

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA MENSA BORGO ROMA E SAN FRANCESCO DELL’ESU DI VERONA. CIG N. 6182135B2E.

CAPITOLATO D’ONERI

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d’appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l’ESU di Verona in seguito denominata anche “Amministrazione” o “Stazione Appaltante”) e l’impresa aggiudicataria dell’appalto (di seguito anche appaltatore o aggiudicataria), per l’affidamento dei servizi di ristorazione eseguiti nelle sedi individuate nel successivo art. 4.

2. Si precisa che le prescrizioni contenute nel presente Capitolato d’Oneri, sono riferite indistintamente all’esecuzione del servizio in ogni mensa. Pertanto, laddove l’Amministrazione voglia impartire prescrizioni riferite unicamente alla particolarità di una mensa, avrà cura di specificare quella cui sono riferite.

3. Si precisa inoltre che, l’Amministrazione e l’Università degli Studi Verona hanno stipulato una Convenzione (All. A al presente Capitolato) che disciplina le modalità di concessione degli spazi dell’Università a favore dell’ESU di Verona. Pertanto, i concorrenti con la partecipazione alla gara in di cui si tratta, sono consapevoli ed accettano la disciplina in essa contenuta.

4. Tuttavia considerato che i servizi oggetto del presente appalto sono rivolti prioritariamente ad una utenza composta soprattutto dagli studenti iscritti all’Università degli studi di Verona, Accademia di Belle Arti, Conservatorio l’ESU di Verona si riserva la facoltà di attivare ulteriori punti di ristoro ai sensi della Legge Regionale del 7 aprile 1998 n. 8.

5. Negli ulteriori, nuovi punti di ristoro l’ESU di riserva di applicare le medesime condizioni indicate dai documenti di gara in oggetto e anche le condizioni economiche derivanti dal presente appalto.

6. Alla ditta aggiudicataria è consentito produrre pasti da veicolare ad altri soggetti diversi da ESU solamente presso la struttura di Borgo Roma purchè venga garantita la priorità al servizio di ristorazione universitaria.

7. L’ESU di Verona si riserva di eseguire nel mese di agosto 2015 presso la struttura di San Francesco le seguenti lavorazioni:

- adeguamento dell’impianto elettrico,
- adeguamento dell’impianto antincendio,
- adeguamento delle compartimentazioni REI.

copia del progetto è disponibile presso l’Ufficio Tecnico dell’ESU di Verona.

ARTICOLO 2

(Oggetto dell’appalto)

1. L’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per l’ESU di Verona rivolto prioritariamente a favore degli studenti Universitari, nonché gli ulteriori soggetti cui fa riferimento la L.R. del 7 aprile 2008 n. 8, e quanti altri, purché formalmente autorizzati dall’ESU di Verona, mediante apposite convenzioni.

2. Salvo quanto disposto nel comma 1, l’appaltatore si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta

a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall’Università, da ESU di Verona, (corsi, convegni, master etc). In tal caso l’Amministrazione comunicherà preventivamente all’appaltatore, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque

vincolante per l’Amministrazione e l’appaltatore è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento

dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall’aggiudicazione dell’appalto.

3. L’appalto ha inoltre per oggetto l’affidamento della gestione del bar e delle mense universitarie a favore di qualsiasi avventore, fermo restando l’obbligo incondizionato di assolvere prioritariamente il servizio a favore degli utenti di cui al comma 1.

4. Il servizio di cui al comma 1 viene realizzato ai sensi della Delibera annuale della Giunta Regionale del Veneto ad oggetto “piano regionale annuale degli interventi di attuazione dello

studio universitario nella quale vengono stabiliti i criteri di assegnazione e l'entità minima delle tariffe di ristorazione. L'ultima DGR è la n. 802 del 27 maggio 2014 riferita all'anno accademico 2014/2015.

5. La ditta aggiudicataria stabilisce liberamente le tariffe per gli avventori di cui al comma 3.

ARTICOLO 3

(Durata dell'appalto e importo presunto)

1. L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni dalla data di stipula del contratto con la possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici per un ammontare complessivo presunto di € 7.500.000,00 Iva esclusa e comprensivo di esercizio della facoltà di rinnovo di due anni € 3.000.000,00, IVA Esclusa.

Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

2. La facoltà di rinnovo contrattuale è esercitata dall'ESU di Verona, mediante comunicazione scritta inviata a mezzo raccomandata /pec rivolta all'appaltatore prima della scadenza del servizio.

3. Nell'ipotesi di esercizio della facoltà di rinnovo, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio agli stessi

patti e condizioni di cui al presente capitolato, salvo l'applicabilità di quanto disposto dall'art. 55 del presente Capitolato.

4. Alla scadenza del contratto, i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile e per un massimo di 6 mesi, al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ARTICOLO 4

(Ubicazione delle mense universitarie e pasti presunti)

1. Per l'espletamento del servizio di ristorazione, di cui al comma 1 dell'art. 2 l'ESU di Verona concede in uso gratuito i locali e le attrezzature adibiti per il servizio mensa.

Per l'espletamento dei servizi di cui al comma 3 dell'art. 2 l'ESU di Verona concede in uso a titolo oneroso i locali e le attrezzature per il servizio di mensa e bar.

2. Servizio di Ristorazione San Francesco, Via San Francesco:

Posti a sedere: 330 posti tavoli+90 posti mensola

Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di 166.406 unità (annualità 2014).

Servizio di Ristorazione, Borgo Roma, Strada Le Grazie:

Posti a sedere : Sala sopra 380+sala sotto 120

Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di 97.308 unità (annualità 2014).

Servizio Bar San Francesco, Via San Francesco:

Posti a sedere: 21 posti bar interni + 45 posti esterni

Servizio Bar Borgo Roma Strada Le Grazie:

Posti a sedere : 16 bar+100 posti plateatico

3. La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle

parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio così come previsto dall'art. 50.

4. I locali e le attrezzature elencate (All. 1, del presente Capitolato), verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.

5. Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature ed eventuali miglioramenti/adequamenti apportati alle stesse, ai locali ed agli impianti (anche con riferimento al bar), resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

6. L'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.

7. Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dei locali dell'Amministrazione comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

8. Per locali si intendono magazzino ed area preparazioni, sala mensa, area bar, servizi e spogliatoi adibiti per il servizio mensa.

