



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 176 E SS. DEL D.LGS. N.36/2023, DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA, DI RISTORAZIONE COMPLETA E DI CATERING PRESSO IL PUNTO BUVETTE DEL COMPLESSO MONUMENTALE STERI DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO, SITO IN PIAZZA MARINA N. 61.

CAPITOLATO TECNICO

Sommario

CAPITOLATO TECNICO.....	1
ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	3
ART. 2 - UBICAZIONE DEI LOCALI, SPAZI E AREE ESTERNE.....	3
ART. 3 – VALORE DEL CONTRATTO.....	4
ART. 4 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	5
ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....	4
ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE.....	5
ART. 7 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI.....	6
ART. 7.1 – SERVIZIO DI CAFFETTERIA.....	7
ART. 7.2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMPLETA.....	8
ART. 7.3 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI - LISTINI PREZZI.....	11
ART. 7.4 - SERVIZIO CATERING PER EVENTI.....	11
7.5 - ULTERIORI SPECIFICHE: FLUSSI INFORMATIVI ED ECCE DENZE ALIMENTARI.....	13
7.6 – PREVENZIONE DEI RIFIUTI.....	13
7.7 - PROSPETTO RIASSUNTIVO CAM DEI TRE SERVIZI.....	14
ART. 8 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA E DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI.....	14
ART. 9 - DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE.....	15
ART. 9.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI.....	15
ART. 9.2 - ATTREZZATURE.....	16
ART. 10 - PULIZIA DEI LOCALI E IGIENE.....	16
ART. 11 – OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO.....	18
ART. 12 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	19
ART. 13 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI.....	20
ART. 14 - PUBBLICITÀ.....	20
ART. 15 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI.....	20
ART. 16 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO DEI LOCALI.....	21
ART. 17 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI.....	21



ART. 18 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL CONCESSIONARIO.....	21
ART. 19 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE.....	22
ART. 19.1 - ULTERIORI DISPOSIZIONI IN RELAZIONE AL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO.....	22
ART. 19.2 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO.....	23
ART. 19.3 - FIGURE PROFESSIONALI.....	23
ART. 20 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA.....	24
ART. 21 – STIPULA DEL CONTRATTO, CONSEGNA DEI LOCALI, LAVORI DI ADEGUAMENTO	24
ART. 22 - AVVIO DELL'ATTIVITÀ.....	24
ART. 23 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	25
Art. 24 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI	25
ART. 25 - VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE	26
ART. 26 - REPORTISTICA.....	26
ART. 27 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI.....	26
ART. 28 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	27
ART. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	28
Art. 30 - PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	28
ART. 31 – RECESSO.....	29
ART. 32 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	29
ART. 33 – ONERI DELLA SICUREZZA	29
ART. 35 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO	29
ART. 36 - NORMA FINALE	30
ART. 37 – DIVIETI.....	30



ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Università degli Studi Palermo, di seguito denominata "Università", intende affidare in concessione ad un Operatore Economico, di seguito denominato "Concessionario", secondo quanto previsto dagli artt. 176 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023, la gestione dei sottoelencati servizi da svolgersi nei locali e nelle sedi di seguito indicate, alle condizioni di cui al presente capitolato:

- ✓ **Bar/Caffetteria** – bevande calde e fredde, snack e preparazioni leggere, nel rispetto dei CAM previsti dal DM 9 aprile 2025;
- ✓ **Ristorazione completa** – preparazione e somministrazione di pasti completi (primi, secondi, contorni), anche se cucinati in cucina esterna certificata, secondo i CAM previsti dal DM 10 marzo 2020;
- ✓ **Catering per eventi** – servizi di rinfresco e somministrazione alimenti e bevande per eventi istituzionali, in conformità ai CAM previsti dal DM 459/2022.

L'Università metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile successivamente specificato e in accordo con le modalità di aggiudicazione, i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all'immagazzinamento dei generi commestibili, nonché gli impianti necessari all'espletamento dei servizi dati in concessione.

Saranno a carico del Concessionario la fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature che dovessero risultare necessarie in relazione alle caratteristiche specifiche del servizio offerto in fase di gara. Nell'esecuzione del servizio il Concessionario dovrà garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria.

Il Concessionario, inoltre, dovrà curare la corretta manutenzione delle attrezzature, degli arredi ed il mantenimento in efficienza degli stessi nonché garantire la pulizia e l'igiene dei locali assegnati.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento delle predette attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del contratto. La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

ART. 2 - UBICAZIONE DEI LOCALI, SPAZI E AREE ESTERNE

Il servizio di che trattasi verrà prestato all'interno del Complesso monumentale dello Steri sito in Palermo, Piazza Marina n. 61, in aree all'uopo individuate, come da planimetrie allegate al presente Capitolato tecnico.

Il punto di ristoro/buvette è situato al piano terreno, come meglio descritto nelle planimetrie allegate, Allegato 3, e comprende una saletta, uno spazio limitrofo che il Concessionario, a proprie spese, dovrà attrezzare nel rispetto delle normative vigenti. Lo spazio dedicato è, complessivamente, di circa 85 mq.

Le allegate planimetrie individuano anche appositi spazi esterni ubicati all'interno del giardino retrostante l'ex reclusorio della Candelora (ex Jardin de l'Hotel de France) di circa 365 mq, nonché l'area retrostante la buvette di circa mq 150, che l'aggiudicatario potrà utilizzare per lo svolgimento delle medesime attività oltre che per quella di piccola ristorazione secondo le modalità meglio di seguito specificate che dovranno prevedere anche il servizio ai tavoli.

Potranno essere utilizzati per il servizio catering anche i seguenti spazi: la sala delle verifiche, nonché lo spazio portico viridarium presso l'area ristrutturata dei Magazzini ottocenteschi secondo modalità organizzative da concordare con il DEC.

In questo caso sarà onere del Concessionario acquisire dagli organi competenti tutta la documentazione autorizzativa oltre che provvedere a suo totale carico alla realizzazione delle strutture, attrezzature e arredi necessari a consentire i servizi all'esterno come sopra indicati.



ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di 2 anni, con decorrenza dalla data del verbale di consegna del servizio al Concessionario con opzione di rinnovo di 2 ulteriori anni, alle stesse condizioni previste dal presente Capitolato tecnico nonché dall'offerta presentata in sede di gara.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva l'ipotesi che l'Amministrazione universitaria, entro 6 mesi dalla data termine del rapporto stesso, comunichi all'affidatario la volontà di procedere al rinnovo di cui al periodo successivo.

Laddove perdurino le condizioni che hanno determinato il ricorso alla presente concessione, sempre che il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni offerte in sede di gara all'aggiudicatario, l'affidamento del servizio per ulteriori 2 anni e quest'ultimo si obbliga fin d'ora ad accettare l'esercizio di detta opzione.

Prima della scadenza, il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ateneo, per il periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure e al perfezionamento degli atti amministrativi per l'individuazione del nuovo affidatario, comunque per un periodo massimo di sei mesi. Resta inteso, che è facoltà dell'Ateneo non disporre alcuna proroga al contratto. L'affidatario non ha diritto ad alcun compenso, risarcimento, rimborso o indennizzo nel caso in cui l'Ateneo decida di non disporre la predetta proroga tecnica.

ART. 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato della concessione ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs. 36/2023 è costituito dal fatturato totale del Concessionario, al netto dell'IVA, derivante dai ricavi generati per i servizi di caffetteria e di ristorazione completa per tutta la durata del contratto. Tale valore è stimato in € 2.190.000,00, IVA esclusa, non tenendo conto del fatturato del servizio di catering, come risulta dal Piano Economico Finanziario.

Il **valore presunto complessivo della concessione** ai fini degli artt. 14 e 179 del D.Lgs. 36/2023 è pari ad **€ 2.463.750,00 oltre IVA**, determinato quale corrispettivo dei servizi oggetto di concessione, tenuto conto delle opzioni contrattuali di cui al precedente articolo e della proroga tecnica ex art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023.

Si precisa che tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione del potenziale incasso, al netto dell'IVA, derivante dai potenziali fruitori dei servizi offerti.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, alla documentazione di gara è allegato un Piano Economico Finanziario di massima (PEF) – Allegato 1, che ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il piano economico finanziario di massima allegato è finalizzato a individuare la dinamica economica generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della concessione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare una stima presuntiva non vincolante di ricavi e di costi di gestione e di individuare l'equilibrio economico complessivo dell'iniziativa.

