

CAPITOLATO D'ONERI

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE C/O I RISTORANTI/BAR LE GRAZIE, SAN FRANCESCO, e BAR/RISTORANTE SANTA MARTA E CA' VIGNAL. CIG N. 8987776363.

ARTICOLO 1 - (Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'ESU di Verona (di seguito 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 ristorante e/o bar. Pertanto, laddove l'Amministrazione voglia impartire prescrizioni riferite unicamente alla particolarità di una struttura, avrà cura di specificare quella cui sono riferite.
3. Il servizio di ristorazione è rivolto a tutti gli studenti delle Università, degli Istituti di istruzione superiore di grado universitario, delle Accademie di Belle Arti e non Statali, dei corsi del periodo superiore dei Conservatori di Musica, dei corsi di Laurea delle Scuole Superiori per Mediatori Linguistici che rilasciano titoli con valore legale, con sede principale nel Veneto.
4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di attivare o di chiedere alla ditta aggiudicataria di attivare ulteriori punti di ristoro ai sensi della Legge Regionale del 7 aprile 1998 n. 8 nei quali verranno applicate le medesime condizioni indicate dai documenti di gara in oggetto e le condizioni economiche derivanti dal presente appalto.
5. L'ESU di Verona si riserva la facoltà di far eseguire nel corso dell'appalto lavori di manutenzione straordinaria agli immobili e agli impianti.
6. La cucina della Mensa Le Grazie è attualmente oggetto di lavori di ristrutturazione.
7. Il servizio bar 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 si ritiene opportuno che sia attivo anche un servizio di ristorazione come di seguito:
 - a) il servizio ristorazione per il diritto allo studio nel bar presso Le Grazie e San Francesco solamente da asporto.
 - b) il servizio ristorazione per il diritto allo studio nel bar Ca' Vignal e Santa Marta con pasti pronti.
8. Il bar all'interno dei locali della mensa dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge, sanitarie ed amministrative vigenti, compatibili con l'esigenza, anche esterna, all'utenza autorizzata dall'ESU. 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. L'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio tutte le documentazioni al riguardo.
9. E' vietata l'installazione di strumenti o altri dispositivi di gioco che possano causare dipendenza.

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 agli ulteriori soggetti cui fa riferimento la L.R. del 7 aprile 2008 n. 8, e a 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 ristorazione a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università e 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 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. 998 del 21.07.2020 riferita all'anno accademico 2020/2021.
5. La ditta aggiudicataria stabilisce liberamente le tariffe per gli avventori al di fuori del diritto allo studio.

ARTICOLO 3 - (Durata dell'appalto e importo presunto)

L'appalto avrà la seguente durata:

Mensa Le Grazie e Bar Santa Marta dal 01.12.2021 al 31.07.2022;

Mensa S. Francesco e Bar Ca' Vignal dal 01.01.2022 al 31.07.2022;

L'ammontare complessivo presunto è di € 180.000,00 IVA esclusa.

1. I pasti erogati nel 2020 sono stati complessivamente 54609.
2. 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.
3. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. alla scadenza del contratto i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile, 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 - (Descrizione delle strutture universitarie)

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.

STRUTTURE	DESCRIZIONE	POSTI A TAVOLA	POSTI AGGIUNTIVI
RISTORANTE SAN FRANCESCO	Situato nella Cittadella della Cultura di Veronetta – Viale dell'Università, 4 – 37129 Verona Tel. 045 4853563	330	90
BAR FRANCESCO	Idem come sopra	14	45
RISTORANTE GRAZIE	Cittadella della Scienza e della Tecnologia – Zona B.go Roma, Strada Le Grazie, 8- 37134 Verona.	380	120
BAR LE GRAZIE	Come sopra	16	150

BAR RISTORANTE SANTA MARTA	Ubicata nel Polo Universitario Santa Marta che è sede del Dipartimento di Economia Aziendale e del Dipartimento di Scienze Economiche	100	
BAR RISTORANTE CA' VIGNAL	Ubicata nel Polo Universitario Scientifico e Tecnologico di Ca' Vignal sede del Dipartimento di Biotecnologie e del Dipartimento di Informatica	16	

2. 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.
3. I locali e le attrezzature elencate verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, adeguati ad eventuali nuove norme di sicurezza previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.
4. Al termine del rapporto contrattuale l'Amministrazione si riserva di valutare l'acquisizione delle nuove attrezzature fornite e degli eventuali miglioramenti apportati ai locali e agli impianti.
5. L'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.
6. 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.
7. L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione, disciplinato dal presente Capitolato, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.
8. 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 aggiudicataria del servizio emetterà resoconto giornaliero 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 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 convenzionati 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 tra l'importo dovuto e l'importo incassato. Per gli utenti ESU, paganti una tariffa maggiore rispetto ai prezzi contrattuali, la ditta dovrà riconoscere la differenza all'ESU tra l'importo dovuto e l'importo incassato. Alla ditta è consentito dall'ESU di erogare il servizio di ristorazione anche ad utenti diversi da quelli ESU purché 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 quanti-qualitativi del servizio riservato prioritariamente agli utenti ESU a causa della presenza di altri utenti;
- non riservi tavoli e/o posti a sedere;
- 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 ristorazione e bar)

1. Il servizio di ristorazione si svolge come minimo secondo i seguenti giorni, orari e modalità:

- **Ristorante “San Francesco” da lunedì a domenica:**
pranzo dalle ore 12.00 alle 14.30, linea ristorante e pizzeria,
pranzo dalle ore 12.00 alle ore 17.30 linea pasto pronto,
cena dalle ore 19.00 alle 21.30 linea ristorante e pizzeria, linea pasto pronto,
- **Ristorante “Le Grazie” da lunedì a sabato (solo per pranzo):**
pranzo dalle ore 12.00 alle 14.30, linea ristorante e pizzeria,
pranzo dalle ore 12.00 alle ore 17.30, linea pasto pronto,
cena dalle ore 19.00 alle 21.30, linea ristorante e pizzeria, linea pasto pronto,
Chiuso il sabato sera e domenica.
- **Santa Marta* da lunedì a venerdì**
a pranzo dalle 12.00 alle 17.00, linea pasto pronto
Chiuso sabato e domenica
- **Ca' Vignal* da lunedì a venerdì**
a pranzo dalle 12.00 alle 17.00, linea pasto pronto
Chiuso sabato e domenica