9. L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato o la presenza all'interno dei locali adibiti a tale servizio di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

10. L'ESU di Verona non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'ESU di Verona non garantisce un

numero minimo di utenti. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo l'ESU di Verona che deve corrispondere all'impresa aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ARTICOLO 5

(Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)

1. L'aggiudicataria ha a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali appurare per il servizio di cui all'art. 2 comma 1 la fascia di appartenenza di ciascun utente con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso in base al pasto scelto.

2. L'impresa appaltatrice del servizio emetterà resoconto giornaliero e fattura mensile per le somme incassate per conto dell'ESU di Verona.

3. Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato, nonché dalle eventuali varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara.

4. Il conteggio dei pasti distribuiti sarà effettuato giorno per giorno con sistema informatico e differenziati a seconda delle classi di prezzo e tariffe cui si riferiscono le varie categorie di utenti compresi quelli esterni all'ESU.

5. I pasti cui vengono applicate le tariffe ai sensi del comma 4 art. 2 da ricomprendere nel contratto di appalto ai sensi del comma 1 art. 2 sono solo quelli erogati agli utenti in possesso del tesserino di accesso ESU e, comunque, solo a chi sia autorizzato dall'ESU mediante idoneo documento.

I prezzi contrattuali da riconoscere alla Ditta sono quelli risultanti dall'offerta dall'aggiudicatario.

Per gli utenti ESU, paganti una tariffa minore rispetto ai prezzi contrattuali, alla Ditta verrà riconosciuta la differenza.

Per gli utenti ESU, paganti una tariffa maggiore rispetto ai prezzi contrattuali, la ditta dovrà riconoscere la differenza all'ESU.

Alla ditta è consentito dall'ESU di erogare, il servizio di ristorazione anche ad utenti diversi da quelli ESU purchè la medesima ditta:

- sia in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni amministrative per esercitare l'attività commerciale di cui al presente affidamento;
- garantisca che non verranno pregiudicati in alcun modo i livelli qualitativi del servizio riservato prioritariamente agli utenti ESU a causa della presenza di altri utenti;
- comunichi all'ESU il prezzo unitario dei pasti erogati ad utenti diversi da quelli ESU;
- trasmetta per iscritto il resoconto giornaliero dei pasti distribuiti ad utenti diversi da quelli ESU.

ARTICOLO 6

(Calendario di erogazione del servizio di mensa)

1. Il servizio di mensa si svolge indicativamente secondo il seguente calendario e modalità:

- A) Servizio di distribuzione funzionante nei saloni principali di cui alle planimetrie (A,C,D);
- B) Servizio di distribuzione funzionante nei saloni di cui alle planimetrie (B,D,E);
- C) Servizio distribuzione chiuso.

- ❖ 1 gennaio - modalità (C)
- ❖ dal 2 gennaio al 5 gennaio – modalità (B)
- ❖ 6 gennaio – modalità (C)
- ❖ dal 7 gennaio al venerdì Santo dal Lunedì al venerdì :
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ sabato Santo, domenica di Pasqua e lunedì dell'Angelo – modalità (C)
- ❖ dal martedì subito dopo Pasqua al 24 aprile:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 25 aprile – modalità (C)
- ❖ dal 26 aprile al 30 aprile dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 1 maggio – modalità (C)
- ❖ dal 2 maggio al 20 maggio dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 21 maggio – modalità (C)
- ❖ dal 22 maggio al 1 giugno dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 2 giugno – modalità (C)
- ❖ dal 3 giugno al 31 luglio dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dall' 1 agosto al 14 agosto dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 15 agosto – modalità (C)
- ❖ dal 16 agosto al 30 settembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dall'1 ottobre al 31 ottobre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 1 novembre – modalità (C)
- ❖ dal 2 novembre al 7 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 8 dicembre – modalità (C)
- ❖ dal 9 dicembre al 23 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dal 24 dicembre al 26 dicembre – modalità (C)

- ❖ dal 27 dicembre al 31 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ Tutti i sabati e le domeniche, se non già coincidenti con le date sopra indicate:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)

2. L'ESU di Verona, si riserva, il diritto di richiedere, modalità e orari di distribuzione diversi, in relazione anche al numero degli utenti ed ai periodi di vacanza dall'attività didattica e qualora necessario anche nei giorni festivi, per l'ottimizzazione dell'erogazione del servizio.

ARTICOLO 7

(Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa)

1. Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dall'ESU di Verona, dovranno essere quelli sopra riportati nell'art. 6.
2. Nel mese di agosto e nei giorni festivi e prefestivi è consentivo l'utilizzo di pasti veicolati, pluriporzione, purchè provenienti da centri di cottura con distanza non superiore a Km 80, nel rispetto di tutte le altre condizioni di gara.
3. Durante il mese di agosto ESU di Verona si riserva di consentire, alla ditta aggiudicataria svolgere le attività di manutenzione più impegnative, le pulizie di fondo, le tinteggiature sulle strutture.
4. Purchè preventivamente concordato in corrispondenza del periodo di vacanza dall'attività didattica l'Esu si riserva di eseguire o far eseguire attività di manutenzione presso le strutture.

ARTICOLO 8

(Composizione dei pasti)

1. Gli utenti hanno diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:
 - A Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - A Pasto completo vegetariano (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - A Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale); previa copia di certificato medico da parte dell'utente;
 - A Pizza, frutta o dessert, bibita;
 - B Pasto ridotto (primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - B Pasto ridotto (secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - B Pasto ridotto (insalatona, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - C Pasto snack intero (Big Burger – panino composto da due hamburger, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - C Pasto snack intero (Hot Dog – due panini con 1 wurstel per panino, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - C Pasto snack intero (Piadina o trancio pizza, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (Burger – panino composto da un hamburger, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (Hot Dog – un panino con 1 wurstel, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (insalatona, bibita);
 - E Pasto snack mini (Burger - panino composto da un hamburger, bibita);
 - E Pasto snack mini (Hot Dog – un panino con 1 wurstel, bibita);
 - E Pasto snack mini (Piadina o trancio pizza, bibita);
2. Si rende noto che gli importi dei pasti posti a base di gara a carico di ESU ai sensi del comma 1 e comma 4 art. 2 sono così di seguito indicati:
 - pasto completo (lettera A e C): €. 6,00 ;
 - il pasto ridotto (lettera B e D) : alla ditta viene riconosciuto l'80% dell'importo offerto per il pasto intero;
 - il pasto mini (lettera E) : alla ditta viene riconosciuto il 60% dell'importo offerto per il pasto intero;
3. I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui All. B e All. C

ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 5 del Disciplinare di gara.

