. Trascorso tale termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

#### **Art. 71. Verifica della soddisfazione dell'utenza**

Per misurare la "Customer satisfaction", l'Ente utilizza dei questionari online, semplici da compilare, in forma anonima, raggiungibili da Notify, il portale dedicato alla comunicazione istituzionale dell'Ente. Il questionario dovrà essere rivolto di norma a tutti i potenziali utenti. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio che verranno richiesti al Gestore del servizio.

A cadenza periodica concordata con l'ERSU, il Referente del servizio del Gestore dovrà, di conseguenza, produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

#### **Art. 72. Piano aziendale di autocontrollo**

All'avvio del servizio, l'Impresa dovrà predisporre il piano aziendale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo quanto previsto dal D. Lgs. 193/2007, specificatamente progettato per la gestione del servizio di ristorazione dell'ERSU presso i siti indicati all'art. 2 del presente capitolato. L'Impresa deve individuare ogni fase dell'attività che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano specificate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza ed i limiti critici stabiliti per i diversi Punti Critici di Controllo del sistema, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'ERSU. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a

disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'ERSU. Copia dei risultati delle analisi effettuate dovrà essere trasmessa tempestivamente anche all'ERSU. Il Gestore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Gestore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'ERSU adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

### **Art. 73. Contestazioni**

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'ERSU farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 5 (cinque) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'ERSU, in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine previsto dal presente articolo l'Impresa non produce alcuna comprovata giustificazione, l'ERSU applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

### **Art. 74. Penali**

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato e per tutta la sua durata, dovrà applicare le normative e le disposizioni regolamentari concernenti il servizio oggetto dell'appalto, sia quelle già vigenti al momento dell'affidamento dell'appalto/concessione che quelle che dovessero successivamente, e per la durata dell'affidamento, essere approvate. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato di appalto e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'Offerta Tecnica, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione dell'inadempienza, così come previsto dal precedente art. 73.

In caso di recidiva nell'arco di 30 giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio. Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento dell'Impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che l'Impresa ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere segnalati, per iscritto, all'ERSU entro 3 giorni lavorativi dall'inizio del loro avverarsi sotto pena di decadenza dal diritto al risarcimento. Le inadempienze, denunciate dall'ERSU, comportano l'applicazione delle penali, anche in maniera additiva, di seguito elencate:

➤ **a € 200,00**

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto in sede di offerta in termini di figure professionali, qualifiche professionali, ore di lavoro, esperienza formativa e lavorativa;
- per ogni caso di non conformità relativa al vestiario e igiene del personale;
- per ogni ritardo (minimo 15 minuti) nell'orario di erogazione del servizio rispetto a quello previsto imputabile all'impresa;
- per la mancata redazione della documentazione richiesta dalle vigenti normative in materia di sicurezza e igiene alimentare, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- per ogni rilevamento di non conformità rispetto al piano di autocontrollo e non rispetto alle norme di legge e contrattuali relative alle operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, nonché delle corrette tecniche e procedure relative alle operazioni di pulizia e/o uso improprio o non conformità di prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

- per ogni rilevamento di non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edifici, attrezzature, arredi;
- per ogni rilevamento di uso non diligente o mancata manutenzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e comunque di tutti i beni consegnati o non conformità al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria relativo a impianti, involucro edifici, attrezzature, arredi;
- per ogni mancata o tardiva comunicazione della necessità di provvedere ad un intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria non prevista dai piani presentati;
- per ogni pasto in cui la quantità dei pasti preparati non risulta sufficiente al numero dei pasti richiesti durante il normale orario di erogazione del servizio;
- per ogni caso in cui l'intervallo di tempo tra l'ultimazione della preparazione dei pasti e l'inizio della distribuzione sia superiore a 1 ora;
- per mancato preavviso di interruzione del servizio a causa di sciopero, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal Capitolato;
- per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio prevista nel contratto;
- per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione del servizio senza preventiva autorizzazione dell'ERSU. In tale ipotesi si procederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggiore danno;
- per ogni giorno in cui il Gestore utilizza o concede a terzi, senza autorizzazione dell'ERSU, spazi pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa. In tale ipotesi si procederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di violazione;
- per ogni giorno in cui il Gestore effettua attività non richieste dal presente Capitolato nei locali all'interno ed all'esterno dei locali adibiti a mensa.

