

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
Tel. 049 8235611 – Fax 049 8235663



CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE

Servizio di ristorazione

CIG: 95596508BC

Firma per accettazione

SEZIONE I

Parte Generale

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 – OGGETTO E 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 – DURATA E AMMONTARE DEL CONTRATTO

1. Il contratto di appalto avrà durata di 6 mesi.
2. Il valore stimato del servizio è di € 263.250,00 al netto di iva per 6 mesi, il valore complessivo compreso l’opzione del l’aumento del 20% è di € 315.900,00;
3. Detto importo è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.
4. Si stima che circa il 60 % della spesa verrà pagata da ESU di Padova, mentre il rimanente verrà incassato direttamente dalla ditta dagli utenti/studenti.
5. **Nel caso in cui ESU accertasse il mancato rispetto dei limiti degli stanziamenti di bilancio dovrà in ogni caso ricorrere alla immediata sospensione e/o riduzione temporanea del servizio appaltato, con preavviso di venti giorni.**

ART. 3 – DIMENSIONI DEL SERVIZIO

1. Il numero dei pasti stimato, considerato i dati storici, è di 40.500.
2. Il numero di pasti è stato stimato con i dati desunti dal consuntivo dell'ultimo triennio ed è quindi meramente indicativo, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale. Le dimensioni numeriche indicate sono fondate su base statistica e non impegnano ESU.
3. Si specifica che il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nei casi di:
 - a. Eventi straordinari che mutino sostanzialmente le abitudini alimentari degli utenti.
 - b. Variazioni della didattica, apertura e/o chiusura sedi universitarie.
 - c. Aumento o diminuzione del n. di iscritti all'Università di Padova.
 - d. Sostanziali modifiche organizzative e di indirizzo di ESU.
 - e. Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Veneto, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa.
 - f. Nel caso ESU ponesse in essere eventuali limitazioni di accesso degli studenti alle strutture di ristorazione convenzionate.
4. La Ditta non potrà rivendicare per tali azioni alcun onere o costo, né porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico di ESU, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti.

ART. 4 – PREZZO A BASE D'ASTA DEL SINGOLO PASTO

1. I prezzi a base di gara, non soggetti a rialzo, sono così determinati:
 - a. *Costo pasto completo = € 6,50 al netto di iva di cui oneri per la sicurezza pari a € 0,00*
 - b. *Costo pasto ridotto = **prezzo del pasto completo diminuito del 23%***
L'arrotondamento avverrà alla seconda cifra decimale. Detto arrotondamento sarà effettuato:
 - *al centesimo superiore se la terza cifra decimale è uguale o maggiore di cinque (es.: 2.043,3651 va arrotondato a 2.043,37);*
 - *al centesimo inferiore se la terza cifra decimale è minore di cinque (es.: 2.043, 3641 va arrotondato a 2.043,36).*
2. I prezzi a base di gara sono comprensivi della somma del prezzo pagato dallo studente/utente più l'integrazione versata da ESU.
3. Il costo pasto completo è dato dalla somma dei singoli prezzi, relativi alle portate di seguito indicate:
 - a. **primo piatto**
 - b. **secondo piatto**
 - c. **contorno**
 - d. **frutta o dessert**
 - e. **bevanda**
 - f. **coperto**
4. Il costo pasto completo non potrà superare il costo previsto nel precedente comma 1 lettera a) e b).
5. Il prezzo che verrà pagato alla Ditta, sarà quello offerto.

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. 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. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
6. 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.
7. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere autorizzato secondo le norme vigenti.
8. 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.
9. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
10. 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).
11. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.
12. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.
13. 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.