4. Nel caso di scelta del pasto completo, lo stesso dovrà essere composto dalle seguenti pietanze, salvo

la possibilità di effettuare scelte alternative:

a) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra), con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente;

b) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo o prosciutto cotto, o affettato misto, o formaggi di due tipi diversi o uova;

c) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte;

verdure fresche o cotte di stagione;

d) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, dolce);

e) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare) o grissini.

ARTICOLO 9

(Menù giornalieri)

1. L'aggiudicatario per tutte le tipologie di utenti previste ai sensi comma 1 e comma 3 art. 2, deve predisporre un unico menù giornaliero composto dai medesimi prodotti e quantità (tabella grammature), come indicato nell'All. B, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

2. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (All. B) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina.

3. L'Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

4. La ditta aggiudicataria deve prevedere nei menù del pranzo dal lunedì al venerdì almeno una volta alla settimana, proposte di piatti a base di tortellini o ravioli o lasagne al forno.

5. L'ESU si riserva di apportare variazioni, modifiche, sostituzioni ai menù proposti dalla ditta in occasione di festività o avvenimenti particolari.

6. Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti

che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici, intolleranti etc. (come ad esempio i celiaci, Legge 123/05) previa copia di certificato medico da parte dell'utente, e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

ARTICOLO 10

(Pubblicazione dei menù)

1. L'appaltatore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile per gli utenti delle strutture in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione il menù previsto (minimo dimensioni foglio A3). Le pietanze che sono state prodotte, partendo da derrate surgelate, saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato", l'indicazione delle calorie per ogni singola pietanza e l'indicazione precisa di tutti gli ingredienti necessari per la preparazione.

2. L'appaltatore trasmette copia definitiva del menù pranzo e cena, almeno una settimana prima, all'ESU di Verona affinché proceda alla pubblicazione sul sito internet aziendale.

3. L'Appaltatore dovrà fornire all'ESU di Verona entro il 5 del mese antecedente la lista dei menù stagionale a rotazione riportanti l'indicazione delle calorie per ogni singola pietanza, e di tutti gli ingredienti contenuti nelle singole preparazioni con indicato prodotto fresco o surgelato.

4. L'Appaltatore dovrà fornire all'ESU di Verona una copia del ricettario e altre copie devono essere a disposizione degli utenti in ogni struttura.

ARTICOLO 11

(Condimenti)

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente grana padano o pecorino, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto confezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

ARTICOLO 12

(Preparazione di piatti freddi)

1. Le preparazioni gastronomiche fredde dovranno essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ARTICOLO 13

(Bevande)

1. Il servizio prevede l'erogazione gratuita e alla spina di bevande diverse quali ad esempio cola, aranciata, acqua gassata e naturale e gassosa.
2. E' prevista l'erogazione di bevande alcoliche quali vino e birra.

ARTICOLO 14

(Svolgimento del servizio)

1. Il servizio, dovrà essere erogato, fatto salvo quanto disposto dall'art. 7, comma 2, esclusivamente mediante pasti preparati e distribuiti presso le mense di cui all'articolo 4.

2. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà con le sole eccezioni di cui all'art. 7 comma 1 attraverso la produzione dei pasti in

loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

- a) acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- b) stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c) trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- d) distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

3. Presso ogni struttura devono essere attivate almeno n. 3 (diconsi tre) postazioni cassa di cui una esclusiva per ciascun bar, per lo svolgimento del servizio in oggetto. Ogni postazione deve essere dotata delle seguenti attrezzature minime: monitor, pc, tastiera, mouse, telefono, lettore badge, pos, registratore di cassa solo per utenti esterni occasionali.

4. L'addetto al servizio di cassa della ditta dovrà effettuare il servizio stesso nel seguente modo:

- richiedere all'utente il tesserino di riconoscimento con banda magnetica (tessera ESU o altro documento suggerito dall'ESU);
- strisciare il tesserino nell'apposito lettore di badge e leggere la posizione dell'utente che compare a video;
- verificare se il pasto è intero, ridotto o mini;
- incassare il dovuto secondo ciò che viene visualizzato a video o in contanti o elettronicamente mediante pos;
- ritirare copia dello scontrino nel caso di pagamento elettronico;
- restituire tessera all'utente.

Nel caso in cui si presenti alla cassa un utente sprovvisto di tessera magnetica /tessera ESU, l'addetto al servizio di cassa ha la facoltà di considerare l'utente come esterno occasionale.

L'addetto al servizio di cassa applica la tariffa più alta tra quelle dell'ESU di Verona nel caso si presenti alla cassa un utente:

- con la tessera smagnetizzata,
- con la tessera che non riconosce il nominativo,
- con la tessera che non riconosce la tariffa da applicare,
- con la tessera non funzionante o non attivata.

In ogni altro caso di discordanze tra quanto riportato sulla tessera e quanto indicato dal sistema (anagrafica dell'utente) l'addetto al servizio di cassa applica la tariffa più alta tra quelle dell'ESU di Verona e ritira la tessera, che tempestivamente consegna a ESU.

Eventuali ulteriori e diversi casi dovranno essere accertati e successivamente corretti da ESU di Verona.

5. Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- eventuali integrazioni e/o modifiche richieste dall'ESU alla dotazione hardware e software, in base alle specifiche tecniche comunicate anche successivamente all'aggiudicazione, e dovranno essere fornite con sollecitudine dalla stessa;
- le eventuali modifiche alla struttura e/o alla disposizione delle attrezzature, impianti mobilio, che risultassero necessarie per la messa in opera dell'hardware;
- l'assistenza e la manutenzione dell'hardware e del software (escluso il programma di cassa) e del relativo materiale di consumo;
- i costi di formazione e di aggiornamento per il corretto utilizzo del software di cassa e programma di cassa, anche nel caso di modifiche allo stesso;
- i costi per i collegamenti e le transazioni bancarie necessarie per il funzionamento del gestionale tessere ESU, pos compresi;
- i costi per i lettori di banda magnetica;
- i costi per le linee/trasmissioni dati;
- i costi per i registratori di cassa.