Si precisa che non sono inclusi nel PEF gli incassi derivanti da servizi di catering e i relativi costi che sono oggetto della concessione e che l'operatore economico individuato sarà ritenuto preferenziale ed esclusivo nell'espletamento dei servizi di catering per eventi, convegni, congressi organizzati dall'Ateneo.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Università e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione. Il Concessionario sarà chiamato infatti, in sede di offerta economica, a presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.



ART. 4 – RISCHI DA GESTIONE DELLA CONCESSIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Ai sensi dell'art. 177 D.Lgs. 36/2023, il Concessionario assume il rischio operativo conseguente alla gestione dei servizi, derivante, tra l'altro, dalle possibili variazioni della domanda in grado di incidere sull'equilibrio del piano economico finanziario della concessione. Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. In capo al Concessionario sono inoltre allocati i rischi di approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi.

Qualora siano necessari interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria, inclusi quelli delle reti di scarico e/o adduzione, sia all'interno del punto di ristoro/buvette che nell'area esterna, o in caso di interruzioni di alimentazione idrica/elettrica dovute a cause esterne, nulla sarà dovuto al Concessionario, che non potrà richiedere rimborsi e/o indennizzi legati al mancato introito.

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del Piano Economico e Finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario (ad esempio: rischio di contrazione della domanda di mercato, rischio di incremento dei costi dei fattori produttivi nonché il rischio di offerta connesso all'ingresso nel mercato di competitori ecc.).

ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Università un corrispettivo per la concessione dei locali suddetti complessivo annuo di € **17.191,32** oltre IVA, così determinato:

- importo mensile di € 532,61, corrispondenti a € 6.391,32 (oltre I.V.A.) annui. A tali importi si perviene mediante il calcolo fondato sull'osservazione degli attuali valori di mercato O.M.I, prendendo come indice il valore minimo.

- Al suddetto canone vanno aggiunti gli importi sotto specificati a titolo di corresponsione forfettaria:

- per i servizi resi dall'Ateneo, quali ad esempio spese per fornitura di energia elettrica, acqua e altri servizi comuni: € 400,00 mensili oltre IVA, corrispondenti ad € 4.800,00 annui oltre IVA;
- per la superficie esterna: € 500,00 oltre IVA corrispondenti ad € 6.000,00 annui oltre IVA.

Il Concessionario si obbliga a corrispondere tramite bonifico bancario all'Università in rate mensili eguali anticipate di € **1.432,61** (millequattrocentotrentadue/61) (oltre IVA), suscettibile di variazione in base al rialzo offerta in fase di gara, ciascuna intestata a: "Università degli Studi di Palermo", coordinate bancarie: IBAN IT50R0623004609000015632748, la quale provvederà a rilasciare relativa fattura. Detto canone dovrà essere corrisposto entro e non oltre il giorno cinque di ciascun mese.

Le parti concordano che il mancato versamento del canone entro il termine previsto costituisce grave inadempimento del Concessionario, con conseguente facoltà per l'Università di risolvere di diritto il contratto mediante comunicazione scritta da inviarsi al Concessionario mediante posta elettronica certificata.

Il canone a base di gara per l'intera durata della concessione comprensiva dell'eventuale rinnovo è pari ad € 68.765,20, oltre IVA, soggetto al rialzo nell'offerta economica entro il limite del 5% come meglio specificato nel Disciplinare di gara.

Al fine di agevolare l'avviamento dell'attività il canone offerto non è dovuto per il primo mese di concessione, salvo quanto previsto dall'art. 21 del presente capitolato tecnico. Anche **la royalty annua** (ovvero la quota dei ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto che il Concessionario cede all'Università come corrispettivo della concessione di utilizzo commerciale dei locali) non è dovuta relativamente al primo anno di concessione. L'importo dovuto, a partire dal secondo anno di concessione sarà determinato in una quota percentuale pari al 10%, oltre IVA, su base annua, sulla quota di fatturato eccedente il canone versato.



ART. 7 - DESCRIZIONE E CONDUZIONE DEI SERVIZI

I servizi di cui al presente Capitolato sono destinati a soddisfare un'utenza composta prevalentemente da dipendenti afferenti al personale TAB, oltre che da personale docente, studenti, collaboratori, visitatori.

Il locale dedicato al servizio di bar caffetteria e di somministrazione alimenti sarà raggiungibile anche dall'utenza esterna, preventivamente autorizzata tramite esibizione di apposito badge/tesserino o dai visitatori del Complesso monumentale Steri, accessibile anche dall'ingresso secondario ubicato presso il Vicolo S. Uffizio, che dovrà essere gestito a cura e spese del Concessionario.

Il servizio di buvette, erogato dal Concessionario, dovrà prevedere le seguenti attività principali:

- **Bar/Caffetteria** – somministrazione di bevande calde e fredde, snack e preparazioni leggere, nel rispetto dei CAM previsti dal DM 9 aprile 2025;
- **Ristorazione completa** – preparazione e somministrazione di pasti completi (primi, secondi, contorni, piatti cucinati), anche se realizzati in cucina esterna certificata, nel rispetto dei CAM previsti dal DM 10 marzo 2020;
- **Catering per eventi universitari** – forniture di alimenti e bevande per eventi istituzionali, in conformità ai CAM previsti dal DM 459/2022, a richiesta per eventi organizzati dall'Università quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, welcome coffee, coffee break, buffet, brunch, dinner buffet.

L'Università non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, docenti, visitatori, indicati al comma 1. La fruizione dei servizi da parte degli utenti sarà del tutto libera, per cui l'Università non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e complessivamente. Il Concessionario, pertanto, non può vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

Inoltre, i servizi oggetto del presente Capitolato tecnico dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei "*Criteria Ambientali Minimi*" (CAM), di cui al D.M. 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente, e del "*Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione 2023*" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 259 del 3 agosto 2023, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 193 del 19 agosto 2023) in materia di Green Public Procurement (GPP) cioè della sostenibilità ambientale dei consumi della PA e in particolare obiettivi ed effetti ambientali, sociali ed economici, il ruolo dei Criteria Ambientali Minimi (CAM).

Il presente Capitolato Tecnico intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale dei servizi richiesti al Concessionario, orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi. A tal fine, il Concessionario dovrà presentare, con periodicità annuale, una proposta di abbattimento quantitativa dell'impatto ambientale degli stessi, contenente le soluzioni tecnologiche e organizzative nonché le relative misure attuative, volte a ridurre i consumi energetici, a prevenire la produzione dei rifiuti e a ridurre l'impatto della logistica o altri impatti ambientali.

Il Concessionario si impegna a condurre i servizi oggetto del presente Capitolato e le attività connesse con diligenza, professionalità e decoro, rispettando tutte le prescrizioni specifiche previste dalla normativa vigente, assicurando gli adempimenti descritti nel Capitolato e in coerenza con quanto offerto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

Il Concessionario, inoltre, dovrà osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della Concessione, garantendo in particolare:

- ✓ il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza sul lavoro, nel testo vigente;



- ✓ il rispetto del D. Lgs n. 193/2007, in materia di sicurezza alimentare, nel testo vigente;
- ✓ l'applicazione delle modalità operative previste dallo standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio Manuale HACCP;
- ✓ l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del Contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle Autorità sanitarie competenti.

Il Concessionario dovrà prestare particolare cura e attenzione all'igiene, alla pulizia e al decoro dei locali, tenuto conto del contesto delle attività universitarie all'interno del quale è inserito.

In particolare, il Concessionario, tramite il proprio personale e a proprio carico, dovrà:

- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le loro parti utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati, così come specificato al successivo articolo 9;
- adottare accorgimenti allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nei locali, quali la pulizia e il riordino continuativi di tavoli e spazi nonché la cortesia del personale;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumo all'interno del punto ristoro/buvette e nelle relative pertinenze, secondo la normativa vigente in materia;
- organizzare i servizi in coerenza con quanto disposto dalle Direttive europee 2008/98/CE e 2019/904/CE nonché dal *Circular Economy Action Plan*;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia, tramite il posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo del punto ristoro/buvette ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
- trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti secondo la normativa e i regolamenti vigenti in materia.

La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento dei servizi è a carico del Concessionario.

ART. 7.1 – SERVIZIO DI CAFFETTERIA

Il servizio prevede:

- caffetteria con servizio sia al banco, sia ai tavoli interni ed esterni;
- piccola ristorazione con servizio al tavolo. In generale dovrà comprendere le seguenti attività:
- somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde), prodotti di caffetteria, pasticceria (anche monoporzioni), vendita di prodotti alimentari.

La caffetteria è un imprescindibile servizio per il pubblico dell'Ateneo e si dovrà qualificare come luogo di eccellenza per la qualità dell'offerta.

La somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere caratterizzata da prodotti freschi e/o confezionati, di alta qualità, a soddisfare la relativa domanda nelle diverse fasce orarie, con il massimo orientamento alla qualità del servizio e comunque nel rispetto delle normative in materia di igiene, sanità, commercio e sicurezza dei luoghi di lavoro.

Dovrà essere assicurato un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci, intolleranti al lattosio e vegetariani.

Per tutte le attività di caffetteria e vendita di alimenti e bevande di preparazione semplice, il concessionario deve rispettare i criteri del **DM 9 aprile 2025 – CAM Servizi di ristoro e distribuzione di acqua potabile**.

In particolare:

- utilizzo di stoviglie riutilizzabili o compostabili;
- riduzione dell'uso di plastica monouso;



- alimenti sostenibili (biologici, filiera corta, fair-trade);
- apparecchiature ad alta efficienza energetica;
- promozione del consumo responsabile e riduzione degli sprechi.

ART. 7.2 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMPLETA

Per tutte le attività di preparazione e somministrazione di pasti completi, anche cucinati in cucina esterna, il concessionario deve rispettare i criteri del:

➤ DM 10 marzo 2020 – CAM Ristorazione collettiva

In particolare:

- percentuale minima di prodotti biologici, DOP/IGP, fair-trade;
- approvvigionamento da filiera corta;
- riduzione degli imballaggi;
- gestione degli sprechi alimentari e donazione eccedenze;
- utilizzo di detergenti ecologici;
- riduzione dei consumi energetici e idrici;
- uso di stoviglie riutilizzabili o compostabili certificate UNI EN 13432 (ove consentito).

Si riportano qui di seguito i criteri ambientali di cui al punto D del DM 10 marzo 2020:

a) specifiche tecniche

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 almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente “vegetariano” per un minimo di una volta ogni due settimane, 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.

B) Clausole contrattuali

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 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, 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 D.M. 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 4 mesi. Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, 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. 1967/2006 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.iucn.it/categorie.php>) . Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure 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 tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), 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 12 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 frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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.

- 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 Organization – 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.

Se l’acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.



- **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.

Il Concessionario dovrà garantire la varietà tra:

- due scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali. Dovrà inoltre, essere assicurata la disponibilità giornaliera di prodotti preconfezionati senza glutine e di almeno un tipo di pasta per soggetti affetti da celiachia;
- due scelte di secondi piatti a base di pesce, carne bianca e rossa, formaggio e uova; dovrà essere garantita tutti i giorni la possibilità di secondi piatti a base di affettati (esempio prosciutto crudo, cotto, bresaola) e formaggi (esempio mozzarella di bufala, stracchino, groviera etc);
- dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata della giornata.

In aggiunta alle composizioni sopra indicate, il Concessionario secondo la richiesta da parte degli utenti potrà modulare la disponibilità giornaliera dei predetti piatti con:

- “menù insalatona” ad esempio, una insalatona composta da insalata foglia verde/mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) mozzarella+tonno+uova sode+olive+mais etc.. I prodotti di cui sopra potranno essere combinati liberamente nella composizione dell'insalatona, in aggiunta una bevanda e pane;
- “piatto freddo misto” composto ad esempio da almeno tre prodotti di cui due a scelta tra: prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola, mozzarella, formaggio e in aggiunta un altro componente tra: verdure grigliate, verdure cotte e/o crude, legumi, pomodoro, melone, in aggiunta una bevanda e pane.

Per quanto concerne la voce “bevanda” diversa dall'acqua naturale e frizzante ½ litro se non è disponibile microfiltrata, dovrà essere assicurata la disponibilità giornaliera di: aranciata, coca-cola, chinotto e sprite in lattine.

Si precisa che sui prezzi di tutti i prodotti e menù, anche qualora non inclusi nel listino di cui all'Allegato n. 2a) il Concessionario dovrà applicare con una scontistica non inferiore al 25% in favore del personale TAB, del personale docente e degli studenti.

Il Concessionario dovrà, altresì, garantire l'applicazione della predetta scontistica in occasione di colazioni e/o pranzi istituzionali organizzati dal Rettore o dal Direttore Generale, nonché in occasione di servizi catering organizzati dall'Ateneo.

Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.

È fatto assoluto divieto di somministrare generi alimentari scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione concedente da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati, ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/2007, recante “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” e alle specifiche tecniche di cui al punto C relativo ai “Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica” di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. del 4 aprile 2020, n. 90 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate



alimentari), disponibile sul sito <http://www.mase.gov.it>, per quanto compatibile.

Il Concessionario è obbligato ad utilizzare bicchieri, posate e piatti multiuso, oppure monouso. Nel caso di prodotti monouso, questi devono essere 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico).

Si precisa che tutti i piatti che richiedono cottura devono essere preparati in un centro di cottura esterno al compendio di Palazzo Steri, in quanto i locali non sono predisposti per una cucina in loco.

È necessario che il concessionario garantisca che i pasti siano **preparati secondo i requisiti CAM**, anche se cucinati altrove e trasportati nel punto ristoro.

ART. 7.3 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI - LISTINI PREZZI

L'Aggiudicataria è tenuta a predisporre giornalmente e ad esporre in modo ben visibile i prodotti in vendita e il listino prezzi applicati all'utenza interna ed all'utenza esterna.

Per i prodotti somministrati presso il punto buvette, l'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel Catalogo offerto in sede di gara.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire ai quali dovranno essere aggiunti ulteriori prodotti da inserire nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, ai quali dovrà comunque essere applicata una tariffa agevolata e scontata con una percentuale non inferiore al 20% dei prezzi minimi base di mercato, da riservarsi esclusivamente al personale TAB e docente e studenti, nonché in occasione di colazioni e/o pranzi istituzionali organizzati dal Rettore o dal Direttore Generale.

I prodotti e i prezzi indicati in tabella sono soggetti al ribasso percentuale unico in sede di Offerta Economica non inferiore al 25%.

Analoga scontistica dovrà essere applicata per i prodotti offerti in occasione dei servizi di catering organizzati dall'Ateneo.

I prodotti somministrati nel punto buvette dovranno, inoltre, rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

Relativamente ai prodotti gluten free il Concessionario si impegna ad osservare tutte le prescrizioni connesse alla somministrazione dei medesimi prodotti.

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza universitaria il listino prezzi posto a base di gara, di cui all'Allegato 2a – Listino prodotti base, ridotto nella predetta misura percentuale stabilita nel medesimo, nonché anche per i prodotti ulteriori non previsti nel predetto listino prezzi.

Il Concessionario è tenuto altresì ad applicare all'utenza esterna per tutta la durata del contratto i prezzi indicati nell'Allegato 2b).

I prezzi degli alimenti si ritengono automaticamente compresi anche dell'eventuale costo dei condimenti e del "coperto" per entrambi i listini.

ART. 7.4 - SERVIZIO CATERING PER EVENTI

Si precisa che il servizio di catering è da considerarsi a richiesta sulla base delle necessità di volta in volta formulate dall'Ateneo in occasione di eventi istituzionali e/o manifestazioni a carattere culturale.

Il Concessionario, nell'ambito degli spazi assegnati, dovrà offrire **servizi di catering** per eventi riservati dalla Università a soggetti terzi che utilizzano gli spazi del Complesso Steri (es. welcome coffee, coffee



break, aperitivi, pranzi e/o cene per eventi ecc.) oppure in occasione di eventi organizzati dall'Ateneo. Il Concessionario dovrà fornire, altresì, il servizio di che trattasi anche all'esterno dei citati spazi assegnati pur sempre nell'ambito delle sedi dell'Ateneo. Per gli eventi, potrà essere delimitata una parte del locale senza impedire il libero accesso di altre persone ai servizi della caffetteria.

E' necessario prevedere menù base in lingua italiana e almeno in lingua inglese con i relativi costi e menù personalizzabili per soddisfare le diverse esigenze, in considerazione del pubblico eterogeneo che usufruisce di tali servizi. Il Concessionario è tenuto a fornire l'allestimento di alto livello necessario per effettuare il servizio catering (ad esempio tavoli, sedie, coprisedie, frigor, stoviglie, tovaglie, luci, centritavola, lampade riscaldanti, ecc.). Dovrà inoltre garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglieria da tavola e da banco in linea con il contesto, con l'immagine e con il linguaggio stilistico del Complesso monumentale dello Steri.

Si richiede che ogni complemento di arredo e ogni attrezzatura siano individuati tenendo conto delle caratteristiche degli ambienti, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente e con l'osservanza dei CAM di seguito indicati.