FESTIVITA' DA CALENDARIO	LE GRAZIE RISTORANTE E BAR	SAN FRANCESCO RISTORANTE E BAR	SANTA MARTA* RISTORANTE E BAR	CA' VIGNAL* RISTORANTE E BAR
1 Gennaio	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
6 Gennaio	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
Vigilia Pasqua, Pasqua e Lunedì dell'Angelo	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
25 Aprile	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
1 Maggio	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
21 Maggio (Festa Patrono)	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
2 Giugno	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
8 Dicembre	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
Dal 24 dicembre al 6 gennaio	CHIUSO	APERTO	CHIUSO	CHIUSO
Vigilia Natale, Natale e Santo Stefano	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO

2. Il servizio di bar si svolge come minimo secondo i seguenti giorni, orari e modalità:

- San Francesco: da lunedì' a venerdì' dalle 07.30 alle 21.30
sabato e domenica dalle 08.30 alle 21.30

- Le Grazie: da lunedì' a venerdì' dalle 07.30 alle 21.30
sabato dalle 08.30 alle 15.00
chiuso il sabato sera e domenica tutto il giorno
- Santa Marta*: da lunedì' a venerdì' dalle 07.30 alle 17.30
chiuso sabato e domenica
- Ca' Vignal*: da lunedì' a giovedì' dalle 08.00 alle 16.45
venerdì' dalle 8.00 alle 16.00
chiuso sabato e domenica

(*) i locali sono posizionati all'interno dell'Università, pertanto sono applicate le date e gli orari di apertura degli immobili dell'Università stessa.

3. 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 - (Tipologie di servizio)

Le Grazie Ristorante	Le Grazie Bar	S. Francesco Ristorante	S. Francesco Bar	Santa Marta Bar/Ristorante	Cà Vignal Bar/Ristorante
Self Service Assistito Pasti Pronti	Servizio pasti da asporto	Self Service Assistito + Pasti Pronti	Servizio pasti da asporto	Servizio Pasti Pronti	Servizio Pasti Pronti

ARTICOLO 8 - (Composizione dei pasti)

a) Gli utenti hanno diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto, **previsto anche in modalità "vegetariano" e "per allergici/intolleranti"**:

"SELF SERVICE ASSISTITO" C/O I RISTORANTI LE GRAZIE E SAN FRANCESCO	
PASTO INTERO	
A - Pasto standard	ORDINARIO: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita
	PIZZA TONDA, frutta o dessert, bibita
	INSALATONA MAXI + frutta o dessert, pane o grissini, bibita
	PIATTO UNICO (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto ordinario) + frutta o dessert, pane o grissini, bibita
PASTO RIDOTTO	
B - Pasto standard	ORDINARIO: primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita
	ORDINARIO: secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita
	INSALATONA + frutta o dessert, pane o grissini, bibita
PASTO MINI	
C - Pasto snack	Primo, pane bevanda

“SERVIZIO DA ASPORTO” * C/O I BAR LE GRAZIE E SAN FRANCESCO	
PASTO INTERO	
A - Pasto Standard	ORDINARIO: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bottiglietta acqua 0,50 cl, posate monouso PIZZA, frutta o dessert, bottiglietta acqua 0,50 cl posate monouso
PASTO RIDOTTO	
B - Pasto standard	ORDINARIO: primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bottiglietta acqua 0,50 cl posate monouso ORDINARIO: secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bottiglietta acqua 0,50 cl posate monouso

“SERVIZIO PASTI PRONTI” * C/O I BAR/RISTORANTI SANTA MARTA CA' VIGNAL	
PASTO INTERO	
A - Pasto standard	ORDINARIO: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita PIZZA, frutta o dessert, bibita INSALATONA MAXI+ frutta o dessert, pane o grissini, bibita
PASTO RIDOTTO	
B - Pasto Standard	ORDINARIO: primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita ORDINARIO: secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita INSALATONA + frutta o dessert, pane o grissini, bibita

* Prodotto in monoporzione in ATP (Atmosfera Protettiva) o MAP (Modified Atmosphere Packaging) ready to heat (pronti da riscaldare) o da consumare (ready to eat).

SOLO IN CASO DI GRAVE EMERGENZA CON CHIUSURA DEL SERVIZIO IMPOSTA DALL'AUTORITA' PUBBLICA

“LUNCH BOX” ** C/O TUTTE LE STRUTTURE	
A- Pasto Intero Ordinario	Primo, secondo, contorno, dessert, pane o grissini, bottiglietta di acqua 0,50 cl, posate monouso

** Prodotto gelo

- b) 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): € 6,50;
 - il pasto ridotto (lettera B): alla ditta viene riconosciuto l'80% dell'importo offerto per il pasto intero pari a € 5,20;
 - il pasto mini (lettera C): alla ditta viene riconosciuto il 60% dell'importo offerto per il pasto intero pari a € 3,90;
- c) I pasti giornalieri dovranno essere costituiti nel rispetto dei requisiti di cui all'Allegato sub B e Allegato sub C del presente capitolato e di quanto proposto nell'offerta tecnica della ditta aggiudicatrice ai sensi dell'All. 5 del Disciplinare di gara.
- d) Nel caso di scelta del pasto ordinario, 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, verdure fresche o cotte di stagione con almeno un'alternativa ad es. patate: bollite, arrosto, fritte;
 - 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 o cracker.
- e) Il PASTO PRONTO (prodotto in monoporzionatura in ATP (Atmosfera Protettiva) o MAP (Modified Atmosphere Packaging) o il LUNCH BOX devono avere pari valore nutrizionale rispetto al pasto completo standard.

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'Allegato sub B, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (Allegato sub 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. La ditta aggiudicataria deve assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali e a Km 0.
4. La ditta aggiudicataria deve prevedere nei menù del pranzo e della cena dal lunedì al venerdì a rotazione durante la settimana, le seguenti proposte di piatti ove tecnicamente possibile la produzione in loco:
 - primo piatto a scelta tra:
 - una pasta "gratinata" (lasagne al forno, crespelle o cannelloni, ecc.);
 - una pasta spadellata (pasta, riso, gnocchi, pasta ripiena, ecc.) con sugo del giorno;
 - una zuppa o minestra.
 Lo stesso piatto non può essere ripetuto più di due volte consecutive alla settimana;
 - secondo piatto a scelta tra almeno quattro alternative:
 - due tradizionali (carni, pesci cucinati o frittata o altro);
 - uno ai ferri con la scelta almeno tra tre tipi di carne (manzo, vitello, maiale, pollo e tacchino);
 - piatto freddo (affettati, roast-beef o prodotti di gastronomia, formaggi).
 Ad ogni pasto almeno un piatto di carne (tra cotta o piatti freddi) dovrà essere di origine non suina.
 - Contorno:
 - Un contorno caldo a scelta tra almeno due alternative;
 - patatine fritte al momento (pommes frites)
 - insalate crude miste;
 - un dessert a scelta tra frutta e dolce;
 - pane (o grissini o crackers);
 - una bevanda
5. L'ESU si riserva di apportare variazioni, modifiche, sostituzioni ai menù proposti dalla ditta in occasione di festività o avvenimenti particolari senza oneri a carico dell'ESU di Verona (ad esempio Natale, Carnevale e Pasqua):
 - la settimana prima di Natale "fetta di pandoro e/o panettone";