➤ **€ 400,00**

- per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita nei piani di pulizia;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbiologici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature, degli ambienti di lavorazione e delle mani degli operatori;
- per ogni parametro microbiologico, chimico e/o fisico non rispondenti alle norme vigenti in materia di alimenti;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati.
  - **€ 300,00 + € 1,00 per ogni pasto erogato**
- per ogni sostituzione di derrate alimentari, anche succedanee, previste dal Capitolato e dall'Offerta Tecnica, per cause diverse dalla forza maggiore e senza esplicita autorizzazione dall'ERSU;
- per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto e/o utilizzo di derrate scadute;
- per ogni sostituzione non autorizzata dall'ERSU di una o più pietanze con altre non previste dal menu;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione).
  - **Variabile**
- in caso di realizzazione di interventi di valore inferiore rispetto a quelli dichiarati in fase di gara nell'Offerta Tecnica, verrà addebitata una penale pari al doppio della differenza di valore.
  - **Da € 50,00 a € 3.000,00**
- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato o nell'Offerta Tecnica dell'Impresa, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'ERSU si riserva l'applicazione di una penale compresa fra un

minimo di € 50,00 e un massimo di € 3.000,00 per ogni inadempienza. L'entità della penale è definita a discrezione dell'ERSU, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'imposizione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'ERSU potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, di cui al presente articolo, con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'ERSU a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'ERSU di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, addebitando all'Impresa i relativi costi sostenuti.

## CAP. 12 – PAGAMENTI

### **Art. 75. Modalità di pagamento delle fatture da parte dell'Ente**

L'ERSU provvederà, applicando i prezzi offerti in sede di gara, al pagamento al Gestore dei soli pasti consumati dai soggetti autorizzati indicati nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'ERSU fornirà e gestirà la strumentazione necessaria per l'utilizzo di un terminale dedicato. Il terminale munito di adeguato software, permetterà l'utilizzo dell'App "ERSU Palermo" da parte dell'utente e pertanto alla contabilizzazione del numero e la tipologia dei pasti erogati dall'Impresa.

Il software di gestione consentirà di visualizzare i report giornalieri, settimanali e mensili relativi ai pasti consumati, suddivisi tra pasti "totalmente esenti" e



“parzialmente esenti”.

Alla fine di ciascun mese, il Gestore emetterà:

- a) una fattura riepilogativa relativa al numero totale dei pasti “totalmente esenti”, regolarmente registrati nel corso del mese. Detta fattura dovrà riportare la causale “pasti totalmente esenti erogati nel corso del mese di ...”;
- b) una fattura riepilogativa relativa al numero totale dei pasti “parzialmente esenti”, regolarmente registrati nel corso del mese. Detta fattura dovrà riportare la causale “pasti parzialmente esenti erogati nel corso del mese di ...”;

Le fatture emesse dal Gestore in formato elettronico dovranno indicare il Codice Univoco Fattura dell’ERSU “**UFOX06**”, il CIG della Gara, gli estremi della Determina contrarre e dovranno essere inviate tramite il Sistema informatico Di Interscambio (SDI) gestito dall’Agenzia delle Entrate che dopo opportuni controlli invierà le stesse alla Amministrazione dell’ERSU.

La liquidazione e il conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 30 gg. dal ricevimento, ove non vi siano state contestazioni e previa verifica effettuata dall’Ufficio competente dell’ERSU, che gli importi fatturati siano rispondenti alle prestazioni erogate.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato peraltro all’acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC).

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di mandati diretti con accreditamento dei relativi importi sul conto corrente dedicato intestato al Gestore.

Le spese del bonifico saranno a carico del Gestore.

In nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dovuti, il Gestore potrà sospendere la prestazione del servizio e delle attività previste nel contratto; qualora il Gestore si rendesse inadempiente a tale obbligo, l’ERSU potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con PEC, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

### **Art. 76. Cessione del credito**

È espressamente vietata la cessione del credito ove non formalmente autorizzata per iscritto dall'Ente.

### **Art. 77. Revisione dei prezzi**

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del cinque per cento, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano i seguenti indici sintetici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. Gli indici di prezzo sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

## **CAP. 13 - OBBLIGHI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 78. Obblighi del Gestore**

Il Gestore si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa. Il Gestore è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite dal Capitolato, dal Disciplinare e dal contratto di appalto, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in vigore che disciplinano le attività del servizio oggetto del presente Capitolato. Il Gestore ha l'obbligo di fornire all'ERSU, su richiesta, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettività di tale ottemperanza. Il Gestore è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose che risultassero causati dal personale

dipendente della ditta affidataria stessa, compresi i danni prodotti da negligenza e da una non corretta custodia. In ogni caso la ditta stessa dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni, degli oggetti danneggiati, alla riparazione o sostituzione delle parti o delle strutture deteriorate. L'ERSU non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal Gestore verso i propri fornitori.

### **Art. 79. Fallimento**

In caso di fallimento dell'Impresa, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'ERSU provvederà nei termini di legge.

### **Art. 80. Divieto di variazione di destinazione d'uso e cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

È tassativamente vietato l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello cui sono espressamente destinati, salvo esplicita autorizzazione dell'ERSU riguardo ad eventi occasionali. L'Impresa per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali.

