

ESU di PADOVA

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Padova

Via San Francesco, 122 – 35121 Padova – Codice Fiscale e Partita IVA: 00815750286

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE

Servizio di ristorazione

PREMESSA

ESU di Padova – Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario – opera nell’ambito definito dalla Legge Regionale del 7 Aprile 1998 n. 8 e il suo mandato istituzionale, naturalmente *non profit*, si compie nel favorire il diritto allo studio universitario, rimuovendo gli ostacoli economici e sociali che impediscono agli studenti capaci e meritevoli l’accesso e la frequenza ai corsi universitari e post-universitari.

ESU ritiene che la qualità dei propri servizi sia il fondamento per una moderna ed efficace gestione del Diritto allo Studio Universitario e persegue l’intento, nei limiti degli stanziamenti approvati, di migliorare la qualità della vita degli studenti iscritti all’Ateneo Patavino che beneficiano dei servizi messi a loro disposizione.

ART. 1 – CONDIZIONI PRELIMINARI

1. ESU di Padova, intende affidare a mezzo convenzione la somministrazione di pasti, ad integrazione di quelli prodotti e somministrati direttamente, agli studenti iscritti all’Università di Padova e/o utenti autorizzati da ESU.
2. L’utenza è composta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, dagli iscritti ai corsi di laurea e laurea specialistica, alle scuole di specializzazione e ai dottorandi di ricerca istituiti dall’Università di Padova, oltre che dagli studenti iscritti ai corsi superiori dei conservatori musicali, ai corsi di diploma delle scuole superiori per interpreti e traduttori, ai corsi di perfezionamento, ad altre università italiane o straniere e che frequentano l’Università di Padova per motivi di studio, dagli studenti inseriti nei programmi di mobilità della UE e scambi internazionali. Possono inoltre godere del servizio gli iscritti ai corsi singoli, dottorati di ricerca di sedi consorziate con l’Università di Padova, i beneficiari di borsa di studio post Laurea e post dottorato, i titolari d’assegno per attività di ricerca e i tirocinanti, personale universitario, docenti. Potranno usufruire del servizio di ristorazione all’interno della mensa anche altri utenti, se autorizzati da ESU.
3. Tutte le prescrizioni di seguito riportate potranno essere successivamente integrate da ulteriori e più precise indicazioni circa le modalità di erogazione a cui la Ditta dovrà attenersi. Sarà compito della Ditta gestire il servizio e rendere disponibile tutto quanto necessario allo svolgimento dello stesso in relazione alle finalità da conseguire, secondo quanto disposto nel seguito del presente documento e previsto in contratto.
4. Data la fattispecie contrattuale non rientrante tra quelle contemplate all’art. 26 comma 1 del D.Lgs. 81/2008, non vi sono rischi interferenziali e pertanto non vige l’obbligo di redazione del DUVRI.

ART. 2 – APERTURA ALL’UTENZA

1. La Ditta dovrà erogare il pasto a pranzo per cinque giorni la settimana da lunedì al venerdì (escluse le festività), con i seguenti orari: dalle ore 11.45 alle ore 14.30. ESU può richiedere con preavviso di almeno 20 gg tramite pec di effettuare a rotazione con altre strutture il servizio a pranzo nella giornata di sabato con il medesimo orario
2. Il calendario relativo alle aperture all’utenza ed eventuali modifiche all’orario di apertura e chiusura, dovranno essere autorizzati da ESU.
3. È facoltà di ESU richiedere l’eventuale somministrazione, in giorni e periodi dell’anno diversi, anche in fasce serali compresi il sabato, la domenica e i festivi, senza pretesa da parte della Ditta di diritto alcuno o aggiuntivo o costi.
4. L’orario di apertura all’utenza, per esigenze di servizio, es. variazione orario didattica, potrà essere modificato da ESU, che lo comunicherà alla Ditta.