- per carnevale il venerdì gnoccolar, nel menu "gnocchi";
 - per il venerdì gnoccolar "frittelle";
 - per il mercoledì delle Ceneri "spaghetti o bigoli con sarde";
 - per il periodo di quaresima rispettare un "menu di magro" proponendo per tutti i venerdì sino alla Pasqua pietanze con pesce;
 - la settimana prima di Pasqua "fetta di colomba".
6. Su richiesta dell'utenza interessata l'aggiudicatario provvederà inoltre alla somministrazione di pasti per:
- a. soggetti intolleranti e/o allergici etc. **previa presentazione di copia di certificato medico da parte dell'utente;**
 - b. diversi credo religiosi;
 - c. 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 (mediante monitor di design moderno di almeno 32") sia in lingua italiana che in inglese.
ESU di Verona procede alla pubblicazione dei menù sul sito internet aziendale e sulla ESUapp (l'appaltatore mette a disposizione gratuitamente le tecnologie necessarie).
2. Nel menù devono essere evidenziate: a) mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, le pietanze che sono state prodotte partendo da derrate surgelate, riportate in legenda con la nota "prodotto congelato", b) le calorie per ogni singola pietanza, c) gli ingredienti necessari per la preparazione delle pietanze.
3. L'appaltatore redige due menù generali/stagionali (autunno/inverno e primavera/estate), suddivisi in 4 settimane composti da pranzo e cena. Trasmette copia degli stessi all'ESU un mese prima dell'inizio del corrispondente periodo di applicazione, per la preventiva visione e autorizzazione.
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. Ulteriori copie devono essere presenti anche in formato digitale, consultabili a disposizione degli utenti.

ARTICOLO 11 - (Preparazione pasti)

- Le preparazioni di cottura pasta/riso, carne/pesce alla griglia, prodotti da frittura e pizza dovrà essere eseguita in loco secondo le seguenti modalità:
 - a) acquisizione delle materie prime e con 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) le preparazioni gastronomiche fredde come salumi, formaggi e insalate dovranno essere confezionate nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - e) 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.
 - f) distribuzione dei pasti agli utenti in conformità alle normative vigenti.
- Per tutte le altre preparazioni è consentito l'utilizzo di pasti veicolati/trasportati (fresco/caldo), con derrate consegnate giornalmente.
- E' altresì consentito l'utilizzo di piatti già pronti in monoporzione (ATP - Atmosfera Protettiva; MAP - Modified Atmosphere Packaging) riattivabili dall'addetto alla distribuzione o direttamente dall'utente con l'utilizzo del forno a microonde (ready to heat - pronti da riscaldare).

- ESU di Verona si riserva il diritto di richiedere modalità diverse di erogazione qualora necessario per emergenze ai fini dell'ottimizzazione del servizio.

ARTICOLO 12 - (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.
Si deve privilegiare l'utilizzo di prodotti freschi in base alla stagionalità e l'uso di prodotti biologici, DOP/IGP o tipici/tradizionali.
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 13 - (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).

Le derrate alimentari e le bevande devono essere:

- a) conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia (che qui si intendono tutte richiamate), a quanto eventualmente previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 e dal presente Capitolato;
- b) identificabili con la precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- c) accompagnate con completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- d) contenute in confezioni che riportino tutte le indicazioni previste dalla legge con particolare riguardo al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali s.m.i.,
- e) contenute in confezioni che riportino il termine minimo di conservazione o data di scadenza, ben visibile su ogni confezione singola e/o cartone o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- f) confezionate in imballaggi idonei alla particolare derrata alimentare contenuta, chiusi e integri senza alterazioni manifeste. (es. lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.);
- g) di prima qualità, prive di impurità e tali da garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale e igienico.

- h) trasportate con mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i) conservate in depositi idonei ad immagazzinare derrate;
- j) esenti dall'utilizzo di biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica;
- k) gradite all'utenza. Se le derrate alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza, queste a semplice richiesta di ESU, dovranno essere sostituite dall'Impresa appaltatrice con altra tipologia di prodotto da concordare tra le parti;
- l) approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi con particolare riguardo alle quelle deperibili. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stoccaggio troppo prolungato;
- m) acquistate da fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate;
- n) tali da avere carica microbica non superiore ai limiti stabiliti dalla normativa vigente (con particolare riguardo alle derrate alimentari crude);
- o) identificabili relativamente alla rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche.

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

Non sono ammesse etichettature incomplete.

STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI:

1. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale,
- da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

2. Carne deve provenire,

- per almeno il 10% di peso sul totale,

- da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

3. Pesce deve provenire,

- per almeno il 5%, di peso sul totale,
- da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

4. Garanzie generali

L'offerente dovrà garantire:

- a) la disponibilità giornaliera dei seguenti prodotti senza glutine: pasta, farina, pane, nonché di una congrua dotazione di prodotti generici, etichettati "Gluten-Free" in base al numero quotidiano delle richieste;
- b) la disponibilità giornaliera di prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina;
- c) la fornitura di pasti speciali per soggetti affetti da alcune patologie (celiachia, favismo, ecc.), in particolare:
 - Diete prive di alcuni alimenti o loro componenti
 - Diete senza glutine
 - Diete per motivazioni etico-religiose
- d) un menù mensile che preveda l'utilizzo di pesce azzurro completo di campagna informativa sulla pesca sostenibile;
- e) almeno un menù mensile che preveda l'utilizzo di carne biologica completo di campagna informativa sulla ricaduta positiva per la salubrità e impatto ambientale;
- f) l'utilizzo giornaliero di prodotti agroalimentari a KM 0, ossia di prodotti provenienti da realtà di produzione appartenenti all'ambito regionale e al contempo di qualità, ossia risultato di un processo produttivo tradizionale e rispettoso dell'ambiente;
- g) semestralmente informare e sensibilizzare gli utenti del servizio di ristorazione per renderli consapevoli dei principi che sono alla base di una sana ed equilibrata alimentazione, dell'importanza della stagionalità dei prodotti e del legame che unisce i prodotti dell'agricoltura locale all'offerta giornaliera dei menù del servizio di ristorazione, dando loro adeguata informazione anche sui prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti.