Il servizio catering potrà essere effettuato nella tensostruttura, che verrà montata all'aperto indicativamente dal mese di aprile a novembre, e/o nella parte di giardino antistante o nella parte retrostante i locali o nel portico viridarium. Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas ma solo ad alimentazione elettrica.

Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Per i servizi di catering relativi a eventi istituzionali universitari si applicano i criteri del:

✓ **DM 459/2022 – CAM per eventi**

Nell'ambito di un evento, il servizio di catering e quello di ristoro hanno spesso un impatto significativo sull'ambiente; per ridurlo, la società a cui è affidato il servizio deve rispondere ai seguenti criteri:

1. distribuzione gratuita ai partecipanti di acqua di rete, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo n. 31 del 2001 ed eventualmente microfiltrata con apparecchiature gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 e del Regolamento (CE) n. 852/2004. Nei casi in cui vi sia la comprovata impossibilità ad accedere all'acqua di rete o microfiltrata, è somministrata acqua in bottiglie con il sistema del vuoto a rendere o su cauzione oppure di bottiglie di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.
2. Nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici, è disponibile almeno una proposta di vini biologici e una proposta di vini DOC o DOCG.
3. Almeno il 30% di succhi di frutta, eventuali nettari e altre bevande a base di frutta sono biologiche. È disponibile almeno una proposta bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici. I succhi e i nettari di frutta tropicale, se non biologici, provengono da commercio equo e solidale e sono pertanto in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.
4. Nella preparazione dei pasti prevedere che almeno il principale ingrediente di tutte le preparazioni proposte sia biologico.
5. Qualora il principale ingrediente sia costituito da salumi o formaggi, questi, se non biologici, sono a marchio DOP, IGP o certificati "prodotti di montagna". I salumi somministrati sono in ogni caso privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621), così come previsto nei CAM per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva.
6. E' prevista altresì la presenza di una proporzionata offerta di piatti vegetariani, vale a dire contenenti anche proteine vegetali, adeguatamente comunicata all'utenza e di pane con farine integrali e multi cereali



nonché piatti che tengano conto di specifiche esigenze dovute a restrizioni dietetiche o a regimi alimentari particolari.

7. Le uova, sia quelle pastorizzate liquide che quelle con guscio utilizzate all'interno delle pietanze e nei panini e simili prodotti sono biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

8. Utilizzo di olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture 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'articolo 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.

9. Prodotti ortofrutticoli di stagione e non di quinta gamma.

10. I prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale) sono biologici e/o provenienti 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 Organization – WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.

11. Il latte e lo yogurt, se messi a disposizione dell'utenza, sono biologici.

Per il catering, i **pasti sono somministrati e consumati con piatti e posate riutilizzabili** così come disposto dalla Direttiva 904/2019 (c.d. **Direttiva SUP**) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

Non sono utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio, aceto e salse da condimento, nonché marmellate, snack, merendine, etc.) ove non altrimenti imposto ex lege, né possono essere utilizzate cialde o capsule in plastica per il caffè.

7.5 - ULTERIORI SPECIFICHE: FLUSSI INFORMATIVI ED ECCEDENZE ALIMENTARI

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, consentendo mezze porzioni e mettendo a disposizione family bag per gli avanzi per gli utenti.

I prodotti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento dovranno essere consegnati, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

7.6 – PREVENZIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario 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 confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse, etc.) e le monoporzioni ove non imposto ex lege o 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.

7.7 - PROSPETTO RIASSUNTIVO CAM DEI TRE SERVIZI

Componente del servizio	CAM applicabile	Principali requisiti
Bar / Caffetteria	DM 9 aprile 2025 – Servizi di ristoro e distribuzione acqua potabile	- Stoviglie riutilizzabili o compostabili - Riduzione plastica monouso - Prodotti sostenibili (biologici, filiera corta, fair-trade) - Apparecchiature efficienti dal punto di vista energetico - Promozione consumo responsabile e riduzione sprechi
Ristorazione completa	DM 10 marzo 2020 – Ristorazione collettiva	- Percentuale minima di prodotti biologici, DOP/IGP, fair-trade - Filiera corta - Riduzione imballaggi - Gestione sprechi e donazione eccedenze - Detergenti ecologici - Riduzione consumi energetici e idrici - Stoviglie riutilizzabili o compostabili
Catering per eventi	DM 459/2022 – CAM Eventi	- Prodotti sostenibili - Riduzione rifiuti e gestione differenziata - Stoviglie e materiali ecocompatibili

ART. 8 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA E DI RISTORAZIONE COMPLETA

Il servizio di bar caffetteria e di ristorazione completa deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 19.00 e in occasione di particolari eventi speciali quali mostre, inaugurazioni o cerimonie, che possono svolgersi anche nei giorni di sabato e festivi.

Il Concessionario deve garantire obbligatoriamente l'apertura dei servizi oggetto della concessione in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura previsti comprese eventuali aperture straordinarie.

Il Concessionario può concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto, di seguito DEC, sulla base delle esigenze dell'Ateneo e coerentemente con il calendario delle attività universitarie:

- eventuali periodi di riduzione dell'orario;
- periodi di chiusura al pubblico.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario di erogazione del servizio devono essere corrispondenti con quelli fissati dal Concedente per i periodi di chiusura estiva ed invernale, in ogni caso, programmati in anticipo e autorizzati dal DEC. Il Concessionario non può sospendere o interrompere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Ateneo.

L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali nonché la risoluzione del Contratto.

L'Università si riserva la facoltà di chiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi, in occasione di eventi straordinari, con un preavviso di almeno 5 (cinque) giorni



naturali e consecutivi.

L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comportano una variazione del canone di concessione.

ART. 9 - DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato Tecnico.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dall'Amministrazione, pena la risoluzione del Contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del Contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio buvette sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

I locali e gli impianti, sono individuati nell'Allegato 3 – Planimetrie locali. Le stesse sono rese disponibili nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, degli impianti, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata, in sede di gara, al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti. Al termine delle attività di sopralluogo dovrà essere controfirmato da entrambe le parti apposito verbale.

Il Concessionario accetta i locali e gli impianti concessi nello stato in cui si trovano al momento della consegna, assumendo la responsabilità della conservazione, della custodia e della manutenzione degli stessi per tutta la durata della Concessione.

Il Concessionario dovrà munire i predetti locali con gli arredi e le attrezzature idonee a garantire un regolare ed efficiente espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato e secondo quanto descritto nell'offerta tecnica.

L'Ateneo si riserva la facoltà, in occasione di specifici eventi, di richiedere la gestione del welcome coffee, coffee break o altri servizi di catering anche presso differenti locali delle sedi dell'Ateneo.

Il Concessionario, nell'offerta tecnica, dovrà proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti modalità di utilizzo degli spazi e dei layout degli stessi sempre in armonia con lo stile del Compendio monumentale Steri, effettuando, a propri oneri e spese, tutti gli interventi necessari, preventivamente autorizzati dal Concedente, assicurando le migliori prescrizioni tecniche ed il rispetto di tutte le normative di riferimento vigenti in materia. In particolare, nell'offerta tecnica:

- dovranno essere specificati gli arredi e le attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'allestimento dei locali;
- il progetto di allestimento dovrà garantire la migliore dislocazione degli ambienti e l'ottimizzazione degli spazi a favore dell'area destinata ai fruitori;
- il perimetro degli spazi esterni, ove presenti, dovrà essere appositamente delimitato; sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo e dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi.

In sede di valutazione del progetto tecnico, la commissione aggiudicatrice valuterà, inoltre, positivamente eventuali iniziative volte a favorire la migliore accoglienza e capacità di aggregazione dell'utenza compatibilmente con gli spazi destinati.

ART. 9.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione degli arredi idonei e necessari all'espletamento del Servizio.



Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio.

Il relativo allestimento dovrà essere ultimato entro il termine stabilito dall'art. 22 del presente Capitolato, previa verifica positiva da parte della Stazione concedente della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal medesimo Capitolato.

Gli arredi e gli eventuali impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Gli arredi, gli elementi e i materiali costituenti le forniture dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Gli arredi forniti dal Concessionario per l'allestimento devono essere conformi alle specifiche tecniche definite nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 254 del 23 giugno 2022, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 184 del 08 agosto 2022, che ha adottato i criteri ambientali minimi per la fornitura di nuovi arredi per interni, per l'affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l'affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per esterni.

Il Concessionario potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi e al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per l'Università e previa autorizzazione di quest'ultima.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della concessione e ogni necessaria sostituzione degli stessi sarà a totale carico del Concessionario.

Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Concessionario resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto salvo diversi accordi che potrebbero intervenire tra le parti per l'eventuale riscatto da parte dell'Università.