6. E' a carico dell'ESU di Verona l'installazione e la manutenzione del software di gestione di cassa

L'ESU apporterà ogni modifica che riterrà necessaria al software di gestione della cassa, previo avviso, al gestore o ai suoi collaboratori.

L'ESU corrisponderà il numero di pasti che vengono segnalati dal programma di gestione mensa.

Nel caso di incongruenze per problemi dovuti solo al malfunzionamento del software di cassa, le stesse verranno corrette in collaborazione tra la Ditta e l'ESU.

L'ESU non risponderà della mancata registrazione di pasti dovuta a problemi connessi con la rottura o malfunzionamento di tutte le attrezzature informatiche, o di parte e/o legati al cattivo utilizzo e/o a carente manutenzione dei prodotti.

7. Nel caso di utenti esterni l'addetto al servizio di cassa della ditta dovrà effettuare il servizio come segue:

- verificare la tipologia di utente;
- segnare l'importo corrispondente nel registratore di cassa
- incassare il dovuto
- rilasciare idonea ricevuta.

ARTICOLO 15

(Requisiti minimi del personale)

1. L'appaltatore dovrà assicurare la presenza di adeguato personale, garantendo, in occasione della distribuzione, un rapporto fra operatore e utenti idoneo ad assicurare un servizio di elevata qualità e tempestività.

2. Tutto il personale dovrà vantare adeguata preparazione professionale ed essere aggiornato con cadenza almeno annuale, in merito alle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali si richiama quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva).

3. Tutto il personale dovrà essere vestito in modo idoneo e a norma di legge.

ARTICOLO 16

(Servizi igienici e spogliatoi)

1. Tutti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente

puliti in tutte le loro parti e dotati di tutto l'occorrente.

2. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ARTICOLO 17

(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate.

2. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.

3. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi assoggettati

ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

4. Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

5. L'appaltatore dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del servizio, ed in ogni caso a richiesta dell'Amministrazione, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

6. È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

7. L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

ARTICOLO 18

(Caratteristiche nutrizionali generali)

1. I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

ARTICOLO 19

(Manipolazione e cottura)

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

ARTICOLO 20

(Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso)

1. I diversi materiali, se diversi dalla ceramica, acciaio, vetro, (piatti, posate, bicchieri etc.) dovranno rispondere alle norme UNI EN 13432: 2002 – UNI EN 14995:2007 ("requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione") e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

2. La ditta si fa carico della sostituzione/integrazione del materiale (piatti, posate bicchieri) almeno una volta l'anno e vassoi e posate quando necessario per far fronte al servizio.

3 I tovaglioli doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.

4. I vassoi di plastica dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

5. Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.

6. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall'impresa aggiudicataria del servizio.

ARTICOLO 21

(Attività propedeutiche alla distribuzione)

1. L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, emanata da qualsiasi autorità, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche ottimali, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
3. L'appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzione di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) posate di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

ARTICOLO 22

(Distribuzione con il sistema del self-service)

1. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l'appaltatore provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti fatte salve specifiche autorizzazioni dell'ESU di Verona, pizza e pasti tipologia C, D ed E . Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore o sui nastri trasportatori se presenti nelle mense. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'appaltatore procederà al riassetto della sala mensa.
2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente al fine di evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.
3. Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
 - la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
 - i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
 - eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.
4. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 23

(Riassetto)

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

ARTICOLO 24

(Smaltimento Rifiuti)

1. Tutte le stoviglie biodegradabili, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchi o negli appositi contenitori. L'appaltatore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei

cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'appaltatore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per l'ESU di Verona.

2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

3. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere sarà a cura dell'appaltatore.

4. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti saranno a carico dell'appaltatore, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

ARTICOLO 25

(Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

1. L'appaltatore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio di mensa.

2. Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione quando richiesto dalla stessa.

3. Il Responsabile del Servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

4. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza, la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione nominato dall'Amministrazione.

5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'appaltatore provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.

6. L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia

del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio.

7. Il Direttore dell'esecuzione dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

8. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Direttore dell'esecuzione al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'appaltatore.

ARTICOLO 26

(Riciclo alimenti)

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

2. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia.

ARTICOLO 27

(Gestione bar)

1. Il servizio consiste in maniera esemplificativa nell'attività di somministrazione e vendita di bevande, pasticceria, generi alimentari etc. Tuttavia considerato che i servizi di cui si tratta sono rivolti alla popolazione universitaria e giovanile in genere nei locali sopra menzionati potranno essere attivati altri servizi e forniture strumentali e compatibili con le esigenze dell'utenza. Il bar all'interno dei locali della mensa dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge ed amministrative vigenti

2. Il servizio di bar dovrà essere garantito almeno nei seguenti orari:

- dal lunedì al sabato: ore 7,30 – 22,00
- il sabato 7,30 – 14,00.

ma sarà facoltà dell'aggiudicatario concordare con l'Amministrazione l'apertura in orari e in giorni anche differenti.

3. Sono a carico dell'aggiudicatario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del servizio di cui si tratta, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie, alle licenze di esercizio per la gestione del bar, e per lo svolgimento delle attività in esso consentite.

4. L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto di tutte le normative nazionali e/o europee igienico – sanitarie vigenti in materia, riguardanti tutte le fasi di esecuzione del servizio.

5. L'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio tutte le documentazioni al riguardo.

ARTICOLO 28

(Controlli)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione e l'impresa

appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.