ARTICOLO 14 - (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. La ditta aggiudicataria deve garantire alla Stazione Appaltante la piena "continuità operativa" organizzandosi in modo da gestire i periodi del personale addetto, al fine di assicurare la perfetta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, nel rispetto del medesimo livello di qualità e tempestività.
4. L'impresa aggiudicataria deve attuare nei confronti di tutto il personale adibito alle attività costituenti oggetto del presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro vigenti e applicabili, stipulati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale come stabilito dall'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione di volontà di proporre un'offerta condizionata e come tale inammissibile, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.

ARTICOLO 15 - (Personale in servizio)

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.
3. Tutto il personale dovrà essere vestito in modo idoneo ai sensi del D.P.R. n. 327/1980 e riportare sulla divisa o su un cartellino di identificazione il nome del gestore del servizio e i dati identificativi del dipendente. La divisa deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per turno di servizio.
4. 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.
5. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.
6. Il personale deve consumare l'eventuale pasto spettante in un orario che non procuri disagi al servizio ristorazione.

ARTICOLO 16 - (Stoviglie ed accessori Plastic free)

1. Si identificano come:
"stoviglie": piatti, scodelle, ciotole, posate, bicchieri;
"accessori": tovaglioli monouso, cucchiaini per dessert, vassoi e tovagliette.
2. I materiali, se diversi dalla ceramica, acciaio, vetro, (piatti, posate, bicchieri etc.) dovranno rispondere alle norme vigenti e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.
3. I bicchieri dovranno essere trasparenti, e 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".
4. Le posate devono essere in acciaio inox.
5. La ditta si fa carico della sostituzione/integrazione del materiale (piatti, scodelle, ciotole, posate, bicchieri e vassoi) almeno due volte l'anno, quando necessario perché rotte o scheggiate e "crepate", o quando opportuno per far fronte al servizio.
6. I vassoi di plastica dovranno essere di colori vari e 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".
7. Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare monouso.
8. I tovaglioli doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.
9. I cucchiaini per dessert devono essere monouso in materiale biodegradabile e singolarmente confezionati.
10. Le posate dovranno essere imbustate con il tovagliolo.

ARTICOLO 17 - (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 provvede a verificare la presenza e integrare prima dell'inizio del servizio e qualora necessario anche durante il servizio i 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.
4. L'appaltatore provvede a verificare il funzionamento prima dell'inizio del servizio e qualora necessario anche durante il servizio dei distributori di bevande self service.

ARTICOLO 18 (Servizio Ristorazione c/o le strutture LE GRAZIE E SAN FRANCESCO)

1. La somministrazione dei pasti nella linea ristorante dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze scelte presso la linea self-service dove il personale addetto della ditta appaltatrice provvederà all'impiattamento (rispettando le grammature previste da capitolato).
2. La somministrazione dei pasti nel self-service assistito dovrà essere effettuata da personale in numero adeguato a garantire un servizio di impiattamento 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 dell'impiattamento dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento dell'impiattamento, 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;
 - le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente grana padano DOP o pecorino DOP, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto preconfezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto;
4. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.
5. I pasti verranno consumati ai tavoli.
6. Non è consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti.
7. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore.
8. Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà effettuare costantemente la pulizia dei tavoli affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile dall'utente successivo.
9. L'appaltatore provvederà ad allestire e garantire, compatibilmente con le norme sanitarie:
 - a. 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;
 - b. l'erogazione gratuita e alla spina di bevande diverse quali ad esempio cola, aranciata, acqua gassata/naturale e gassosa;
 - c. l'erogazione gratuita e alla spina di bevande alcoliche quali vino e birra.

La somministrazione delle pietanze in monoporzione può avvenire nei seguenti modi:

- distribuiti dal personale addetto;

- prelevati direttamente dall'utente c/o gli appositi dispenser o frigoriferi.

Gli utenti possono solo consumare il pasto in loco, pertanto deve essere presente un numero adeguato all'utenza di forni a microonde (forniti dall'appaltatore) per la riattivazione.

ARTICOLO 19 - (Gestione casse)

1. Presso i ristoranti e bar (San Francesco) Le Grazie devono essere attivate almeno n. 3 (diconsi tre) postazioni cassa in ogni struttura, di cui una esclusiva per ciascun bar, per lo svolgimento del servizio in oggetto.
2. Presso il bar/ristorante Santa Marta e Ca' Vignal deve essere attivata almeno n. 1 cassa per ogni singola struttura.
3. Ogni posto operatore deve essere dotato delle seguenti attrezzature minime:
 - n. 1 PC con sistema operativo Windows 10 (dotato di tastiera, mouse, monitor), n. 1 POS (intestato alla ditta appaltatrice) e n. 1 registratore di cassa solo per utenti esterni occasionali, n. 1 lettore green pass.

4. L'addetto al servizio di cassa della ditta deve presidiare costantemente durante l'orario di apertura del servizio così come indicato all'art. 6 comma 1 del presente capitolato ed effettuare il servizio nel seguente modo:

- richiedere all'utente il tesserino di riconoscimento (tessera ESU con banda magnetica o altro documento predisposto 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.

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;
- con la tessera scaduta;
- senza alcun documento di riconoscimento ESU.

In caso di discordanze tra quanto riportato sulle tessere 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, che 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 monitor, PC con sistema operativo Windows 10, tastiera, mouse;
 - i costi per i lettori green pass;
 - i costi per le linee/trasmissioni dati cablate;
 - i costi per i registratori di cassa;
6. È a carico dell'ESU di Verona l'installazione e la manutenzione del software di gestione di cassa. L'ESU si riserva di apportare ogni modifica necessaria al software di gestione della cassa, previo avviso, al gestore o ai suoi collaboratori. Ogni postazione deve avere completa accessibilità da remoto, attraverso programmi dedicati, per attività di manutenzione del software.
7. L'ESU corrisponde alla ditta 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 o di parte delle attrezzature informatiche, e/o legati al cattivo utilizzo e/o a carente manutenzione dei prodotti.
8. Nel caso di utenti esterni l'addetto al servizio di cassa della ditta deve 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 20 - (Riassetto)

1. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'appaltatore procede al riassetto.
2. 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 21 - (Smaltimento rifiuti)

1. Tutte le stoviglie biodegradabili, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchi o negli appositi contenitori.
2. L'appaltatore provvede allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via.
3. E' 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.
4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere o altri dispositivi sarà a cura dell'appaltatore.

ARTICOLO 22 - (Responsabile del servizio)

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. Il responsabile del servizio deve nominare un referente per ogni singola struttura e trasmettere copia all'ESU dell'organizzazione mensile dei turni e delle presenze del personale nelle strutture.
7. I referenti di struttura devono:
 - coordinare il servizio di ristorazione affinché si svolga regolarmente;
 - vigilare che gli utenti rispettino il regolamento del servizio di ristorazione reperibile sul sito dell'ESU di Verona https://www.esu.vr.it/html/uploads/2016/10/regolamento_servizi_ristorazione.pdf;
 - controllare che i tavoli riservati per gli studenti disabili e accompagnatori siano correttamente utilizzati.