ART. 9.2 - ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del punto buvette con le attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nel presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti; devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, senza trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche. Eventuali apparecchiature elettriche fornite o utilizzate dall'aggiudicatario nei locali dell'Amministrazione dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di Energy Label.

ART. 10 - PULIZIA DEI LOCALI E IGIENE



Il Concessionario deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie di tutti i locali di svolgimento dei servizi di propria competenza quali lo spogliatoio, i servizi igienici ad uso del personale, e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nonché le aree esterne di pertinenza della buvette. La pulizia dei servizi igienici al piano, utilizzabili dall'utenza, sarà a carico dell'Ateneo nei giorni di apertura e negli orari di attività universitaria e non.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento dei servizi. Inoltre, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti e alla fine degli stessi.

Dovrà essere gestito in modo corretto il sistema HACCP, anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità idonea. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso la sede di esecuzione del servizio la scheda di pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'Università in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

Il Concessionario dovrà, a propria cura e spese, svolgere gli interventi periodici di disinfestazione e derattizzazione dei locali almeno ogni sei mesi o quando si manifesti la necessità.

Con particolare riferimento ai “*Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*”, approvati con D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 42 del 19 febbraio 2021 e successivo Decreto correttivo del 24 settembre 2021, il Concessionario dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

- i detergenti utilizzati nelle pulizie ordinarie (detergenti multiuso, detergenti per cucine, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 1. I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio;
- per le pulizie periodiche e straordinarie i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. B), punto 2;
- i prodotti ausiliari per l'igiene dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 3;
- i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 4;
- i materiali igienici come i prodotti di carta tessuto e i detergenti per l'igiene delle mani dovranno essere conformi a quanto definito nel sub C, lett. C), punto 5.

In relazione ai Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a “*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”, le pulizie dei locali e delle superfici dure e il lavaggio delle stoviglie dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. B), punto 7.

I prodotti utilizzati dovranno essere compatibili nella destinazione d'uso con le superfici, gli arredi e le attrezzature dell'Università. I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori. È assolutamente vietato detenere nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari detersivi, scope, strofinacci ecc.

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del Concessionario.

L'Università si riserva la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo



l'aggiudicazione e per tutta la durata della concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a particolari esigenze dovute a intolleranze o allergie.

ART. 11 – OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve provvedere, prima dell'avvio dell'attività, al conseguimento di tutte le autorizzazioni, le licenze e/o i permessi necessari, in base alle norme vigenti, per l'uso dei locali e per l'esercizio delle attività. L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, ecc.) e/o l'attivazione di procedimenti amministrativi (SCIA, ecc.) – comunque denominati – necessari allo svolgimento delle attività, oggetto del servizio, sono a totale carico del Concessionario. Copia di tale documentazione deve essere fornita all'Università entro trenta giorni dalla stipula del contratto, che non potrà essere in nessun modo ritenuta responsabile di parziale o totale inosservanza delle norme in materia, salvo proroga del suddetto termine dovuta a cause non attribuibili al Concessionario.

Sono a totale carico del Concessionario:

- il canone di concessione;
- spese e oneri connessi all'avvio, alla gestione e al funzionamento dell'attività;
- la manutenzione ordinaria degli spazi come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. e ii. (Testo Unico Edilizia);
- tutte le spese e gli oneri per le pulizie dei locali oggetto di concessione, delle aree esterne utilizzate dal Concessionario per lo svolgimento delle attività, degli spazi vicini ai predetti locali, compresa la raccolta e smaltimento rifiuti secondo le modalità prescritte dalle norme in vigore;
- tutte le spese e gli oneri necessari a garantire il rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi.

Il Concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza e deve procedere agli adempimenti ivi previsti, se e in quanto obbligatori, per gli impianti e le strutture affidati in concessione;

- tutte le spese e gli oneri amministrativi, fiscali e tributari direttamente e indirettamente connessi e conseguenti all'utilizzo dei locali, con la sola esclusione di quelli che, per espressa disposizione di legge, gravano esclusivamente sulla proprietà;
- qualsiasi altro adempimento ed onere necessario al corretto svolgimento del servizio e a mantenere i locali in condizione di piena usabilità.

Il Concessionario è responsabile verso l'Ateneo del buon andamento del servizio assunto, del corretto uso delle attrezzature e di tutto il materiale, dell'operato e della disciplina del proprio personale.

Il Concessionario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne l'Università da ogni eventuale pretesa di terzi. Il Concessionario, in ogni caso sarà tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempimenti in merito.

I prezzi di vendita dei generi di consumo non dovranno essere superiori alla media di quelli praticati nei consimili esercizi; la distinta dei generi di consumo e dei relativi prezzi dovrà essere affissa in modo visibile all'interno dell'esercizio. Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere:

- ✓ alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni dei servizi comunali, compreso il trasporto dei rifiuti con relativi oneri a proprio carico nei luoghi di raccolta identificati, impegnandosi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- ✓ alla pulizia sistematica del bancone del bar, dei macchinari, delle attrezzature, delle suppellettili dell'arredamento e degli ambienti, utilizzando prodotti adeguati alla superficie dei materiali, alla pulizia dell'area immediatamente adiacente al bar e dell'area della tensostruttura nonché area adiacente qualora utilizzata per catering, adoperando prodotti adeguati ai materiali;
- ✓ ad effettuare la sanificazione periodica delle aree e delle attrezzature;



- ✓ a garantire la fornitura di sapone lavamani, carta igienica, prodotti di pulizia e disinfettanti, idonei a mantenere i servizi igienici e i locali in concessione nelle condizioni di pulizia e di rispondenza alle migliori norme igieniche;
- ✓ al controllo dei locali in concessione al fine di garantire un corretto utilizzo dei locali in uso;
- ✓ alla disattivazione degli impianti o di ogni altra apparecchiatura sensibile a particolari condizioni atmosferiche invernali, qualora si ravvisasse la necessità di chiusura della struttura;
- ✓ a mantenere tutti gli spazi oggetto della presente concessione in modo decoroso e pulito; a tal fine il gestore deve garantire, a propria cura e spese, la pulizia giornaliera, di tutti gli spazi utilizzati interni ed esterni;
- ✓ ad adempiere a eventuali obblighi connessi alle norme vigenti in materia fiscale, assicurativa, SIAE, pubblica sicurezza per eventi organizzati direttamente dal gestore in accordo con l'Università;
- ✓ ad effettuare il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'espletamento dei servizi fuori dagli orari di apertura al pubblico degli uffici dell'Ateneo;
- ✓ ad assicurare il funzionamento del servizio di caffetteria ai visitatori in caso di svolgimento di manifestazioni organizzate dalla Università o da essa patrocinate/co-organizzate;
- ✓ ad assicurare la scrupolosa osservanza delle norme vigenti e/o di futura emanazione, in particolare in materia igienico-sanitaria e di prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- ✓ ad assicurare l'ottemperanza alle disposizioni in materia di ordine pubblico;
- ✓ ad assicurare il rispetto degli oneri e degli adempimenti previsti dal D.lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- ✓ a vigilare che tutti gli utenti dei servizi di cui al presente Capitolato utilizzino correttamente le strutture, gli arredi della buvette e non lascino rifiuti o pongano in essere qualsiasi altro comportamento scorretto e contrario ai Regolamenti di Ateneo;
- ✓ ad accendere e spegnere le luci interne ed esterne, e i sistemi di riscaldamento/raffrescamento;
- ✓ ad assistere i clienti del punto buvette e del servizio di catering;
- ✓ ad occuparsi di eventuali allestimenti che dovessero rendersi necessari, previa autorizzazione dell'Università;
- ✓ alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti, previa condivisione e autorizzazione dell'Università;
- ✓ alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli attacchi/alimentazioni idrauliche ed elettriche, inclusi i sistemi di carico/scarico delle acque, comprensivo anche degli spurghi delle condotte e delle tubazioni, sia nella caffetteria sia nei bagni attigui;
- ✓ alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché eventuale sostituzione degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

Qualora le apparecchiature dovessero guastarsi oltre i termini di garanzia, per qualsiasi motivo, la riparazione e/o sostituzione sarà a carico del Concessionario, nel rispetto della normativa vigente.

I danni derivanti da una gestione non corretta da parte del Concessionario saranno a carico del medesimo.

ART. 12 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti relativi ai servizi di cui al presente Capitolato è interamente a carico del Concessionario e dovrà essere conforme a quanto previsto dai regolamenti comunali, disponibili sul sito del Comune di Palermo, in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (ad esempio olii e grassi alimentari esausti).