14. **La sala dove viene consumato il pasto da parte degli utenti deve essere pulita e in ordine, dotata di minimo 50 posti a sedere e ad uso esclusivo del servizio di cui al presente Capitolato.**
15. I servizi igienici per gli utenti devono essere mantenuti in buono stato di manutenzione, puliti e in ordine.
16. 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.
17. 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.
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 – ONERI GENERALI

1. Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato sono interamente a carico della Ditta.
2. La Ditta è obbligata a rispettare quanto previsto nel presente Capitolato.
3. Sono a carico della Ditta tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, ivi comprese le spese per la rimozione dei rifiuti e le tasse per lo smaltimento dei rifiuti speciali, la pulizia dei condotti fognari.
4. La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi della legislazione vigente e del regolamento comunale.
5. ESU resta sollevato da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula del contratto.

ART. 9 – CORRISPETTIVO E FATTURAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE

1. ESU pagherà alla Ditta, per ogni pasto effettivamente consumato dagli aventi titolo, una quota integrativa di quella pagata dallo studente/utente, fino al raggiungimento del prezzo complessivo del pasto offerto in gara.
2. Il prezzo complessivo del pasto si intende quindi quello dato dalla somma del prezzo pagato dallo studente/utente, più l'integrazione versata da ESU.
3. In ogni caso ESU si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento la tariffa a carico dello studente e di conseguenza, anche l'entità dell'integrazione per raggiungere il prezzo complessivo del pasto.
4. La ditta emetterà fattura con cadenza mensile posticipata che dovrà essere intestata a:

ESU di Padova

Via San Francesco, 122 – 35121 PADOVA PD

Codice Identificativo Univoco Ufficio UFTABR

Codice Fiscale e Partita IVA 00815750286

ESU di Padova, attualmente è soggetto al regime iva "SPLIT PAYMENT"

5. Le fatture dovranno essere prodotte in formato elettronico (Fattura PA), firmate tramite un certificato di firma qualificata e trasmesse esclusivamente attraverso il sistema di interscambio per la fatturazione elettronica (SDI) predisposto dall'Agenzia delle Entrate (Legge Finanziaria 2008 e decreto attuativo n. 55 del 03/04/2013).
6. Vi è l'obbligo di comunicare a ESU le coordinate bancarie IBAN per l'accredito dei mandati di pagamento.
7. Ai sensi della Legge 13/8/2010 n. 136 "Tracciabilità dei pagamenti" e s.m.i. la Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. La Ditta si impegna a dare immediata comunicazione a ESU ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia in cui è sita la sede legale, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subDitta/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
8. Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D.lgs 09/10/2002 n. 231, così come modificato dal D.lgs 09/11/2012 n. 192.
9. **Nel caso vengano richieste, per ogni mandato bancario alla Ditta verranno addebitate le spese stabilite in base agli accordi interbancari.**
10. Come previsto dalla normativa in vigore, il pagamento della fattura avrà luogo a fronte del Documento Unico di Regolare Contribuzione (DURC) regolare, nel caso fosse irregolare verranno seguite le norme vigenti.
11. In caso di ritardato pagamento il tasso di interesse applicato sarà pari alla misura del saggio degli interessi legali vigente stabilito dal Ministero dell'Economia e Finanze.

ART. 10 – SPESE E TASSE INERENTI IL CONTRATTO

1. Tutte le spese, tasse, nessuna eccettuata, inerenti al presente contratto sono interamente a carico della Ditta.
2. Sono a carico della Ditta 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.
3. Il presente contratto, redatto nella forma di scrittura privata, è soggetto ad imposta di bollo sin dall'origine, ai sensi dell'art. 2 Allegato A – Tariffa (Parte I) DPR 642/1972 e, avendo ad oggetto prestazioni di servizi soggette ad I.V.A., è soggetto a registrazione a tassa fissa ai sensi del DPR 26/03/1986 n. 131 solo in caso d'uso, come previsto dall'art. 5, comma 2 e dall'art. 1, lettera "b" della Tariffa parte seconda, del DPR 26/04/1986, n. 131.
4. Spetta all'Ditta dare prova del loro assolvimento all'atto della stipula.

ART. 11-SUBAPPALTO

1. È ammesso il subappalto come previsto dall'art. 105 del Codice dei contratti.