ARTICOLO 23 - (Direttore dell'esecuzione)

1. L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia del Responsabile del servizio nominato dall'appaltatore.
2. 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.
3. L'accesso del Direttore dell'esecuzione in tutti i locali avverrà sempre accompagnato o dal responsabile del servizio e/o da un referente della ditta appaltatrice.
4. La ditta appaltatrice per norme igieniche sanitarie deve fornire al Direttore dell'esecuzione camice, mascherina, cuffia, sovrascarpe e guanti monouso per poter così accedere nelle cucine; fornire anche termometro digitale a sonda per alimenti e una bilancia digitale.
5. 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 24 - (Divieto di riciclo alimenti)

1. È 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 25 - (Reintegri e variazione del personale)

1. L'organico impiegato nell'esecuzione del servizio deve rimanere costante.
2. Nel caso di variazioni del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e monte ore devono essere adeguatamente motivate e preventivamente comunicate all'amministrazione appaltante per l'approvazione formale.

ARTICOLO 26 - (Controlli interni e esterni)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione (controllo esterno) e l'impresa appaltatrice (controllo interno) 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 27 - (Tipologia dei controlli interni ed esterni)

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 corretto conferimento dei 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;
- controllo degli interventi manutentivi sulle attrezzature e impianti;
- controllo sulla modalità di gestione del cibo non somministrato.

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 28 - (Autocontrollo)

1. L'appaltatore, con l'assunzione del servizio, assume tutti gli obblighi ed adempimenti di cui al Regolamento CE 852/04 e pertanto è tenuto a nominare un Responsabile HACCP.
2. L'impresa aggiudicataria deve 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.
3. 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 29 - (Esiti dei Controlli - Contestazioni)

1. Acquisiti i risultati dei controlli (In caso di mancata o non perfetta esecuzione delle prestazioni da parte della ditta appaltatrice) l'Amministrazione trasmette all'appaltatore copia della "lista di controllo" riportante le osservazioni e le contestazioni rilevate e eventualmente l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati.
2. Entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'Impresa deve fornire riscontro.
3. Se nessuna controdeduzione fornita viene ritenuta valida e probante, l'Amministrazione procede all'applicazione delle penali previste all'art. 56 del presente Capitolato, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni ivi compreso il danno all'immagine.
4. L'Amministrazione si riserva di procedere alla decurtazione dalle fatture emesse dalla ditta appaltatrice nella misura corrispondente alle penali applicate.
5. L'esito positivo della verifica consente di dare corso al pagamento delle fatture.

ARTICOLO 30 - (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.
2. 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).
3. Le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino recante la dicitura "in attesa di accertamento".
4. 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 31 - (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.
2. 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 e la dicitura "campione rappresentativo".
3. 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 32 - (Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. La Stazione Appaltante provvederà di propria iniziativa, anche affidando all'esterno l'incarico, a predisporre 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. I risultati derivanti verranno condivisi con la ditta appaltatrice al fine di cercare soluzioni e miglioramenti al servizio.

ARTICOLO 33 - (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 in ciascun ristorante/bar 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 distinti per tipologia con il relativo importo totale (n. pasti x importo pasto = importo totale); dal totale complessivo imponibile dei pasti dovrà essere detratto l'importo complessivamente incassato per lo stesso mese al netto dell'IVA,
 - 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 decurtazioni per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale di cui art. 56 del presente Capitolato o per eventuali spese sostenute dall'Amministrazione per conto della ditta aggiudicataria.
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.) e regolarità fiscale (Riscossione Agenzia delle Entrate);

8. Le fatture dovranno essere spedite esclusivamente in formato elettronico come previsto dalla normativa vigente. Il mancato adeguamento da parte della ditta aggiudicataria alla normativa relativa alla fatturazione elettronica impedisce all'ESU di Verona di regolare il dovuto. Non sono riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di regolare fattura elettronica.
- Al fine di consentire il corretto indirizzamento delle fatture elettroniche si consiglia di consultare il sito www.indicepa.gov.it digitando l'Ente appaltante.
- Per le modalità operative si rinvia al sito internet www.fattutapa.gov.it che contiene una valida trattazione del sistema di fatturazione elettronica in esame.
9. 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.
- 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 alla successiva normativa in materia.
- 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.
- 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.
10. 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.

ARTICOLO 34 - (Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio)

L'appaltatore dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni (compreso il bar):

1. relativamente alle pulizie:

per la pulizia dei locali, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzare prodotti con un ridotto impatto ambientale, dalla produzione, all'utilizzo, allo smaltimento (in particolare prodotti ecologici concentrati, contenenti composti biodegradabili, con appositi sistemi di dosaggio/diluizione)

- 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 derattizzazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'avvio del servizio e ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza e comunque almeno 4 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)** tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.
- g)** i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
- h)** 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.
- i)** 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.

- j) i detersivi, 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.
- k) durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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.
- o) installare appositi dispenser di amuchina per gli utenti che accedono alle strutture.

2. durante lo svolgimento del servizio:

- a) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- b) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- c) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;

3. relativamente alle manutenzioni:

- a) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- b) mantenimento in efficienza della rete fognaria delle strutture;
- c) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 45;
- d) assicurare 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 nel verbale di consegna, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio;
- e) assicurare 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.
- f) 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.

4. altri obblighi:

- a) al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante,
- b) alla eventuale sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;
- c) al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio non espressamente in carico all'Amministrazione;
- d) 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 smi. 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;
- e) a fornire il certificato di sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 17 bis co. 5 del D. Lgs. 9 luglio 1997 n. 241 rilasciato dall'Agenzia delle Entrate e 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;

- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;
- i) a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione;
- j) 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;
- k) 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;
- l) a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.
- m) a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti;
- n) produrre alla Stazione Appaltante al termine del rapporto contrattuale una relazione in cui l'appaltatore deve elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando la documentazione appropriata (per l'origine ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710) basata sul monitoraggio documentato dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino all'utilizzatore interessato, delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di un prodotto materialmente e singolarmente identificabile
- o) 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.
- p) al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice dei contratti , garantendo l'applicazione dei CCNL di settore – ristorazione collettiva (di cui all'art. 51 del D.Lgs 15 giugno 2015 n. 81) L'elenco del personale è allegato sub G.