ART. 3 – MODALITÀ D’ACCESSO DEGLI UTENTI

1. Gli utenti accederanno e pagheranno al cassiere, dipendente della Ditta, secondo le seguenti modalità:

- a. per gli utenti universitari assistiti in possesso di Codice QR: lo studente presenterà alle casse il proprio Codice QR, generato da app secondo le modalità indicate sul sito Esu, All'atto della consumazione pagherà direttamente alla ditta, secondo la fascia di appartenenza, la quota parte del prezzo del costo del pasto;
 - b. le modalità di accesso riportate nella precedente lettera a. potranno subire nel tempo variazioni per motivi tecnico/organizzativi: la Ditta si adeguerà e attuerà tutte le future modalità di accesso indicate dall'ESU, senza rivendicare nessun onere o costo.
 - c. in caso di malfunzionamento non prevedibile della postazione informatica/cassa, la Ditta potrà far accedere gli studenti/utenti aventi diritto o autorizzati, solamente previa autorizzazione da parte dell'ESU e secondo le modalità che verranno indicate. La Ditta dovrà avvertire tempestivamente l'ESU e inviare mail o fax con descrizione del malfunzionamento.
2. La Ditta è tenuta a verificare che lo studente/utente abbia titolo per accedere alla fruizione del servizio, nel caso in cui non effettui il controllo, il pasto consumato non verrà riconosciuto ai fini della fatturazione.
 3. Il cassiere è responsabile dell'identificazione del soggetto avente diritto: deve esserci sempre corrispondenza tra l'identità dell'utente esibente il codice QR e l'anagrafica richiamata.
 4. Ai fini del calcolo del corrispettivo, verranno considerati solo i pasti riconosciuti attraverso il sistema informatico o autorizzati.
 5. Le modalità di accesso, tariffe e prezzi, incasso e i relativi controlli sono a totale discrezione dell'ESU, che potrà in qualsiasi momento modificarli o integrarli previa comunicazione alla Ditta almeno 30 giorni prima dell'introduzione delle modifiche.
 6. Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Veneto, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa, l'ESU potrà intervenire sulle modalità di accesso degli studenti di cui sopra, ponendo in essere eventuali limitazioni.
 7. La Ditta non potrà rivendicare alcun onere o costo, né porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico dell'ESU, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti.

ART. 4 – STRUTTURA INFORMATICA

1. Alla Ditta aggiudicataria verrà fornita una postazione di "cassa" (hardware e software), una stampante di scontrini non fiscale, un lettore ottico di Codici QR;
2. La postazione dovrà:
 - a. rimanere sempre accesa e ricevere alimentazione elettrica da un gruppo di continuità;
 - b. essere utilizzata in modo esclusivo per il servizio in convenzione;
 - c. contenere il solo software di gestione della 'cassa' fornito e configurato da ESU, anche attraverso Ditta incaricata;
 - d. essere abilitata all'uso da parte dei soli dipendenti della ditta autorizzati.
3. Tale postazione scambierà dati attraverso una VPN (Virtual Private Network), per questo deve essere configurata una LAN ethernet con indirizzamento indicato dall'ESU. A tale LAN devono essere connesse solo macchine adibite alla funzione di "cassa" e l'apparato di rete fornito dal provider per la connessione geografica alla sede dell'ESU. La LAN non sarà connessa in alcun modo ad altre LAN.

ART. 5 – AUTORIZZAZIONI E OBBLIGHI NORMATIVI

1. La Ditta dovrà farsi carico di tutte le autorizzazioni sanitarie e amministrative, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato per tutta la durata dell'appalto.
2. La Ditta deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra

disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

3. La Ditta deve attuare l'osservanza della normativa antincendio, definire il piano di evacuazione ed apporre idonea cartellonistica.
4. La Ditta durante l'esecuzione del servizio dovrà fornirsi di alimenti e materie prime che rispettino le specifiche norme.
5. La Ditta dovrà osservare tutte le norme relative all'igiene degli alimenti in merito a tracciabilità, stoccaggio, produzione, manipolazione e cottura.
6. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e regolamenti vigenti.
7. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta di ESU, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e si impegna a fornirne copia documentale a ESU