Il Concessionario dovrà mantenere, rendere disponibile e consegnare al DEC copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (ad esempio formulario), nel rispetto della normativa vigente nonché dei principi di trasparenza e di tracciabilità dei rifiuti.

Il Concessionario dovrà conferire i rifiuti presso gli appositi punti di raccolta differenziata al di fuori della struttura universitaria; nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato nei cassonetti ubicati presso la predetta sede. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. In



caso di intasamenti degli scarichi fognari ad uso esclusivo del Concessionario, i lavori di spurgo saranno addebitati allo stesso e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. L'Università si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti. I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla UNI 11686 in vigore.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi relativi al “*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” si riportano le indicazioni di cui al citato D.M. n. 65 del 10.3.2020:

- la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 3;
- la prevenzione e la gestione dei rifiuti e i requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti dovranno essere conformi a quanto definito nel sub D, lett. b), punto 4 e nel sub D, lett. b), punto 5;
- le tovaglie e i tovaglioli dovranno rispettare i requisiti previsti nel sub D, lett. b), punto 6.

Il Concessionario, entro un anno dall'avvio dei servizi, dovrà presentare una relazione contenente le azioni necessarie volte ad una riduzione dei rifiuti prodotti.

Sono a carico del Concessionario gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani. In particolare, il Concessionario è tenuto all'autonoma e tempestiva comunicazione dell'inizio dell'attività commerciale al Comune di Palermo, al fine del calcolo della tassa rifiuti e, successivamente, al suo pagamento a proprie spese. Il Concessionario si impegna, altresì, a fornire al DEC, entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto, copia della documentazione di attivazione della posizione TARI rilasciata dai competenti uffici comunali per gli spazi oggetto del contratto.

ART. 13 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi è a carico del Concessionario per tutta la durata della concessione.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento dei servizi e l'ordinaria funzionalità degli impianti senza modificarne le caratteristiche strutturali. Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro, denominato “Registro delle Manutenzioni”, da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere messo a disposizione e consegnato, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.

Nel caso si rendesse necessaria l'installazione di nuove attrezzature, il Concessionario è tenuto a darne comunicazione all'Ateneo. Questo provvederà ad effettuare le dovute verifiche in merito alla fattibilità degli interventi e, nel caso in cui questi comportino modifiche impiantistiche al fine della messa a norma degli impianti stessi, si riserverà di decidere se tali adeguamenti saranno a carico dell'Ateneo o del Concessionario.

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi sono a carico del Concessionario, mentre quelle dei locali e degli impianti sono a carico dell'Ateneo.

ART. 14 - PUBBLICITÀ

Il Concessionario non può esporre all'interno dei locali concessi, sulle pareti interne e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari esterni non finalizzati all'attività del Concessionario stesso.

ART. 15 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI

Al fine di consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione dei servizi, l'Ateneo conserverà copia di tutte le chiavi dei locali consegnati e, qualora lo stesso dovesse accedere ai locali a fronte di emergenze, si riserva di darne tempestiva comunicazione al Concessionario.



ART. 16 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI

Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata del contratto ad utilizzare i locali esclusivamente per i servizi in oggetto e a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

ART. 17 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Presso il punto di ristoro/buvette, oggetto della Concessione, dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento, come eventualmente integrati con quanto proposto nell'offerta Tecnica:

- ✓ contanti in moneta e in banconota;
- ✓ buoni pasto in uso presso l'Università in formato elettronico;
- ✓ strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito;
- ✓ pagamenti attraverso apposite App (come, ad esempio, Satispay).

ART. 18 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA E PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

Al fine di garantire il corretto svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà predisporre un'organizzazione adeguata in termini di risorse impiegate e relative qualifiche coerentemente con quanto proposto nell'offerta Tecnica.

Il Concessionario dovrà nominare un Responsabile per i servizi di che trattasi, in qualità di referente nei confronti dell'Università per tutti gli aspetti inerenti alla gestione e al coordinamento delle attività previste nella concessione, i cui riferimenti, comprensivi di indirizzo PEC e recapito telefonico, dovranno essere comunicati all'Università prima della data di avvio del servizio. Tale figura dovrà essere dotata di adeguate competenze professionali, di esperienza in ruoli simili e analoghi, di idoneo inquadramento contrattuale con riguardo al Contratto Collettivo Nazionale di riferimento, di adeguato livello di responsabilità e di potere decisionale per la gestione dei servizi.

Il Responsabile del servizio rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a rivolte allo stesso dall'Ateneo, dal RUP o dal DEC si intenderanno fatte al Concessionario; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Concessionario all'Università dovranno pervenire esclusivamente dal Responsabile del servizio. Questo dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo per ferie, malattia, infortunio, o altri accadimenti, il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al DEC.

L'Ateneo può richiedere la sostituzione del Responsabile del Servizio, dandone adeguata motivazione, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, al Responsabile del Servizio sono affidate le seguenti attività:

- ✓ organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento del punto buvette, come l'installazione di nuove attrezzature con il relativo adeguamento degli impianti da concordare con l'Ateneo;
- ✓ organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento e la manutenzione delle attrezzature, garantendo il corretto funzionamento delle stesse durante tutta la durata della concessione;
- ✓ programmare e gestire tutte le attività previste per la conduzione dei servizi di che trattasi per il regolare espletamento delle stesse;
- ✓ coordinare e dirigere il personale impiegato nelle attività della concessione;
- ✓ garantire il rispetto e l'osservanza da parte del personale addetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e nelle norme che disciplinano le attività connesse con la concessione;
- ✓ trasmettere o rendere accessibile al DEC l'elenco aggiornato del personale addetto;



- ✓ trasmettere o rendere accessibili al DEC copia delle quietanze di pagamento delle rate di canone;
- ✓ informare costantemente il DEC sull'andamento dei servizi in concessione, segnalando eventuali anomalie o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.

ART. 19 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Il Concessionario dovrà garantire, per tutta la durata della Concessione, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile a garantire la continuità e la regolarità dei servizi, in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari concordati, con particolare attenzione alle fasce orarie di maggiore afflusso dell'utenza, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa proposta in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Il personale dovrà essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il personale del Concessionario è obbligato a:

- ✓ fornire e far indossare una divisa di lavoro appropriata ed omogenea, chiaramente riconoscibile con cartellino/tesserino identificativo, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro;
- ✓ attenersi alle prescrizioni normative in vigore in materia e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
- ✓ mantenere un comportamento professionale, decoroso e irreprensibile, consono all'ambiente universitario, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dell'utenza.

In occasioni in cui è prevedibile un particolare afflusso di utenza, ad esempio in occasione di convegni, meeting, eventi istituzionali o per giornate nelle quali l'Università ha richiesto un ampliamento degli orari dei servizi, il Concessionario è tenuto ad incrementare il numero di addetti destinati all'erogazione degli stessi.

Con particolare riguardo al personale addetto al servizio di bar caffetteria e di ristorazione completa, il Concessionario dovrà tenere un elenco aggiornato, con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Ateneo. In caso di variazioni del personale impiegato, il Concessionario si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. L'Ateneo potrà richiedere la sostituzione del personale a seguito di gravi fatti accertati e documentati, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto al Concessionario di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla richiesta.

Il Concessionario dovrà esibire, ad ogni richiesta dell'Università, il libro unico del lavoro e in ogni ipotesi di nuova assunzione o sostituzione di lavoratori adibiti ai servizi, copia del modello UNILAV.

ART. 19.1 - ULTERIORI DISPOSIZIONI IN RELAZIONE AL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO

In merito al personale del Concessionario, lo stesso dovrà, altresì, garantire:

- ✓ la sua informazione e formazione in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
- ✓ in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i., assicurare l'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri delle attività oggetto del presente Capitolato, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- ✓ il rispetto del Codice di comportamento e del Codice etico di Ateneo.

Con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi, il rispetto di quanto previsto sia in relazione alla pulizia dei locali sia in relazione alla somministrazione degli alimenti; e segnatamente:

- rispetto ai CAM denominati "*Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti*", occorrerà provvedere alla formazione del



- personale addetto secondo quanto definito nel sub C, lett. c), punto 1;
- riguardo ai CAM denominati “*Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”, occorrerà provvedere alla formazione del personale impiegato nel rispetto di quanto precisato nel sub D, lett. b), punto 8.
- ✓ Il piano formativo del personale impiegato e il registro della formazione erogata dovranno essere mantenuti a disposizione e consegnati, su richiesta, al DEC in qualsiasi momento.

ART. 19.2 - OSSERVANZA CCNL E NORME DI DISCIPLINA DEL LAVORO

Il Concessionario è tenuto a:

- ✓ dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- ✓ ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- ✓ applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali per la zona nella quale sono svolte le prestazioni.