ARTICOLO 35 - (Formazione)

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 garantire la formazione continua del proprio personale nell'ambito delle attività di informazione, formazione e addestramento cogenti sulle seguenti materie:
 - alimentazione dietetica e salute,
 - autocontrollo nella ristorazione collettiva (reg. CE 852/2004),
 - igiene e microbiologia degli alimenti,
 - salute e sicurezza sul lavoro,
 - metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture;
 - metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
 - addestramento all'uso delle macchine e attrezzature al fine del loro corretto impiego;
6. La ditta si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma di formazione effettuato dal personale. Al programma va allegato elenco nominativo con qualifica e mansione.
7. 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 s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ARTICOLO 36 - (Altri obblighi ed oneri)

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 tracciabilità 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 37 - (Obblighi informativi)

1. La ditta appaltatrice deve produrre una relazione al termine del rapporto contrattuale all'ESU di Verona circa l'informazione fornita agli utenti circa il rapporto tra alimentazione, salute e ambiente:
 - a) affrontando il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - b) benefici circa l'opportunità di utilizzare i prodotti secondo la loro stagionalità;
 - c) i miglioramenti derivanti della corretta gestione della raccolta differenziata;
 - d) i metodi di cottura dei prodotti nella preparazione dei cibi;
 - e) riduzione degli sprechi di energia.
2. La ditta appaltatrice deve garantire l'informazione sul consumo di prodotti agroalimentari "a km 0", ossia di prodotti provenienti da realtà di produzione appartenenti all'ambito regionale e al contempo di qualità, ossia risultato di un processo produttivo tradizionale e rispettoso dell'ambiente.
3. La ditta appaltatrice deve informare e sensibilizzare gli utenti del servizio di ristorazione per renderli consapevoli dei principi che sono alla base di una sana ed equilibrata alimentazione, dell'importanza della stagionalità dei prodotti e del legame che unisce i prodotti dell'agricoltura locale all'offerta giornaliera dei menù del servizio di ristorazione dando loro adeguata informazione anche sui prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti.

ARTICOLO 38 - (Gestione delle emergenze)

1. Spetta all'aggiudicatario la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.
2. L'aggiudicatario tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:
 - evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora essi si verificano;
 - adottare misure precauzionali di esercizio;
 - provvedere al controllo degli accessi;
 - evitare la sosta di persone all'esterno delle strutture.
 - controllare il green pass e/o altri controlli previsti dalla normativa ANTICOVID.

3. L'aggiudicatario 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 39 - (oneri a carico della ditta aggiudicataria)

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. Sono a carico della ditta aggiudicataria:
 - gli oneri derivanti dalle linee dati e telefoniche presenti nei locali.
 - le verifiche di legge agli impianti e ai presidi di sicurezza degli edifici.
 - gli ulteriori oneri derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti simili, connessi all'esecuzione del servizio.
 - il controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente;
 - la voltura del CPI prima dell'inizio del servizio.

ARTICOLO 40 (utenze e tassa rifiuti)

1. Rimangono a carico dell'ESU tutte le utenze di acqua, luce, gas, acqua calda sanitaria e Tassa rifiuti delle Mense S. Francesco e Le Grazie.
2. L'ESU in caso di accertato maggior numero di pasti erogati durante il periodo di contratto rispetto a quanto inizialmente previsto per la formulazione dell'importo complessivo della base di gara, si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la compartecipazione ai costi per le utenze sopra indicate in proporzione all'incremento accertato.
3. Si intendono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese per utenze di acqua, luce, gas, acqua calda sanitaria e Tassa rifiuti relative al bar S. Marta e al Bar Ca' Vignal. Dette spese verranno addebitate dall'ESU con apposita fatturazione corredata da idonea documentazione di giustificazione delle spese sostenute.

ARTICOLO 41 - (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 42 - (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

1. L'appaltatore deve essere in grado anche in caso d'interruzione per causa di forza maggiore, di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione mediante servizio sostitutivo.
2. L'ESU di Verona si riserva di apportare variazioni al menù nei seguenti casi:
 - guasto imprevedibile a tutti gli impianti;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - blocco delle derrate da parte dell'autorità sanitaria competente (aviaria, mucca pazza, etc.), che comunque dovranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale;
 - emergenza sanitaria disposta dall'autorità competente
3. L'amministrazione si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la produzione, la preparazione e la consegna di pasti in **monoporzione** in situazioni di particolare emergenza/necessità con consegna anche a domicilio, presso tutte le strutture abitative dell'ESU, alle medesime condizioni economiche dell'offerta presentata.
4. La ditta appaltatrice nel caso di emergenza sanitaria e/o, ambientale su richiesta dell'ESU di Verona, in conformità alle prescrizioni sanitarie del periodo deve fornire "lunch box" di pari valore nutrizionale, caratteristiche organolettiche per la sostituzione del pasto, con consegna anche a domicilio alle medesime condizioni economiche dell'offerta presentata.

ARTICOLO 43 - (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 44 - (Attrezzature)

1. L'Amministrazione concederà in uso all'appaltatore le attrezzature specifiche nel verbale di consegna.
2. 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 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.
3. 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, che resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

ARTICOLO 45 - (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 e straordinaria di macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.
L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro.
3. L'Amministrazione provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti:
4. L'impresa a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere:
 - a) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
 - b) all'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
 - c) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.
5. A titolo esemplificativo, l'appaltatore dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni:
 - opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna, infissi, strutture metalliche, vitree, zanzariere, lignee, etc e anche le tinteggiature e verniciature di pareti;
 - 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;
 - dei materiali di consumo (filtri, cinghie ecc..) degli impianti di climatizzazione;
 - 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 dei servizi igienici;
 - 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.
6. L'appaltatore, a propria cura e spese dovrà provvedere alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti, tenuta dei registri FGAS e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa all'Amministrazione.
7. 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 con la commissione di controllo può verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d'uso delle attrezzature, impianti e delle strutture.

In corrispondenza del periodo di vacanza dall'attività didattica l'ESU si riserva la facoltà di eseguire o far eseguire attività di manutenzione straordinaria presso le strutture.

ARTICOLO 46 - (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 da almeno 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 47 - (Cauzione definitiva)

La Ditta appaltatrice a cui viene affidato il servizio, deve costituire una cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa pari al 10% (ridotta se 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. 103, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, 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 48 - (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 ciascuna struttura interessata. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'ESU e dall'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna, solleverà l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che 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. Tale verbale di inventario deve essere aggiornato con l'elenco degli impianti, macchinari, arredi e quant'altro necessario a garantire l'espletamento del servizio offerto dalla ditta aggiudicataria e presenti a seguito delle acquisizioni da parte dell'impresa aggiudicataria prima dell'avvio del nuovo appalto.