### **Art. 81. Risoluzione del contratto per inadempimento e clausola risolutiva espressa**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, e quindi la presente costituisce clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura concorsuale a carico del Gestore o a carico della ditta capogruppo in caso di raggruppamento di imprese;
- in caso di cessione o di cessazione dell'attività del Gestore;

- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente del Gestore, salvo deroghe come previsto nel presente Capitolato;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione etichettature, confezionamento e trasporto;
- casi di intossicazione alimentare;
- ritardo di oltre 5 giorni nell'inizio dell'attività;
- gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'ERSU;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto salvo esplicita autorizzazione dell'ERSU riguardo ad eventi occasionali;
- non ottemperanza, entro 5 giorni, alle prescrizioni dell'ERSU in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio, tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'ERSU. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dall'ERSU e/o da organi statali o comunali come ASP, Vigili Urbani, NAS;
- difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'ERSU;
- violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- mancato pagamento di penali delle somme dovute a qualsiasi titolo all'ERSU;
- mancata stipulazione o rinnovo della polizza assicurativa prevista dal presente Capitolato;
- in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente;
- interruzione del servizio per oltre 5 giorni, anche non consecutivi, durante l'intero periodo della concessione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ERSU, in forma di lettera spedita via PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora si verifichi la risoluzione

contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Gestore, l'ERSU provvederà non solo all'incameramento della cauzione ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere e al risarcimento dei danni procurati all'ERSU.

In caso di morte del legale rappresentante dell'Impresa, è facoltà dell'ERSU scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

### **Art. 82. Controversie e Foro competente**

Le eventuali controversie tra l'ERSU e il Gestore, che non si siano potute definire in via amministrativa, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria, Foro di Palermo.

### **Art. 83. Tutela dei dati personali**

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara dai concorrenti, ivi inclusi quelli acquisiti tramite FVOE, saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale e successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e le finalità di cui al D.Lgs 196/2003 e successivo D.Lgs 101/2018 (adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016), e potranno essere comunicati:

- al personale interno dell'Amministrazione coinvolto nelle attività inerenti il procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e ss.mm.ii. (D.L. 77/2021);
- ad altro soggetto della Pubblica Amministrazione.

Il Gestore assume l'obbligo che il proprio personale mantenga riservati i dati, i risultati delle analisi e le informazioni di cui venga a conoscenza.

#### **Art. 84. Tracciabilità dei flussi finanziari**

Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e si impegna a dare immediata comunicazione all'ERSU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Palermo della notizia dell'inadempimento della eventuale propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010.

La stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

#### **Art. 85. Norme di rinvio e riferimenti normativi**

Per quanto non sia specificatamente contenuto nel presente capitolato, si fa espresso riferimento alle vigenti disposizioni legislative ed in particolare:

- Regolamenti europei in materia di HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- Circolari Ministero della Sanità in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE in materia di controlli sulla sicurezza alimentare";
- L. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- Codice Civile e Codice Penale;
- Codice dei Contratti D. Lgs 36/2023 e ss.mm.ii.;
- D.M. n.65 del 10 marzo 2020 "Criteri Minimi Ambientali";
- Altra normativa europea, nazionale, regionale e regolamentare disciplinante la materia del presente appalto vigente e successiva alla data di inizio di esecuzione del presente appalto.

### **Art. 86. Accesso ai documenti**

Tutti i documenti relativi alla procedura di affidamento saranno resi disponibili sul sito internet dell'ERSU raggiungibile al link <https://ersupalermo.traspere.com/announcements?status=2> – sezione BANDI E AVVISI, per il tramite della Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici.

Ai sensi dell'art. 27. (Pubblicità legale degli atti) del Codice, la pubblicità degli atti è garantita dalla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici, mediante la trasmissione dei dati e la loro pubblicazione ai sensi degli articoli 84 e 85, secondo quanto definito dal provvedimento di cui al comma 4 del medesimo articolo. Gli effetti giuridici degli atti oggetto di pubblicazione ai sensi del comma 1 decorrono dalla data di pubblicazione nella Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici.

La documentazione di gara è resa costantemente disponibile attraverso le piattaforme digitali di cui all'articolo 25 e attraverso i siti istituzionali delle stazioni appaltanti e degli enti concedenti. Essa è costantemente accessibile attraverso il collegamento con la Banca dati nazionale dei contratti pubblici.

Allegati:

- 01\_Elenco del Personale
- 02\_Costo del Personale
- 03\_Quadro Economico
- 04\_D.U.V.R.I.
- 05\_Computo Metrico Estimativo

Palermo, lì 17.12.2025

Il Responsabile Unico del Progetto  
Ass. Dott. Vincenzo Terzo

Il Direttore f.f.  
Ernesto Bruno