ART. 6 - PERSONALE, SERVIZIO E NORME IGIENICO SANITARIE

1. La Ditta è tenuta a comunicare a ESU il nominativo del responsabile completo di indirizzo mail e recapito telefonico mobile.
2. Il responsabile di cui al presente articolo dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti nominati da ESU per il controllo dell'andamento del servizio ed essere fornito di delega idonea a trattare in merito a qualsiasi fatto e problema che dovesse insorgere.
3. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'ESU al referente della Ditta, si intendono come fatte direttamente alla Ditta.
4. Materiale per il servizio:
 - a) Le tovaglie eventualmente usate, devono 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 il marchio 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.
 - b) Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed 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.
 - c) I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, plastica dura, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Nel caso che non vi fosse la possibilità di usare bicchieri in plastica dura, è consentito l'utilizzo di bicchieri monouso in materiale compostabile (no plastica).
 - d) La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, provvisti di cartellino di identificazione riportante il nominativo del dipendente.
5. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente, ai regolamenti dell'Unione Europea relativi agli alimenti conosciuti come "pacchetto igiene" e corrispondenti norme nazionali attuative, nonché a quanto previsto dal Manuale di autocontrollo aziendale e del Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
6. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere formato secondo le norme vigenti.
7. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria prescrivessero particolari interventi allo stoccaggio e preparazione delle pietanze, atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, la Ditta deve provvedere senza alcun maggiore onere per ESU.
8. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

9. Il personale adibito alla preparazione dovrà rispettare quanto riportato nel manuale di autocontrollo e in generale dovranno adottare tutte le Buone Pratiche di lavorazione (GMP).
10. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.
11. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
12. Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nel manuale di autocontrollo.
13. La sala dove viene consumato il pasto da parte degli utenti deve essere pulita e in ordine, dotata di minimo 100 posti a sedere e ad uso esclusivo del servizio di cui al presente Capitolato.
14. I servizi igienici per gli utenti devono essere mantenuti in buono stato di manutenzione, puliti e in ordine.
15. La Ditta si impegna, con oneri a proprio carico, a far disinfettare, disinfestare, derattizzare i locali, con la cadenza prevista nel proprio piano di autocontrollo e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità. Copia dell'attestato dell'effettuazione degli interventi rilasciata dalla Ditta esecutrice deve essere presente nella struttura e mostrata a semplice richiesta di ESU.
16. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali sono a carico della Ditta, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.
17. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
18. 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.
19. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.
20. Le schede tecniche informative e le schede tecniche di sicurezza, dovranno essere conservate presso la struttura e messe a disposizione degli addetti della Ditta, dipendenti ESU e autorità di controllo.
21. Il personale dovrà essere formato e aggiornato sulla sicurezza del lavoro, come previsto dall'art. 37 del D. Lgs 81/2008.
22. Il personale dovrà essere formato sulle norme di produzione e GMP e sul piano di autocontrollo come previsto dalle norme vigenti e ogni qualvolta se ne riscontri la necessità.

ART. 7 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale della Ditta o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, ESU deve essere avvisata con la massima sollecitudine entro 48 ore prima.
2. La Ditta in caso di impossibilità di erogazione del servizio pattuito contrattualmente si impegna a garantire la fornitura di un servizio di tavola fredda.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.
5. Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, ESU si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

ART. 8 – OBBLIGHI INFORMATIVI E UTILIZZO DEL LOGO

1. È vietata la riproduzione del logo, anche parziale, con o senza elementi testuali, salvo l'autorizzazione scritta di ESU.

2. La segnaletica deve essere esposta in modo tale che non induca o suggerisca allo studente/utente che altre attività al di fuori da quella prevista dal capitolato siano approvate o svolte in convenzione con ESU, indipendentemente dal fatto che esse siano commerciali o non.