2. L'impresa aggiudicataria dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli alla stessa riservati.

3. I controlli e le verifiche effettuati dalla Stazione appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque le responsabilità dell'appaltatore rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

ARTICOLO 29

(Tipologia dei controlli)

1. I controlli sono articolati di norma nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- modalità di stoccaggio;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura e abbattimento;
- modalità di conservazione dei semilavorati;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- controllo delle attrezzature e dello stato delle stesse;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di gestione dei rifiuti di mensa;

b) controlli analitici

– prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 30

(Metodologia del controllo)

1. La metodologia di controllo sono quelle di seguito indicate:

a) "controllo a vista del servizio": esso sarà effettuato da incaricati dell'Amministrazione che effettueranno i controlli cosiddetti "a vista" e compileranno a tale scopo una "lista di controllo" che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato dell'appaltatore che presenzierà alla verifica.

b) "controlli analitici": esso può essere effettuato qualora necessario su apposito incarico anche esterno dell'Amministrazione che effettueranno un prelievo suddiviso in due parti di ciascun campione alimentare; in caso di tamponi ambientali il prelievo sarà in unica soluzione. Una parte sarà asportata e sottoposta ad analisi di laboratorio da eseguirsi presso laboratori di fiducia dell'Amministrazione. L'altra parte resterà a disposizione dell'appaltatore per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi ed i parametri ricercati.

2. Le analisi avranno lo scopo di verificare:

- la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti

- lo stato igienico sanitario degli ambienti, utensili e delle attrezzature utilizzate;

- Il rispetto di quanto riportato nel documento di autocontrollo predisposto dall'Impresa aggiudicatario e notificato all'Amministrazione entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

3. Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale dell'appaltatore non deve interferire ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione.

4. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove

della partita oggetto dell'accertamento.

5. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevate.

ARTICOLO 31

(Autocontrollo)

1. L'appaltatore con l'assunzione del servizio, assumerà tutti gli obblighi ed adempimenti di cui al Regolamento CE 852/04 e pertanto dovrà nominare un Responsabile HACCP.

2. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre un programma di campionamento per l'effettuazione di esami di laboratorio che dovranno avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'Amministrazione. In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione. L'appaltatore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Appaltatore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione.

ARTICOLO 32

(Contestazioni)

1. Acquisiti i risultati delle analisi, l'Amministrazione trasmetterà all'appaltatore copia della "lista di controllo" riportante le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate e l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati. Se entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'Impresa non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, l'Amministrazione applicherà le penali previste nell'art. 56 del presente Capitolato, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

2. L'esito positivo della verifica consentirà di dare corso al pagamento delle fatture, in caso contrario determinerà la decurtazione delle fatture nella misura corrispondente alle penali applicate.

ARTICOLO 33

(Blocco delle derrate)

1. L'Amministrazione potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'appaltatore di non utilizzare per

l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione provvederanno a farle custodire in un magazzino o in frigorifero (secondo le modalità di conservazione riportate in etichetta o indicate dalla ditta in caso di derrate deperibili). Le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino recante la dicitura "in attesa di accertamento". Qualora i referti diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

ARTICOLO 34

(Conservazione dei campioni)

1. L'appaltatore si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun

giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa aggiudicataria, una porzione di almeno 150 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa aggiudicataria riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni eventuale richiesta delle autorità competenti.

ARTICOLO 35

(Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. L'appaltatore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

2. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:

- Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dall'appaltatore;
- Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

3. L'appaltatore oltre a diffondere il questionario, concordato con l'Amministrazione, per consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni.

4. A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione, il Responsabile del servizio dell'appaltatore, dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati, su proposta degli utenti, al servizio.

ARTICOLO 36

(Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

1. Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per l'Amministrazione, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:

- a) l'Amministrazione entro il giorno 5 del mese successivo trasmette l'elenco con il totale dei pasti consumati distinti per tipologia
- b) l'appaltatore, entro il 10 dello stesso mese, emetterà fattura per il mese precedente intestata all'Amministrazione; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già incassato (vedasi art. 5, comma 2 del presente Capitolato) e imponibile a differenza;
- c) l'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;

2. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.

3. Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

4. Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario sul conto dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

5. Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale art. 56 del presente Capitolato.
6. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.
7. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.) regolarità fiscale (Equitalia) etc.
8. A pena di nullità assoluta, l'appaltatore si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.
9. Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'appaltatore, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta. Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alle successiva normativa in materia.
10. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
11. Prima dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà effettuare le comunicazioni di cui all'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.
12. Le parti al momento della stipulazione del contratto potranno pattuire in modo espresso un termine per il pagamento superiore a 30 gg. ed in ogni caso non superiore a 60 gg. in conformità al D. Lgs. 192 del 2012.
13. L'aggiudicatario deve corrispondere all'amministrazione un corrispettivo annuo per la concessione in uso dei locali per la gestione di cui al comma 3 art. 2 un importo minimo di € 70.000,00 aumentato della percentuale indicata nell'offerta dalla ditta aggiudicataria.
14. ESU di Verona procede ad emettere una fattura mensile relativa al corrispettivo per l'attività commerciale e a compensare con l'importo fatturato dall'aggiudicatario per i pasti realizzati.

ARTICOLO 37

(Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio)

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni (compreso il bar):
 - a) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
 - b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
 - c) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
 - d) disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ed ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza e comunque almeno 2 volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'Amministrazione;
 - e) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
 - f) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
 - g) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
 - h) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 47;
 - i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
 - j) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
 - k) pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti.
2. Le pulizie, presso i luoghi di consumo, dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.
3. Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.

4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
5. Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
6. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'appaltatore dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.
7. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
8. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
9. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
10. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti dedicati di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
11. L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, e l'integrità delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.
12. Nello svolgimento del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà, altresì assicurare:
 - a) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario di cui all'art. 50 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;
 - b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
13. Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
14. La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto,
 - al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante,
 - alla eventuale sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;
 - al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 57 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'impresa è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;
 - a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;
 - a fornire all'Amministrazione, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;
 - ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di

contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'impresa aggiudicataria di sindacarne i motivi;

- a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;
- a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione;
- a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.
- a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'aggiudicataria si impegna, inoltre, all'osservanza delle previsioni normative di cui alla L. 135/2012 ed alle successive ed eventuali disposizioni riguardanti la riduzione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi.