2. La Ditta prima di affidare il servizio al subappaltatore dovrà:
 - a) Indicare il nominativo della ditta, quali parti del servizio verranno subappaltate e il valore del contratto.
 - b) Depositare il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal presente codice in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.
3. Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c), l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al primo periodo
4. Si applica quanto previsto dall'art. 105 del Codice dei contratti.

ART. 12 – DIVIETO DI VARIAZIONE, DI DESTINAZIONE D'USO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO E NON CEDIBILITA' DEL CREDITO

5. A pena di nullità, è vietato alla Ditta cedere in tutto o in parte il contratto salvo quanto previsto dall'art. 106 del Codice dei contratti per le vicende soggettive della Ditta.
6. La Ditta non può cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da persone che non siano alle sue dipendenze o che agiscano su suo incarico senza previa autorizzazione scritta da parte di ESU.
7. La Ditta dovrà comunicare a ESU qualsiasi variazione intervenuta nella propria denominazione o ragione sociale indicando il motivo della variazione (cessione d'azienda, fusione, trasformazione, ecc.).
8. Ai sensi dell'art. 106, comma 13 del Codice dei contratti, si comunica sin d'ora che ESU rifiuta qualsiasi forma di cessione del credito
9. La Ditta 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.
10. Nel caso di contravvenzione alle disposizioni riportate nei precedenti commi del presente articolo, ESU avrà il diritto di recedere dal contratto medesimo e di chiedere il risarcimento di ogni eventuale danno.

ART. 13 – CAUZIONE DEFINITIVA.

1. La Ditta dovrà costituire, mediante fideiussione bancaria o assicurativa e per i termini di durata del contratto originario, la garanzia di esecuzione prevista all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 per un importo pari al 10% (dieci per cento) del valore dell'importo contrattuale, ovvero per un importo determinato ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 nell'ipotesi di ribassi d'asta superiori al 10% (dieci per cento) o al 20% (venti per cento).
2. Detta cauzione è estesa a tutti gli accessori del debito principale, ed è a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni, anche future ai sensi e per gli effetti dell'art. 1944 Codice civile, nascenti dall'esecuzione del contratto.
3. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - b. la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, Codice civile.
4. Salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni ESU potrà trattenere sulla garanzia di esecuzione i crediti derivanti a suo favore dal contratto; in tal caso la Ditta sarà obbligata a reintegrare o a ricostituire il deposito cauzionale entro dieci (10) giorni dalla sua

notifica a mezzo PEC. In caso d'inadempimento a tale obbligo, ESU ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

5. Si precisa che l'importo della garanzia di esecuzione di cui all'art. 103 del Codice dei contratti, potrà essere ridotto nella misura stabilita dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016.
6. La cauzione definitiva sarà svincolata alla scadenza del contratto previo rilascio, da parte dei competenti uffici, di nulla osta che attesti la regolarità del servizio e la sua rispondenza a quanto stabilito dal Capitolato Tecnico Prestazionale. La stessa quindi resterà vincolata fino a che non sarà stata definita ogni eccezione e controversia.

ART. 14 – RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E PER DANNI, CONDIZIONI MINIMALI.

1. La Ditta si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne ESU e i suoi collegati da tutti i danni, diretti ed indiretti, che potessero comunque e da chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.
2. La Ditta dovrà stipulare, con oneri a proprio carico una polizza assicurativa che abbia i seguenti requisiti minimi:
 - a. sia stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione;
 - b. copra la responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose, con qualifica di terzi anche all'ESU e quant'altro ad essa collegato, con massimale unico per sinistro non inferiore a € 1.000.000,00 (euro un milione/00), per qualunque danno provocato a qualsiasi titolo verso terzi, inclusi i propri dipendenti e collaboratori, in relazione all'attività svolta.
3. Della suddetta polizza, su richiesta da parte di ESU, la Ditta è tenuta a fornirne copia.