ARTICOLO 49 - (Cessione del contratto - Subappalto)

1. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. Il servizio può essere subappaltato ai sensi dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

ARTICOLO 50 - (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 51 - (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 sostituzioni, integrazioni, migliorie offerte in sede di gara 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 in mancanza di 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 52 - (Penalità)

1. Il soggetto aggiudicatario nell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato speciale ha l'obbligo del rispetto di tutte le disposizioni di legge, dei regolamenti concernenti il settore di attività e delle disposizioni impartite dal Capitolato stesso.
2. Qualora siano rilevati inadempimenti da parte del soggetto aggiudicatario, irregolarità nell'esecuzione del servizio, violazioni di obblighi previsti dal presente Capitolato l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali di seguito indicate riferite alle tipologie di violazioni indicate a fianco di ciascuna.
3. Le inadempienze riscontrate saranno debitamente contestate per iscritto al soggetto aggiudicatario il quale, entro 5 giorni lavorativi dalla contestazione, dovrà fornire le proprie giustificazioni che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione. In mancanza di alcuna giustificazione nei termini suddetti, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penali stabilite.
4. L'entità della penale relativa all'accertata inadempienza verrà definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità del fatto accertato e l'importo della penale applicata verrà detratto dal pagamento della fattura emessa per crediti maturati a favore del soggetto aggiudicatario oppure escusso dalla cauzione definitiva.
5. Qualora nell'arco di un quadrimestre vengano contestate almeno tre inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali o in presenza di altre gravi violazioni contrattuali, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del C.C. a tutto danno e rischio del soggetto aggiudicatario, con riserva di risarcimento dei danni derivanti e incameramento del deposito cauzionale.
6. Qualora infine durante la vigenza del contratto siano riscontrate ulteriori inadempienze agli obblighi contrattuali comunque previsti rispetto a quelle individuate e disciplinate nel presente articolo, potranno essere applicate ulteriori penali, previa contestazione degli addebiti riscontrati a carico

del soggetto aggiudicatario del servizio, la cui entità sarà definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità del fatto accertato.

7.L'importo complessivo delle penali irrogate non può superare il 10% dell'importo contrattuale; in caso contrario trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Penalità

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei Centri di Ristorazione in gestione:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa:

Da € 200 a € 500 per ogni etichettatura non conforme;

Mancata esposizione, all'inizio della linea di distribuzione, del menù del giorno riportante le indicazioni del presente Capitolato:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto in relazione agli obblighi previsti per il personale impiegato nell'appalto:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in relazione alle caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso;

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto dell'impegno al controllo sul corretto utilizzo della tessera per la fruizione del pasto da parte degli utenti:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in relazione allo smaltimento dei rifiuti:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in merito al divieto del riciclo di alimenti:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in relazione agli adempimenti previsti in materia HACCP:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in relazione agli obblighi previsti per il soggetto aggiudicatario del servizio:

Da € 200 a € 1.000 per ogni infrazione;

Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate ai sensi del Capitolato nelle fasi di produzione e di distribuzione dei pasti:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Inadeguato stato di pulizia e sanificazione dei Centri di Ristorazione e annessi locali (cambusa, sale della refezione, servizi igienici, ecc.) ai sensi del Capitolato;

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto del Contratto Collettivo Nazionale applicato nei confronti del personale operante nei Centri di Ristorazione gestiti a prescindere dal ruolo ricoperto (addetto alla cucina, addetto alla porzionatura, alla distribuzione, al rigoverno dei locali di refezione, ecc) sia per quanto concerne la parte normativa che per quanto riguarda la parte economica:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nei Centri di Ristorazione gestiti a prescindere dal ruolo ricoperto (addetto alla cucina, addetto alla porzionatura, alla distribuzione, al rigoverno dei locali di refezione, ecc.):

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato in relazione alla manutenzione dei locali, impianti e attrezzature:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

ARTICOLO 53 - (Risoluzione del contratto)

Fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 e 108 del Codice dei contratti pubblici la Stazione Appaltante può risolvere un contratto pubblico durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1 del Codice e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di appalto;
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

Le stazioni appaltanti devono risolvere un contratto pubblico durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- a. nei confronti dell'Impresa appaltatrice sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b. nei confronti dell'Impresa appaltatrice sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice.
- c. Quando il direttore dell'esecuzione del contratto, accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa appaltatrice, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto all'Impresa appaltatrice. Egli formula, altresì, la contestazione degli addebiti all'Impresa appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Impresa appaltatrice abbia risposto, la Stazione Appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.

Qualora, al di fuori di quanto previsto sopra, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'Impresa appaltatrice rispetto alle previsioni del contratto, il responsabile unico dell'esecuzione del contratto gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'Impresa appaltatrice deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice, qualora l'inadempimento permanga, la Stazione Appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

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

- casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni alla Stazione Appaltante;
- applicazione di un numero superiore a 5 penalità;
- sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della/e prestazione/i oggetto del presente Capitolato;

- mancanza o perdita di tutte le licenze, i requisiti, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;
- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento o il mancato versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto;
- 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 e/o ritiro in autotutela della stessa;
- 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 della Stazione Appaltante;
- perdita dei requisiti (generali e speciali) 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;
- mancata produzione da parte dell'aggiudicatario della Copia Modelli DM10 dei prestatori di lavoro;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica ed economica formulate in sede di gara;
- inosservanza dei codici di comportamento dei dipendenti di ESU di Verona (pubblicato sul sito del committente);
- inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale;
- esito negativo dell'informativa antimafia richiesta alla Prefettura di competenza;
- insufficiente livello di gradimento del servizio evidenziato dalle indagini di cui all'art. 33 per 2 trimestri consecutivi;
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane SPA.

In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Stazione 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.

ARTICOLO 54 - (Stipula del contratto e spese relative)

1. L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto, nel termine che verrà previamente indicato dall'Amministrazione.
2. Sono a carico dell'aggiudicatario, tutte le spese contrattuali oltre che le eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti all'appalto.

ARTICOLO 55 - (Facoltà di recesso)

1. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.
2. Il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto dei servizi/prestazioni eseguite.
3. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'Impresa appaltatrice da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la Stazione Appaltante prende in consegna i servizi e verifica la regolarità degli stessi.
4. La Stazione Appaltante potrà recedere, inoltre, dal contratto, qualora, l'Impresa appaltatrice non acconsenta di modificare le condizioni economiche del presente appalto rispetto a parametri economici migliorativi derivanti dall'espletamento di procedure di gara da parte della Consip cui la Stazione Appaltante ha l'obbligo di aderire.

ARTICOLO 56 - (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 57 - (Responsabile unico del procedimento)

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dell'ESU di Verona dott.ssa Francesca Ferigo

ARTICOLO 58 - (Direzione dell'esecuzione del contratto)

Il Direttore dell'esecuzione del contratto in analogia con gli artt. 299 e ss. del DPR 207/2010 e s.m.i. è il signor Enrico Ribolati.