ART. 9 – CARATTERISTICHE MINIME PASTO

1. Pane: deve essere fresco di giornata.
2. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva e aceto, sale iodato e pepe che dovranno essere a disposizione dell'utenza.
3. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.
4. Dovranno essere preferite per la preparazione del pasto, frutta e verdura di stagione.
5. L'utente non è obbligato a consumare tutti i cibi previsti nella struttura del menù giornaliero.
6. Come previsto alla lettera D. del Decreto Ministeriale 2020 Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, la ditta deve rispettare i seguenti requisiti:
 - a) 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.
 - b) 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.
 - c) uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
 - d) 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 zootecnica 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.
 - e) prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27.
 - f) 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);

ART. 10 – STRUTTURA MINIMA DEL PASTO

1. Il pasto minimo da somministrarsi comprende: coperto, un primo piatto, un secondo piatto, un contorno (cotto o crudo), pane e acqua (500 ml), secondo i menù usuali della struttura.
2. Composizione minima delle diverse tipologie di pasto:

Pasto completo comprende:

- 1 PRIMO PIATTO
- 1 SECONDO PIATTO
- 1 CONTORNO
- 1 FRUTTO O 1 CAFFÈ

OPPURE:

- 1 PIATTO UNICO (es. pizza o piatto freddo unico)
- 1 FRUTTO O 1 CAFFÈ

Pasto ridotto comprende:

- 1 PRIMO PIATTO A SCELTA O IN ALTERNATIVA 1 SECONDO PIATTO A SCELTA
- 1 CONTORNO
- 1 FRUTTO O 1 CAFFÈ

Coperto comprende:

- 1 PANE O 2 CONFEZIONI DI GRISSINI
- 1 BICCHIERE MONOUSO
- 2 SALVIETTE
- 1 COLTELLO, 1 FORCHETTA, 1 CUCCHIAIO
- ACQUA NATURALE O FRIZZANTE

La disponibilità minima di scelta per l'utente prevede che sia sempre presente tra i primi piatti, i secondi piatti e i contorni un PIATTO VEGANO

La ditta deve garantire queste opzioni:

Primo a scelta tra 3:

- ⇒ Primo elaborato (es. pasticcio, risotto, pasta spadellata, gnocchi, minestra)
- ⇒ Pasta o riso
- ⇒ Piatto vegano

Secondo a scelta tra 4:

- ⇒ Piatto vegano
- ⇒ Una carne rossa/bianca
- ⇒ Pesce
- ⇒ Piatto freddo o di stagione

Contorno a scelta tra 3:

- ⇒ 2 contorni cotti
- ⇒ 1 verdure crude

Dessert a scelta tra:

- ⇒ 2 tipi di frutta o caffè

Pane:

- ⇒ Minimo 50 gr

Bevande a scelta tra: acqua oligominerale naturale o frizzante (1 bottiglia minimo 500 cc, in alternativa spina con erogazione libera)

Quantità minime per materia prima

Materia Prima	Peso in grammi
Pane comune o integrale	50
Pasta o riso per asciutte	90
Pasta o riso per minestre	40
Gnocchi di patate	180
Tortellini	100
Carne bovina o suina senza osso	100
Carne bovina o suina con osso	180
Carne avicunicola senza osso	100
Carne avicunicola con osso	180
Salumi	80
Pesce esclusi cefalopodi	130
Cefalopodi	200
Uova	n. 2
Formaggi freschi	100
Formaggi semistagionati	90
Formaggi stagionati	80
Insalata verde	70
Pomodori da insalata	130
Cappucci, finocchi, carote	80
Verdure cotte	150
Legumi secchi	70
Patate	200
Frutta	150

1. Si specifica che le quantità sopra riportate si riferiscono al prodotto fresco prima di eventuali cotture e già soggetto a quelle operazioni di mondatura atte a dare un prodotto pronto alla cottura o al consumo.
2. La Ditta potrà ampliare, e non sostituire l'elenco merceologico presente con altri prodotti di buona qualità e rispettare tutte le norme in vigore per la loro produzione e/o commercializzazione.
3. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, a quanto eventualmente previsto dal manuale adottato dalla Ditta e dal presente Capitolato.
4. La Ditta assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'ESU assumendosene l'onere della conservazione ed il rischio del loro naturale deterioramento in attesa del loro impiego.