ART. 15 - PENALI

1. La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati da ESU in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo degli obblighi contrattuali assunti con il presente capitolato.
2. È facoltà di ESU effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali e del Capitolato Tecnico Prestazionale e delle documentazioni presentate in gara.
3. I controlli verranno affidati a personale di ESU o a soggetto specializzato di sua fiducia, i cui nominativi verranno preventivamente individuati e comunicati.
4. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.
5. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento.
6. Nulla potrà essere richiesto a ESU per la quantità di campioni prelevati.
7. ESU si riserva il diritto di valutare e controllare il rispetto degli standard contrattuali e la regolare effettuazione delle prestazioni attraverso visite ispettive.
8. Qualora la Ditta non effettui le prestazioni dedotte in capitolato e nelle eventuali parti integrative e migliorative contenute nell'offerta, verranno irrogate penali per ogni singola inadempienza, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.
9. Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o mancato adempimento della Ditta sia imputabile a cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili. Gli inadempimenti che la Ditta ritiene ascrivibili a tali eventi devono essere immediatamente segnalati via pec a ESU, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste.
10. Le inadempienze contrattuali denunciate da ESU comportano l'applicazione delle penali di seguito elencate:
 - a. **Euro 200,00**
 - i. per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;

- ii. per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature (verificato su 5 pesate della stessa preparazione);
 - iii. per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
 - b. Euro 250,00**
 - i. per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti previste dal piano di autocontrollo;
 - ii. per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva sulle derrate non conforme a quanto previsto;
 - iii. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
 - iv. per ogni ritardo (minimo 20 minuti) nell'orario di apertura del servizio, salvo causa di forza maggiore;
 - v. per ogni caso di non conformità delle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
 - vi. per ogni caso di raffreddamento dei prodotti cotti con modalità non previste dal piano di autocontrollo;
 - vii. per ogni caso di non conformità delle operazioni di conservazione dei pasti;
 - viii. per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia;
 - ix. per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva;
 - x. per ogni parametro non conforme ai limiti previsti dal reg. Ce 2073/2005 aggiornato.
 - xi. per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
 - xii. per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita.
 - c. da Euro 50 a euro 500,00**
 - i. per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato, non espressamente previste nei punti a) e b) del presente comma, in base alla gravità della violazione riscontrata.
11. Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco di 60 giorni, ESU si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.
 12. L'avvio del procedimento da parte di ESU per l'applicazione di una o più penalità è comunicato alla Ditta tramite posta elettronica certificata.
 13. La Ditta entro 10 giorni consecutivi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato da ESU la quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, contro deduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.
 14. L'applicazione della penale potrà avvenire mediante:
 - a) Richiesta diretta di pagamento della penale.
 - b) Ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.
 - c) Trattenuta sulla cauzione definitiva.
 15. ESU può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Ditta, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.
 16. Il superamento del 10% dell'importo netto contrattuale per le penalità irrogate, nel periodo di vigenza contrattuale, è causa di risoluzione del contratto stesso e dell'incasso della cauzione definitiva.
 17. Per il calcolo del superamento del 10% dell'importo netto contrattuale, si considerano tutte le sanzioni irrogate.

ART. 16 – RISOLUZIONE

1. Oltre ai casi previsti dall'art. 108 "risoluzione" del D.Lgs. 50/2016, e alla possibilità di risoluzione del contratto per inadempimento della Ditta agli obblighi contrattuali, ESU, senza

bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'inadempimento, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice civile, previa comunicazione a mezzo PEC, qualora ricorrano le seguenti fattispecie:

- a. In caso di mancata reintegrazione della cauzione come previsto dall'art. 13 del presente Capitolato Tecnico;
 - b. Nel caso in cui la Ditta esegua delle transazioni legate al presente Appalto senza utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari.
 - c. Nel caso di gravi inadempienze, anche se non espressamente previste, che pregiudichino lo svolgimento del servizio affidato.
 - d. All'insorgere di episodi di intossicazione alimentare causati da pasti forniti dalla Ditta. Nel caso specifico verranno addebitati alla Ditta tutti i costi a cui ESU dovesse incorrere, più il pagamento dei danni arrecati.
2. Oltre alle ipotesi di risoluzione previste al comma 1 del presente articolo, qualora ESU di Padova accerti un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'Ditta, formula la contestazione degli addebiti alla Ditta assegnando un termine di quindici (15) giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni alla Ditta. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che la Ditta abbia risposto il ESU potrà dichiarare risolto il contratto.
 3. Il contratto sarà risolto inoltre, nel caso d'inosservanza da parte della Ditta degli obblighi previsti in materia di privacy di cui all'art. 19 del presente capitolato.
 4. Il contratto potrà inoltre risolversi negli altri modi previsti dal Codice civile.
 5. Se la Ditta dovesse chiedere la risoluzione del contratto prima della completa esecuzione del servizio e senza giustificati motivi, ESU, a titolo di risarcimento, potrà rivalersi sul corrispettivo o sulla cauzione, in tutto o in parte, per effetto della maggiore spesa che potrebbe conseguire per l'assegnazione del servizio a un terzo, fatta salva ogni eventuale iniziativa a tutela dei propri interessi per le inadempienze manifeste e i danni subiti.
 6. Nel caso di risoluzione anticipata del contratto e ESU dovesse indire una nuova gara per la fornitura del servizio in oggetto, le spese relative verranno addebitate alla Ditta uscente

Art. 17 – RECESSO

1. Nei modi e termini previsti dall'art. 109 "recesso" del D.Lgs. 50/2016, ESU ha la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto anche nei seguenti casi:
 - a. In applicazione dell'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito in Legge 135/2012, ed ai sensi e per gli effetti art. 1339 Codice civile, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto venga attivata una convenzione CONSIP per servizi analoghi o dal Centro Aggregatore della Regione Veneto e la Ditta rifiuti di adeguare i prezzi contrattuali e le condizioni normative a quelli praticati dalla convenzione CONSIP o dal Centro Aggregatore della Regione Veneto di cui trattasi.
 - b. In presenza di modifiche degli assetti di finanza pubblica che rendano necessari significativi interventi di contrazione a carico del bilancio di ESU.
 - c. In caso di soppressione di ESU, ovvero di suo accorpamento in altra Pubblica Amministrazione.
 - d. Eventi straordinari che mutino sostanzialmente le abitudini alimentari e di conseguenza i quantitativi riportati in capitolato.
 - e. Variazioni della didattica, apertura e/o chiusura sedi universitarie.
 - f. Sostanziali modifiche organizzative e di indirizzo di ESU.
 - g. Nel caso di reiterate sospensioni e/o rallentamenti nell'esecuzione del servizio affidato, non dipendenti da cause di forza maggiore.
2. In caso di recesso, la Ditta ha diritto al pagamento dei servizi prestati ai sensi dell'art. 109 del Codice, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo, e/o rimborso spese.

ART. 18 – 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. 19 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

1. Il Titolare del trattamento dei dati personali è ESU di Padova - Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario nella persona del Direttore.
2. Responsabile "esterno" del trattamento dei dati è la Ditta aggiudicataria.
3. Il Data Protection Officer (DPO), nominato da ESU, è contattabile al seguente indirizzo di posta elettronica: dpo@esu.pd.it
4. Il conferimento dei dati è necessario per l'esecuzione del contratto; il mancato conferimento determina l'impossibilità di erogare il servizio oggetto della presente convenzione.
5. I dati saranno trattati per l'adempimento degli obblighi di legge, connessi all'esecuzione del contratto e per le rispettive comunicazioni conseguenti.
6. La Ditta si obbliga a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui entri in possesso durante e a causa dell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, obbligandosi a non divulgarli e ad utilizzarli esclusivamente per gli scopi necessari all'esecuzione dei servizi, nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati.
7. Dal momento che l'aggiudicazione comporta il trattamento di dati personali per conto dell'Amministrazione, con l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato ESU, in qualità di titolare di trattamento dei dati, designa formalmente la Ditta, quale Responsabile esterno del trattamento che allo scopo s'impegna a sottoscrivere per accettazione **l'atto di nomina (allegato_1_Agreement)** entro 15 giorni dalla stipula e in ogni caso prima dell'attività di trattamento. In difetto il contratto si considererà risolto di diritto.
8. I dati potranno essere trasferiti esclusivamente nell'ambito del territorio dell'Unione europea.
9. Il trattamento dei dati è svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dal D. Lgs 101/2018 in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati.
10. I dati vengono conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati, nel rispetto dei principi di liceità e minimizzazione dei dati.
11. Eventuali reclami sul trattamento dei dati possono essere rivolti oltre che al DPO anche al Garante per la protezione dei dati, al seguente indirizzo:
<https://www.garanteprivacy.it/web/guest/home/docweb/-/docweb-isplay/docweb/4535524>
12. La ditta dichiara di avere preso visione dei contenuti dell'informativa privacy allegata (**allegato_2**), in riferimento alla presente procedura.