ARTICOLO 38

(Formazione e informazione)

1. L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione al proprio personale al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.
2. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP).
3. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.
4. Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.
5. L'appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.
6. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ARTICOLO 39

(Altri obblighi ed oneri)

1. Entro e non oltre 7 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà installare presso la sede della mensa, in apposito spazio che l'ESU di Verona metterà a disposizione, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.
2. L'impresa entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione dovrà aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di rintracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa. L'impresa dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate dall'Amministrazione il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

ARTICOLO 40

(Igiene del personale)

1. Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

2. Il personale dell'appaltatore deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e guanti in lattice monouso, etc.

ARTICOLO 41

(Gestione delle emergenze)

1. Spetta all'appaltatore la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.

2. L'appaltatore tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
- adottare misure precauzionali di esercizio;
- provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio preposto dall'ESU di Verona e forniti e/o visionabili all'occorrenza.

3. L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dello stesso utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano studenti ed altri utenti presenti nella mensa.

4. Si precisa che resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso e alla partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione in materia di primo soccorso.

ARTICOLO 42

(Spese ed utenze)

1. Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.

2. A tal proposito, l'aggiudicataria dovrà attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (indicativamente idriche, elettriche, telefoniche) presenti nei locali.

3. Tra gli ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria in via esemplificativa e non esaustiva sono previsti la tassa rifiuti, l'acqua calda sanitaria e riscaldamento, le linee dati e telefoniche, verifiche di legge agli impianti anche di ascensore.

4. Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti simili, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'appaltatore.

5. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'appaltatore. L'Amministrazione sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

6. Gli attuali gestori hanno sostenuto per la TARI anno 2014 una spesa pari ad € 23.921,56 per il servizio ristorazione Borgo Roma ed € 18.908,30 per il servizio ristorazione San Francesco.

7. Di seguito si riporta la spesa per le utenze che gli attuali gestori hanno sostenuto per l'espletamento del servizio per l'anno 2013:

UTENZA	SERVIZIO RISTORAZIONE SAN FRANCESCO	SERVIZIO RISTORAZIONE BORGO ROMA
ELETTRICITA'	€ 59.641,39	€ 53.628,34
ACQUA	€ 6.964,81	€ 4.169,44
GAS E RISCALDAMENTO	€ 23.334,50	€ 19.951,67

ARTICOLO 43

(Sistema di tracciabilità)

1. L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema di tracciabilità richiesto dalla normativa corrente sulla sicurezza alimentare (Regolamento CEE 178/02, art. 18) tenendo conto della peculiarità della tipologia di produzione alimentare che prevede il servizio diretto all'utenza.

ARTICOLO 44

(Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

1. L'appaltatore dovrà essere in grado anche in caso d'interruzione per causa di forza maggiore, di garantire la fornitura del servizio di mensa mediante servizio sostitutivo.

ARTICOLO 45

(Licenze commerciali ed autorizzazioni)

1. L'impresa, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

2. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale dell'Amministrazione autorizzato al controllo.

ARTICOLO 46

(Attrezzature per l'espletamento del servizio)

1. L'Amministrazione concederà in uso all'appaltatore le attrezzature specifiche indicati negli allegati al presente Capitolato (Allegato 1).

2. L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione:

a) alla manutenzione ordinaria di tali attrezzature e, qualora queste attrezzature fossero ritenute non sufficienti per l'espletamento delle attività, l'appaltatore stesso dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che, alla fine del contratto, resteranno di proprietà dell'Amministrazione;

b) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, degli arredi, con altri, in caso di necessità a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione che resteranno di proprietà della stessa;

c) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, di attrezzature non funzionanti, previa autorizzazione dell'Ente, con attrezzatura propria, che rimarrà di proprietà dell'Amministrazione;

d) all'acquisto e/o al reintegro degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio che resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

3. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'appaltatore. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, etc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

4. Al termine del contratto, l'appaltatore, comunque, dovrà consegnare tutte le attrezzature ricevute e quelle nel caso reintegrate/sostituite/adequate, in stato di buon funzionamento e in buono stato di conservazione.

ARTICOLO 47

(Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti presso i locali ad essa affidati, usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.

2. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.

3. L'Amministrazione provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti eccetto gli interventi migliorativi su strutture, impianti, sistemi, attrezzature offerte in sede di gara dall'aggiudicatario che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione. Alla fine

dell'appalto le offerte proposte dall'aggiudicatario su strutture, impianti, sistemi, attrezzature resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

4. La manutenzione degli arredi è a carico dell'appaltatore.

5. L'impresa a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere inoltre:

- a) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
- b) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- c) all'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- d) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.

6. A titolo esemplificativo, l'appaltatore dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni:

- opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc;
- opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti incidentali);
- dei tavoli e delle sedie della sala di ristorazione;
- degli impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'appaltatore la parti non funzionanti, i filtri, etc;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- la gestione della manutenzione periodica nonché verifiche di funzionalità, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
- la disostruzione bagni per l'utenza;
- le verifiche periodiche e le manutenzioni agli ascensori e montacarichi;
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio.

7. L'impresa, a propria cura e spese dovrà provvedere alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa all'Amministrazione.

8. Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti all'Amministrazione. Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

- a) il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
- b) la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato;
- c) la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- d) i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- e) la firma leggibile del Responsabile del servizio.

L'ESU di Verona può verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d'uso delle attrezzature e delle strutture. Qualora ritenesse che le attrezzature non fossero idonee allo svolgimento del servizio il gestore dovrà provvedere alla loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico qualitative e prestazionali non inferiori alle attrezzature sostituite.