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Il personale alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Stazione concedente.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. Tale documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta vi siano modifiche nell'organico impiegato.

La Stazione concedente, sulla base delle risultanze del grado di soddisfazione dell'utenza, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del Servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

ART. 19.3 - FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione concedente.

Le figure professionali richieste sono:

- n. 2 Barista / banconista;
- n. 2 figure di supporto addetti di servizio ai tavoli nelle ore di maggior affluenza;
- per il servizio di catering a richiesta dovranno essere assicurate tre risorse di cui una con il ruolo di responsabile di evento e due addetti o comunque saranno incrementate secondo la tipologia dell'evento.

In applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, per garantire le pari opportunità generazionali e di genere, il Concessionario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriore manodopera rispetto a quella di cui si avvale per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto del contratto e compatibilmente con l'effettiva reperibilità sul mercato, si dovrà impegnare ad assicurare:



- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione giovanile (età non superiore a 36 anni);
- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione femminile.

ART. 20 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Il Concessionario deve essere in possesso di tutte le licenze e autorizzazioni, previste dalla normativa nazionale e regionale, che consentano l'esercizio delle attività oggetto del presente affidamento. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche parzialmente. Il Concessionario s'impegna a fornirne, dietro richiesta, copia all'Università.

Il Concessionario è responsabile di tutte le inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere nella materia di cui alla presente Concessione; tale responsabilità comprende anche le inosservanze della normativa fiscale.

ART. 21 – STIPULA DEL CONTRATTO, CONSEGNA DEI LOCALI, LAVORI DI ADEGUAMENTO

A seguito della stipula del contratto saranno resi disponibili i locali. Di tale operazione sarà redatto, in contraddittorio fra le parti, apposito **verbale** corredato di idonea documentazione fotografica adeguata ad attestare lo stato dei luoghi all'atto della consegna degli stessi al Concessionario. Da tale data decorrerà il termine di 30 giorni (trenta) consecutivi entro il quale il Concessionario dovrà porre in essere i lavori di ristrutturazione e di adeguamento degli impianti dei locali per renderli idonei allo svolgimento del servizio. In corso d'opera l'Area Edilizia dell'Ateneo procederà a delle verifiche e alla conclusione degli interventi, accerterà, redigendo apposito **verbale di constatazione**, la corrispondenza tra i lavori eseguiti e quelli previsti rispetto al progetto redatto in sede di offerta tecnica, nonché del rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e conformità impiantistica, che dovrà essere attestata dal Direttore dei lavori incaricato dall'aggiudicatario.

L'Ateneo, sulla base della suddetta verifica, potrà richiedere o suggerire modifiche o integrazioni all'allestimento, purché non in contrasto con le specifiche delineate nel Capitolato e con il progetto presentato in Offerta tecnica, condizionando l'avvio dei servizi all'attuazione delle modifiche o integrazioni richieste.

Nel caso di mancato rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte per cause imputabili al Concessionario, sarà facoltà dell'Università concedente risolvere il contratto mediante comunicazione scritta e provvedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale di cui al disciplinare.

ART. 22 - AVVIO DELL'ATTIVITÀ

L'avvio dell'attività, che sarà formalizzato con apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti, dovrà avvenire **entro il suddetto termine di 30 giorni**, salvo diverso termine ritenuto necessario da parte dell'Ateneo qualora siano richieste modifiche e/o integrazioni di cui al precedente art. 21.

Il pagamento del canone dovuto di cui all'art. 6 decorrerà dalla data del **verbale di avvio** del servizio, al quale dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- o il Manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- o il progetto di allestimento dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il Concessionario utilizzerà per l'erogazione dei servizi; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto, ad esempio in caso di dismissione o sostituzione di attrezzatura;
- o le certificazioni e le omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore, come Certificazioni CE o UNI, relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate;
- o la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui ai seguenti Decreti



Ministeriali:

- D.M. n. 254 del 23 giugno 2022, relativo ai criteri ambientali minimi per la “Fornitura di nuovi arredi per interni, per l’affidamento del servizio di noleggio di arredi per interni e per l’affidamento del servizio di estensione della vita utile di arredi per interni”;
- D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, relativo al “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”;
- D.M. del 9 aprile 2025 relativo all’aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili», di cui al decreto 6 novembre 2023;
- D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 e successivo decreto correttivo del 24 settembre 2021, concernenti i criteri ambientali minimi per l’”Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti”;
- l’elenco di tutti i prodotti che comporranno l’offerta gastronomica, i relativi prezzi e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell’Offerta tecnica; lo stesso dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto;
- l’elenco del personale impiegato, i relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel Capitolato Tecnico e di quanto proposto nell’Offerta tecnica.

ART. 23 - RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del contratto, il Concessionario dovrà liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant’altro di sua proprietà e ripristinare tutti gli spazi oggetto di concessione, riconsegnandoli all’Ateneo nello stesso stato in cui sono stati consegnati all’inizio della concessione, fatte salve le modifiche autorizzate dall’Università nel corso del contratto, tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall’uso. Qualunque miglioria apportata al locale e agli spazi nel corso della concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell’Ateneo, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Decorso inutilmente il suddetto termine, l’Università provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna degli stessi tramite un’ispezione dei locali e la redazione di un Verbale di Riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel Verbale di Riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni o le attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della concessione.

Nel caso in cui, all’esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall’inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto dei verbali di consegna e relativi allegati, il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l’Università potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

È fatto obbligo al Concessionario di provvedere, al momento della riconsegna dei locali, alla tinteggiatura completa dei locali e spazi che ospitano i servizi di che trattasi.

Art. 24 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ - SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DEI SERVIZI EROGATI

Il Concessionario deve adottare un proprio sistema di controllo e monitoraggio finalizzato alla verifica:



- della qualità dei servizi erogati;
- della corretta gestione dei locali e spazi oggetto di concessione, comprese la loro pulizia e la gestione dei rifiuti;
- della corretta applicazione del proprio manuale di autocontrollo.

Il Concessionario deve, altresì, provvedere affinché tutto il personale impiegato sia formato sul sistema di controllo e monitoraggio e svolga le proprie mansioni per garantire un risultato in grado di soddisfare le prescrizioni ed i livelli qualitativi previsti nel Capitolato.

Con cadenza semestrale, o su richiesta del DEC, il Concessionario dovrà inviare all'Università un report dei controlli eseguiti con la connessa documentazione ed i relativi esiti.

Tra gli strumenti del sistema di controllo e monitoraggio dovrà essere prevista la somministrazione, con frequenza annuale, di un questionario di *customer satisfaction* per rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza e, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, in particolare:

- il grado di apprezzamento dei prodotti somministrati all'interno del punto buvette, come ad esempio la varietà del menù, la disponibilità delle pietanze indicate nello stesso, le caratteristiche sensoriali delle pietanze, il grado di cottura e la temperatura dei cibi, la quantità delle porzioni;
- il grado di apprezzamento del servizio erogato con particolare riferimento al comportamento del personale in servizio e ai tempi di attesa;
- il grado di apprezzamento della gestione del servizio, in particolare rispetto ai livelli di pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi.

Gli esiti delle indagini di *customer satisfaction* dovranno essere condivisi con il DEC, al fine di porre in atto le azioni necessarie al miglioramento dei servizi erogati.

ART. 25 - VERIFICA DI CONFORMITÀ IN CORSO DI ESECUZIONE

L'Ateneo avrà la facoltà di svolgere tutte le attività di controllo e di verifica di conformità in corso di esecuzione che ritenga opportune con qualsiasi modalità e in ogni momento, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dalle disposizioni interne di Ateneo. L'Ateneo si riserva, altresì, di effettuare appositi controlli nel corso dell'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione.

Nel caso di esito negativo dei predetti controlli, l'Ateneo, in contraddittorio con il Concessionario, prescriverà l'adozione delle necessarie azioni correttive. In caso di ulteriore esito negativo in relazione all'adozione delle sopracitate azioni o di ritardo nell'esecuzione delle stesse da parte del Concessionario, l'Università potrà applicare la risoluzione anticipata del Contratto.

ART. 26 - REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a rendere disponibile, con periodicità trimestrale, l'andamento economico-finanziario relativo alla gestione dei servizi con i dati utilizzati per la definizione del Piano Economico Finanziario e aggiornato con il dettaglio dei ricavi suddivisi per i servizi oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, con cadenza annuale, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione da condividere con l'Università e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

ART. 27 - RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONI

Il Concessionario è custode dei locali, dei relativi impianti e di quanto in essi contenuto a qualsiasi titolo e, pertanto, è responsabile per la loro perdita o deterioramento; inoltre è direttamente responsabile verso l'Amministrazione concedente ed i terzi dei danni causati a persone o a cose da quanto abbia in custodia.