ART. 20 – NORME ANTICORRUZIONE, DISPOSIZIONI FINALI E FORO COMPETENTE

1. La Ditta, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato, s'impegna ad osservare e a fare osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento aggiornato da ESU con DCS n. 17 del 7.06.2018. A tale fine si dà atto che il codice risulta pubblicato sul sito istituzionale di ESU all'indirizzo: www.esu.pd.it in apposita sezione denominata "Amministrazione Trasparente/sottosezione Atti generali" e che ne è stata presa visione in tutte le sue parti. La violazione degli obblighi di comportamento di cui al Codice può costituire causa di risoluzione del contratto o di decadenza dal rapporto.

2. La Ditta inoltre dichiara di avere preso visione del Piano Triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza (PTPCT) di ESU, tuttora vigente, in tutte le sue clausole, nessuna esclusa, accessibile dall'indirizzo www.esupd.it in apposita sezione denominata "Amministrazione Trasparente/sottosezione Altri contenuti/Prevenzione della corruzione".
3. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. 30 marzo 2001, n.165, la Ditta, consapevole delle conseguenze penali previste in caso di false attestazioni, dichiara per quanto a propria conoscenza, di non avere conferito incarichi né concluso contratti di lavoro subordinato od autonomo con ex dipendenti di ESU che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa aventi come destinataria l'impresa, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto con ESU.
4. La Ditta, consapevole delle conseguenze penali previste in caso di false attestazioni, dichiara per quanto a propria conoscenza, che non esistono relazioni di parentela o affinità, o situazioni di convivenza o frequenza abituale tra i titolari, gli amministratori, i soci, i dipendenti dell'impresa con i dirigenti, nonché i dipendenti di ESU e attesta l'insussistenza di situazioni, anche potenziali, di conflitto d'interesse. Per le altre condizioni non espressamente contemplate e citate nel presente Capitolato, si fa riferimento alla legge italiana, Codice Civile, norme in materia di ristorazione scolastica in particolare, al D.Lgs. 50/2016 e relativi provvedimenti di modifica e di attuazione.
5. Per qualsiasi controversia dovesse insorgere in relazione all'interpretazione, esecuzione, validità, efficacia e risoluzione del contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Padova.