ARTICOLO 48 (Responsabilità, assicurazione)

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.
2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata (per ogni Lotto) da tre polizze assicurative:
 - **RCT** (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione della mensa con massimale unico di € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona e di € 5.000.000,00 per danni a cose – per anno;
 - **RCO** (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona – per anno;
 - **Incendio** (e garanzia accessoria rischi incendio):
 - a) rischio locativo nei casi di responsabilità a temine degli art. 1588 – 1589 e 1611 del c.c. con il seguente massimale: € 8.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura adibita a mensa e relative pertinenze ed edifici confinanti con relativi impianti ed arredi per anno;
 - b) Ricorso terzi fino a concorrenza di un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro - per anno);
 - c) contenuto (merci, macchinari, attrezzature e quant'altro forma il contenuto in genere del rischio assicurato per un massimale € 2.000.000,00;
 - d) spese di demolizione e sgombero dei residui del sinistro fino a concorrenza di un massimale di € 300.000,00;
 - **Ulteriori** coperture assicurative richieste dall'Amministrazione in sede di stipulazione contrattuale e in fase esecutiva dell'affidamento.
3. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.
4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate all'Amministrazione prima della stipula del contratto.
5. Le polizze di assicurazione dovranno essere stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

ARTICOLO 49

(Cauzione definitiva)

La Ditta appaltatrice a cui sarà affidato il servizio, dovrà costituire una cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa pari al 5% (ridotta in quanto l'aggiudicatario è in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000) dell'importo contrattuale, ovvero delle ulteriori percentuali (sempre ridotte) nelle ipotesi indicate dall'art. 113, comma 1, del D.Lgs. 163/06, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva dovrà avere una durata pari a quella del contratto e s'intenderà automaticamente prorogata qualora, entro tale data, vi fossero pendenti controversie giudiziarie fra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa a cui è affidato il servizio. Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Appaltatore a cui è affidato il servizio è obbligato a reintegrare la cauzione nella misura cui l'Amministrazione è stata costretta ad avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato previa richiesta della Ditta appaltatrice. La cauzione, prestata mediante fideiussione, deve prevedere espressamente che il fideiussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma in cauzione, senza poter eccepire il beneficio alla preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del c.c. Il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale secondo quanto prescritto all'art. 1957, 2° comma del C.C.

ARTICOLO 50

(Verbale di consegna locali e attrezzature)

1. L'impresa prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme all'Amministrazione, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso la struttura interessata. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'ESU competente e dall'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna, solleva l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendersi necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.
2. L'Amministrazione metterà a disposizione dell'appaltatore l'utenzieria in suo possesso. Qualora l'utenzieria messa a disposizione dall'Amministrazione non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, l'appaltatore sarà tenuto ad integrare la stessa con utenzieria che al termine dell'appalto resterà di proprietà della Stazione Appaltante.
3. L'appaltatore si impegna a sostituire annualmente i vassoi, i piatti e l'utenzieria.
4. Al termine del contratto l'appaltatore dovrà restituire l'utenzieria consegnata dall'ESU di Verona, nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna, provvedendo al reintegro dei beni ricevuti qualora fossero mancanti.

ARTICOLO 51

(Spazi pubblicitari)

1. Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali ristorazione e bar rimangono di disponibilità dell'Amministrazione la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore.
2. Eventuali contratti di sponsorizzazioni stipulati dall'appaltatore riferibili unicamente agli elementi previsti dall'art. 20 del presente Capitolato, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di pubblicizzare appositi eventi mediante pubblicità sugli elementi di cui all'art. 20 del presente Capitolato. In tal caso dovrà informare preventivamente l'appaltatore.

ARTICOLO 52

(Divieto del subappalto e di cessione del contratto)

1. Ai sensi dell'art. 27, comma 3 del Codice dei Contratti pubblici, è espressamente vietato il subappalto delle prestazioni oggetto del presente affidamento, inoltre, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

ARTICOLO 53

(Vicende soggettive dell'esecutore del contratto)

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che lo stesso, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione.
2. Nei sessanta giorni successivi alle comunicazioni di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti relativi alla vigente normativa antimafia.
3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti della stazione appaltante, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.
4. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda disposti da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci

cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

ARTICOLO 54

(Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore)

1. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni ad essa affidati, i quali dovranno essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato di cui all'Art. 50 del presente Capitolato salvo eventuali sostituzione degli stessi da parte dell'aggiudicataria preventivamente comunicati all'Amministrazione.

2. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti.

3. Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

4. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancanza manutenzione straordinaria e/o ordinaria, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'appaltatore. In tal caso l'Amministrazione si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 55

(Revisione prezzi)

La revisione del corrispettivo pattuito per il servizio di cui si tratta, avverrà su richiesta dall'aggiudicataria in base esclusivamente all'indice FOI dell'ISTAT a partire dall'anno successivo a quello di inizio del servizio e comunque in conformità alla normativa vigente di settore.

ARTICOLO 56

(Penalità)

1. In caso di mancata o non perfetta esecuzione delle prestazioni, alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le seguenti penali:

- composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dall'art. 8: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 9, comma 5: € 500,00 al giorno per persona;
- mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 10: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 15: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con l'art.17: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art. 20: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancato allestimento dei tavoli previsti dall'art. 21: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 24: € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 25: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 26: € 1.000,00 per giorno qualora il pasto sia servito con l'impiego di cibi riciclati;
- inosservanza dell'art. 27 e nello specifico la non osservanza del listino prezzo relativo al bar: € 250,00 per giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 31 € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 34: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- Personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione inosservante degli adempimenti sanitari previsti dalla normativa di settore per causa dell'appaltatore: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc. previsti dall'art. 37 : € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 38: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;

- inosservanza dell'art. 39, comma 2: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 40: € 100,00 al giorno a persona fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 41: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancato pagamento delle utenze di cui all'art. 42: € 150,00 al giorno fino al pagamento (dalla richiesta di adempimento dell'Amministrazione);
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 45: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 47: costo del danno o dell'attrezzatura più la maggiorazione del 30%;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/08 € 100 per ciascun lavoratore al giorno fino all'adempimento.

2. Qualora nella esecuzione del contratto siano rilevate ulteriori inadempienze gravi, l'Impresa aggiudicataria, corrisponderà una penale dal 0,3 per mille al 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per la quale, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide (tale procedura di contestazione verrà utilizzata anche prima di comminare le penali sopra tassativamente menzionate).

3. L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

4. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'affidataria, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

ARTICOLO 57

(Risoluzione del contratto)

1. È facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto in caso in cui la società aggiudicataria sia gravemente inadempiente nei confronti degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato.

2. Per grave inadempimento deve intendersi la violazione di obblighi essenziali del presente Capitolato.

3. Delle violazioni comportanti grave inadempimento risponde sempre e comunque l'appaltatore. Non appena venga posta in essere una violazione del tipo suddetto, l'Amministrazione provvederà a farne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria, a mezzo lettera raccomandata.