L'aggiudicatario provvederà alla copertura assicurativa di tutti i rischi connessi all'espletamento, nell'ambito degli spazi concessi, della sua attività per danni che possano derivare a terzi (danni a cose o a persone) e ai propri dipendenti o incaricati e, in genere, per tutti i danni derivanti dallo svolgimento dell'attività di cui al presente Capitolato. È a suo carico anche ogni eventuale e possibile danno che si possa verificare in



conseguenza della materiale esecuzione degli interventi attinenti all'affidamento.

L'Università è esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo e il Concessionario dovrà, altresì, provvedere alla copertura, per tutta la durata della concessione, dei rischi derivanti da: danneggiamento da atti vandalici, incendi, allagamenti dolosi, calamità naturali, furti aventi ad oggetto merci e/o somme di denaro di proprietà del Concessionario o del personale impiegato nel servizio e, in genere, per danni che possano ad esso derivare da fatti di terzi.

Il Concessionario si impegna, comunque, a tenere sollevata e indenne l'Università da qualsiasi responsabilità per danni derivanti a terzi e a cose, dall'uso dei locali e/o delle attrezzature utilizzate. I testi delle polizze assicurative dovranno essere preventivamente approvati dall'Amministrazione e dovrà essere fornita copia alla medesima.

Il Concessionario esonera espressamente l'Università da ogni forma di responsabilità per l'eventuale scarsità o mancata fornitura di qualsivoglia servizio, fatta salva l'ipotesi di dolo e/o colpa grave dei dipendenti dell'Amministrazione universitaria. Si obbliga a dare tempestiva comunicazione scritta all'Amministrazione di ogni eventuale danno verificatosi a persone e/o infrastrutture e/o contenuti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere periodicamente all'aggiudicatario, che dovrà provvedere tempestivamente, l'adeguamento dei massimali e delle garanzie in relazione a comprovati motivi connessi all'attività svolta ed ai rischi conseguenti.

Le coperture assicurative di cui al presente articolo non costituiscono limitazione alla responsabilità del Concessionario, il quale non potrà mai opporre, ad esonero o attenuazione delle proprie responsabilità di cui sopra, la presenza *in loco* del personale di sorveglianza individuato dall'Università.

L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata della concessione è condizione essenziale per l'Università e pertanto qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di che trattasi, il contratto si risolverà di diritto.

L'Amministrazione Concedente è esonerata da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza d'energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento e/o raffrescamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi.

A tali fini il Concessionario dovrà possedere una polizza assicurativa di R. C. T. per i seguenti massimali:

- € 3.000.000,00 a copertura di tutti i danni a cose e/o a persone derivanti da responsabilità proprie e di tutti coloro della cui opera professionale intende avvalersi, nonché di coloro che gestiscono attività collaterali e funzionali allo svolgimento del servizio;
- € 1.500.000,00 per rischi relativi alla gestione del servizio, compresa la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi e danneggiamenti.

Copia delle polizze assicurative dovrà essere presentata all'Amministrazione prima dell'inizio dell'espletamento del servizio. Sarà obbligo del Concessionario dimostrarne la validità nel tempo.

La mancata sottoscrizione delle suddette polizze assicurative, nonché il rinnovo delle stesse per l'intero periodo di vigenza contrattuale, è causa di risoluzione del contratto.

ART. 28 – CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario prima della sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione dell'art. 1957, comma 2, c.c. nonché l'operatività della medesima garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Concedente. L'importo è pari al 10% del valore della concessione fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e le eventuali riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del medesimo testo normativo.

La cauzione è prevista a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il Concedente ha diritto, inoltre, di valersi della cauzione nei casi espressamente previsti dal comma 5 dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.



ART. 29 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione concedente, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione da farsi al Concessionario via PEC, nei seguenti casi:

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94 e seguenti e 100 del Codice), come dichiarati nel Documento di Gara unico europeo (DGUE);
- qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del Contratto;
- sospensione del Servizio, da parte delle autorità competenti, in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 30 giorni o diverso termine convenuto;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo; cessione, anche parziale, del Contratto; apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria contratta dal Concessionario per l'esercizio dell'attività;
- inosservanza degli obblighi dettati dalla L. n. 136/2010, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- mancata stipula e/o rinnovo delle polizze assicurative;
- ritardo superiore a tre mesi nel pagamento di ciascuna rata del canone;
- cessione del contratto;
- cessione d'azienda non autorizzata dall'Università.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore dell'Università:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno dell'Affidatario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (comprese eventuali differenze del canone di concessione e oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Ateneo dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

Art. 30 - PENALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le attività oggetto di concessione devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata in sede di gara. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il



Concessionario se non ottempera – per cause non dipendenti dall’Ateneo ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto a penalità ai sensi dell’art. 126 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm. e ii.

E’ prevista, pertanto, l’applicazione di una penale commisurata ai giorni di ritardo e proporzionale rispetto all’importo del contratto o delle prestazioni contrattuali. Tale penale è stabilita in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 per mille e l’1,5 per mille dell’ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all’entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.

Si indicano qui di seguito alcuni casi:

- in caso di ritardo nell’avvio dei servizi di cui al presente Capitolato o a quanto successivamente concordato nel Contratto stipulato col Concessionario;
- in caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura del punto buvette, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l’Università in caso di aperture straordinarie;
- in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell’Ateneo, trascorsi 15 giorni dal suo ricevimento;
- per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone, rispetto alle tempistiche previste nel presente Capitolato, l’Ateneo avrà la facoltà di applicare la penale di che trattasi;
- nel caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel Contratto nonché nell’Offerta Tecnica presentata in sede di gara, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell’inadempimento.

ART. 31 – RECESSO

Ai sensi dell’art. 123 del Codice, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88, comma 4 *ter*, e 92, comma 4, del D.Lgs. 159/2011, l’Università potrà recedere dal Contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento. Il Concessionario non potrà pretendere dal Concedente alcun indennizzo per le spese sostenute per i servizi espletati.

L’Università potrà, pertanto, recedere dal presente Contratto in ogni momento, anche in deroga a quanto previsto dall’art. 1671 del codice civile, dandone comunicazione al Concessionario mediante pec, con preavviso di almeno 30 giorni solari rispetto agli effetti del recesso, decorsi i quali il Concessionario sarà tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavo prima della stipula del Contratto.

ART. 32 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dovrà adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136/2010. L’Università risolverà il Contratto qualora il Concessionario non rispetti la succitata legge.

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell’erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

ART. 33 – ONERI DELLA SICUREZZA

A seguito della valutazione dell’eventuale esistenza di interferenze, l’Ateneo ne ha escluso l’esistenza, pertanto, l’importo degli oneri della sicurezza risulta essere pari a zero.

ART. 34 – CONTROVERSIE

Ogni controversia derivante dalla Concessione è devoluta all’autorità giudiziaria ordinaria, Foro di Palermo.

ART. 35 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO



Tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di Concessione e sua registrazione, nessuna esclusa, sono a carico del Concessionario.

ART. 36 - NORMA FINALE

Al presente contratto, oltre alle disposizioni di cui al presente Capitolato si applicano: le disposizioni vigenti in materia di contratti pubblici, le disposizioni di cui al Codice civile per la parte relativa alla disciplina dei contratti e le eventuali ulteriori normative speciali nazionali o comunitarie inerenti le specifiche prestazioni oggetto del contratto. Per quanto non espressamente indicato nel presente atto, si fa riferimento a tutte le norme regolanti la materia della concessione di immobili e le attività di somministrazione di alimenti e bevande e di commercio di generi alimentari, nonché al progetto presentato in sede di gara.

ART. 37 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in concessione, distributori automatici di alimenti.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico; non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione concedente.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.

È fatto assoluto divieto al Concessionario:

- ✓ installare nei locali video giochi, video poker o altre apparecchiature ludico-ricreative analoghe nei locali oggetto della concessione;
- ✓ esercitare, all'interno del punto buvette, la vendita di prodotti e generi diversi da quelli previsti o ammessi per la concessione, come ad esempio tabacchi o gratta e vinci.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e la Stazione concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali oltre che il risarcimento del danno.

Allegati:

Allegato 1 – Piano Economico Finanziario (PEF)

Allegato 2a – Listino prodotti base (utenti interni)

Allegato 2b- Listino prodotti base (utenti esterni)

Allegato 3 - Planimetrie locali e spazi esterni.