SEZIONE II

Specifiche generali di servizio

ART. 21 – DESCRIZIONE E INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

1. La Ditta dovrà effettuare il servizio di ristorazione con mezzi propri, acquistando tutte le materie prime ed ogni altro materiale o risorsa necessaria all'espletamento del servizio.
2. La Ditta dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta di ESU, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti leggi in materia.
3. Le derrate alimentari e le bevande dovranno avere confezione ed etichettate conformemente alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
4. Per quanto concerne le stoviglie e bicchieri è ammesso unicamente l'utilizzo di prodotti monouso compostabili/biodegradabili o stoviglie e bicchieri lavabili e riutilizzabili.
5. Raccolta dei rifiuti, gestione differenziata e allontanamento degli stessi come previsto dalla normativa vigente e ai sensi dei Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva.
6. Ai sensi dei Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva, La Ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
7. La Ditta su richiesta dovrà fornire i pasti adatti a persone intolleranti o allergiche (ad es. latte e suoi derivati, uova ecc.).
8. Ai sensi della Legge 123/2005 è fatto obbligo alla Ditta somministrare, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.
9. È fatto obbligo alla Ditta di esporre il menu giornaliero, il menu settimanale e la lista completa degli ingredienti usati per produrre gli alimenti.
10. Gli eventuali ingredienti ritenuti allergeni ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011 dovranno essere indicati con un carattere diverso tale da renderli evidenti rispetto agli altri ingredienti.
11. Nella composizione dell'offerta giornaliera, dovranno trovare riscontro le eventuali esigenze di studenti di varie religioni.
12. La predisposizione delle pietanze sulle linee di distribuzione non deve avvenire prima di 30 (trenta) minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione all'utenza.
13. Gli alimenti cotti dovranno presentare, al momento del servizio, buone caratteristiche organolettiche e di qualità.
14. Esu può mettere a disposizione, tramite i propri servizi internet delle pagine dedicate alle singole ristorazioni. In questo caso la ditta è obbligata ad inserire ed aggiornare i dati secondo quanto richiesto da ESU (ad es. menu giornaliero in italiano ed inglese, tempi di attesa con rilevazione ogni 15 minuti, ecc.).

ART. 22 – APERTURA ALL'UTENZA

1. **La Ditta dovrà erogare il pasto a pranzo e cena per cinque giorni la settimana da lunedì al venerdì (escluse le festività) e il sabato a cena, con i seguenti orari: pranzo dalle ore 11.30 alle ore 14.30, cena dalle ore 18:45 alle 21:00;**
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. 23 – 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, e all'atto della consumazione pagherà direttamente alla ditta in contanti, 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 adegnerà 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. 24 – STRUTTURA INFORMATICA

1. Alla Ditta aggiudicataria verrà fornita una postazione di "cassa" (hardware e software) composta da 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. 25 – 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.**

ART. 26 – 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

O IN ALTERNATIVA A SCELTA tra 1 CONTORNO, 1 YOGURT DA almeno GR.125, 1 FORMAGGIO

1 SECONDO PIATTO

O IN ALTERNATIVA A SCELTA tra, 1 FORMAGGIO, 1 CONTORNO, 1 YOGURT DA almeno 125 GR, 1 PRIMO PIATTO

1 CONTORNO A SCELTA

1 FRUTTO O 1 DESSERT O 1 YOGURT da almeno 125 gr

1 COPERTO

oppure:

1 PIATTO UNICO IN ALTERNATIVA AL PRIMO E SECONDO PIATTO E CONTORNO (es. pizza...)

1 FRUTTO O 1 DESSERT O 1 YOGURT da almeno 125 gr

1 COPERTO

Pasto ridotto comprende:

1 PRIMO PIATTO A SCELTA O IN ALTERNATIVA 1 SECONDO PIATTO A SCELTA

1 CONTORNO A SCELTA

1 FRUTTO O 1 DESSERT O 1 YOGURT da almeno 125 gr

1 COPERTO

oppure:

1 PIATTO UNICO ALTERNATIVA A 1° + CONTORNO (es. insalatona...)

1 FRUTTO O 1 DESSERT O 1 YOGURT da almeno 125 gr

1 COPERTO

Coperto comprende:

1 PANE O 2 CONFEZIONI DI GRISSINI

1 BICCHIERE

2 SALVIETTE

1 COLTELLO, 1 FORCHETTA, 1 CUCCHIAIO

ACQUA NAT/FRIZ 0,5 LT

ART. 27 – GRAMMATURE E QUALITA' DERRATE ALIMENTARI

1. Le grammature per la preparazione dei pasti dovranno essere quelle minime indicate nella Tabella 3:

Tabella n. 3 – 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	120
Carne bovina o suina con osso	180
Carne avicunicola senza osso	120
Carne avicunicola con osso	200
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

2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.