4. La Ditta aggiudicataria, entro il termine assegnato nella lettera di contestazione, potrà addurre le giustificazioni che riterrà al riguardo esimenti o, qualora possibile, eliminare le cause dell'addebito contestato.

5. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare in maniera discrezionale gli elementi acquisiti e di decidere insindacabilmente in merito alla prosecuzione od alla risoluzione del contratto.

6. Non sarà necessaria alcuna preventiva contestazione ed il contratto si risolverà di diritto nelle seguenti ipotesi:

- casi di false dichiarazioni fornite all'Amministrazione;
- applicazione di un numero superiore a 10 penalità;
- variazione della destinazione d'uso dei locali concessi dall'Amministrazione per l'esecuzione del servizio;
- utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio mensa e presenza all'interno della mensa di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2 del presente Capitolato;
- somministrazione all'utenza di pasti cucinati in locali diversi dalla mensa di cui all'art. 4 del presente Capitolato;
- mancata produzione all'Amministrazione dell'elenco dei fornitori delle derrate alimentari;
- utilizzo dei prodotti OGM;
- inosservanza delle prescrizioni previste nell'art. 15;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 37 del presente Capitolato;
- sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della prestazione del servizio;
- mancata produzione all'Amministrazione della copia delle buste paga del personale;
- mancata formazione del personale di cui all'art. 38 del presente Capitolato;
- dichiarazione di fallimento o apertura di procedure concorsuali;
- mancanza o perdita di tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;

- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- interruzione del servizio, con impossibilità di riavvio dello stesso;
- Intervenuta sostituzione degli operatori con altri non in possesso dei requisiti professionali richiesti e/o prescritti da norme o regolamenti;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e pubblici esercizi - Ristorazione Collettiva) o il mancato versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto o subappalto del servizio;
- frode nel redigere i documenti contabili o mancanza degli stessi;
- annullamento in ambito giurisdizionale della procedura di gara espletata per l'individuazione dell'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto;
- sopravvenuta condanna definitiva del Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;
- mancato pagamento delle retribuzioni e versamento dei contributi per i prestatori di lavoro;
- perdita dei requisiti previsti ai fini della partecipazione alla gara e di quanto dichiarato in sede di gara;
- utilizzo dei dati personali in violazione a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica ed economica formulate in sede di gara;
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche.

7. In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

8. In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ARTICOLO 58

(Stipula del contratto e spese relative)

1. L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, nel termine che verrà previamente indicato dall'Amministrazione.

2. Sono a carico dell'aggiudicatario, tutte le spese contrattuali oltre che le eventuali spese conseguenti alla svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti all'appalto.

ARTICOLO 59

(Facoltà di recesso)

1. L'Amministrazione, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti dei presupposti generali o qualora ragioni di pubblico interesse inderogabili ed urgenti lo impongano, si riserva la facoltà, di recedere dal contratto con preavviso di 60 giorni, da comunicarsi all'appaltatore con lettera A/R, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo, se non il pagamento del servizio fino a quel momento reso.

ARTICOLO 60

(Clausola di salvaguardia)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, l'appaltatore si impegna a mantenere un atteggiamento collaborativo con l'Amministrazione al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine dell'Amministrazione.

ARTICOLO 61

(Responsabile unico del procedimento)

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dell'ESU di Verona dott. Gabriele Verza.

ARTICOLO 62

(Direzione dell'esecuzione del contratto)

Il Direttore dell'esecuzione del contratto in analogia con gli artt. 299 e ss. del DPR 207/2010 e smi è: Enrico Ribolati.

ARTICOLO 63

(Tutela della privacy)

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e smi s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è l'ESU di Verona.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 64

(Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere per l'affidamento o durante l'esecuzione del servizio e/o relative al contratto, sarà competente il Foro di Verona.

Articolo 65

(Clausola compromissoria)

Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 241, comma 1 bis del Codice dei Contratti pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 66

(Avviamento commerciale)

Data la peculiare caratteristica del servizio in oggetto, aperto prevalentemente all'utenza universitaria, l'appaltatore riconosce e da atto, senza riserva alcuna che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità dei corrispettivi che incasserà con l'espletamento dell'attività è tale che in ogni e qualsiasi ipotesi egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che egli possa eventualmente dar valore in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione del contratto.

ARTICOLO 67

(Anticorruzione)

1. La ditta aggiudicataria da atto che gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e dal Regolamento relativo al codice di comportamento dei dipendenti dell'ESU di Verona, ai sensi e per gli effetti del DPR 16 aprile 2013 n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, alle imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'ESU di Verona. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori o consulenti dell'ESU di Verona oppure dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con DPR 62/2013, entrato in vigore il 19 giugno 2013.

2. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le prescrizioni derivanti dall'adozione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 2 del 27.01.2014).

3. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 9 gennaio 2012 ai fini della prevenzione dei

tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

ARTICOLO 68
(Norme di rinvio)

1. Per quanto non espressamente atteso nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili, alle norme del Codice dei Contratti Pubblici in quanto richiamate, al Regolamento di attuazione del Codice in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

Timbro e firma per accettazione

ARTICOLO 69
(Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del codice civile)

1. L'Appaltatore dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 32 (Contestazioni); ARTICOLO 36 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti); ARTICOLO 42 (Spese ed utenze); ARTICOLO 48 (Responsabilità, assicurazione); ARTICOLO 49 (cauzione definitiva); ARTICOLO 52 (Divieto del subappalto e di cessione del contratto); ARTICOLO 55 (Revisione prezzi); ARTICOLO 56 (Penalità); ARTICOLO 57 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 59 (Facoltà di recesso), ARTICOLO 60 (Clausola di salvaguardia), ARTICOLO 64 (Foro competente). ARTICOLO 65 (Clausola compromissoria) ARTICOLO 66 (Avviamento commerciale).

Timbro e firma per accettazione

ALLEGATI: Allegato 1 (Elenco attrezzature Mensa Borgo Roma e Mensa S. Francesco);

Allegato A (convenzione ESU/Università degli Studi di Verona);

Allegato B;

Allegato C;

Allegato D.