ARTICOLO 59 - (Tutela della privacy)

1. Le parti danno atto che è stato provveduto, in sede di procedura di gara per l'appalto in oggetto ai sensi del Regolamento UE 2016/679, a fornire l'informativa per i dati personali trattati nell'ambito del presente procedimento o in ulteriori documenti ad esso collegati, esclusivamente ai fini della conclusione della procedura di gara e del presente contratto e per gli adempimenti strettamente connessi alla gestione dello stesso.
2. Le parti si impegnano a non comunicare i predetti dati personali a soggetti terzi, se non ai fini dell'esecuzione del contratto o nei casi espressamente previsti dalla legge, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali. In particolare il trattamento si svolgerà nel rispetto dei principi normati dall'art. 5 del Regolamento UE 2016/679 e dei diritti dell'interessato disciplinati nel Capo III dello stesso regolamento, garantendo, ai sensi dell'art. 32 del Regolamento UE 2016/679, la loro sicurezza con adeguate misure di protezione al fine di ridurre i rischi di distruzione o perdita dei dati, della modifica, della divulgazione non autorizzata o dell'accesso accidentale o illegale. I trattamenti sono effettuati a cura delle persone fisiche autorizzate allo svolgimento delle relative procedure.
3. La Stazione Appaltante tratta i dati ad essa forniti per la gestione del contratto e l'esecuzione economica ed amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi. Con la sottoscrizione del contratto l'appaltatore acconsente espressamente alla diffusione dei dati conferiti, tramite il sito internet www.esu.vr.it.
4. L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 personali è altresì disponibile sul sito www.esu.vr.it. Si precisa che i dati di contatto di ESU, quale Titolare del trattamento ("Titolare"), e del responsabile della protezione dei dati (DPO) sono i seguenti: segreteria@esu.vr.it , dpo@esu.vr.it.

ARTICOLO 60 – (Nomina a responsabile del trattamento dei dati)

1. L'aggiudicataria accetta di essere designata quale responsabile del trattamento dei dati personali (di seguito il "Responsabile"), ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, nell'ambito del rapporto contrattuale instaurato con il Titolare in virtù del Contratto (di seguito il "Contratto") ed a rispettare la cd. Normativa applicabile (di seguito "Normativa Applicabile") la quale indica l'insieme delle norme rilevanti in materia di privacy alle quali il Titolare è soggetto incluso il Regolamento europeo 2016/679, il D.Lgs. n. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. n. 101/2018 (di seguito, unitamente "GDPR") ed ogni linea guida, norma di legge, codice o provvedimento rilasciato o emesso dagli organi competenti o da altre autorità di controllo. Il trattamento potrà riguardare anche dati particolari riferiti agli utenti del servizio. Dati e informazioni devono essere trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dal Capitolato e dalla normativa in esso richiamata. Onde consentire al Responsabile di espletare i compiti e le attribuzioni meglio specificati in seguito, vengono fornite le specifiche istruzioni che dovranno essere seguite per l'assolvimento del compito assegnato.
2. Il Responsabile del trattamento eseguirà il trattamento dei dati personali per conto del Titolare del trattamento per le seguenti finalità: adempimenti connessi all'affidamento e alla gestione del Contratto per le attività in oggetto nel rispetto degli obblighi previsti dalla legge e dai Regolamenti dell'Amministrazione.

3. Il Responsabile del trattamento eseguirà il trattamento delle seguenti tipologie dati personali: acquisizione dati identificativi personali, anche particolari come dati sanitari, di persone fisiche per l'attuazione dell'oggetto del presente Capitolato.
4. In particolare, in attuazione di quanto disposto dall'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 il Responsabile avrà i compiti e le attribuzioni di seguito elencate, sebbene non in via esaustiva e dunque dovrà:

a. effettuare la ricognizione delle banche dati, degli archivi (cartacei e non) relativi ai trattamenti effettuati in esecuzione del Capitolato;

b. tenere un registro, come previsto dall'art. 30 del Regolamento UE 2016/679, in formato elettronico, di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per conto della Stazione Appaltante, contenente:

- il nome e i dati di contatto del Responsabile e del Titolare e, laddove applicabile, del Responsabile della protezione dei dati;

- le categorie dei trattamenti effettuati per conto del Titolare;

- ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche ed organizzative adottate;

c. organizzare le strutture, gli uffici e le competenze necessarie e idonee a garantire il corretto espletamento del Capitolato;

d. non diffondere o comunicare a terzi i dati trattati attraverso il Capitolato;

e. garantire l'affidabilità di qualsiasi dipendente che accede ai dati personali del Titolare ed assicurare, inoltre, che gli stessi abbiano ricevuto adeguate istruzioni e formazione (quali incaricati/autorizzati del trattamento) con riferimento alla protezione e gestione dei dati personali, e che siano vincolati al rispetto di obblighi di riservatezza non meno onerosi di quelli previsti nel presente appalto;

f. tenere i dati personali trattati per il Capitolato separati rispetto a quelli trattati per conto di altre terze parti, sulla base di un criterio di sicurezza di tipo logico;

g. con la sottoscrizione del Contratto, il Responsabile si dichiara disponibile e competente per la piena attuazione di quanto ivi disposto, dichiara e garantisce di possedere conoscenze tecniche in relazione alle finalità e modalità di trattamento dei dati personali, alle misure tecniche e organizzative da adottare a garanzia della riservatezza, completezza ed integrità dei dati Personali trattati, di possedere i requisiti di affidabilità idonei a garantire il rispetto delle disposizioni normative in materia, ivi inclusi i nuovi obblighi previsti dal Regolamento UE 2016/679 all'art. 32. Il Responsabile conferma la diretta ed approfondita conoscenza degli obblighi che assume in relazione al dettato del GDPR, conferma, altresì, di disporre di una propria organizzazione che dichiara idonea a consentire il trattamento dei dati nel rispetto delle prescrizioni legislative, ivi compreso il profilo della sicurezza, e si impegna a procedere al trattamento dei dati personali attenendosi alle istruzioni impartite, in termini di proprietà, risorse umane, attrezzature ed esperienza nella gestione di servizi di cui al Contratto. Il Responsabile in particolare si obbliga a:

(i) implementare le misure di sicurezza riportate nella tabella sottostante (tabella A) e a mantenere ogni e qualsiasi ulteriore misura organizzativa e tecnica di sicurezza idonea a prevenire i rischi di distruzione, perdita, anche accidentale, dei dati personali nonché di accesso non autorizzato o trattamento illecito;

(ii) far sì che tali misure siano conformi alle misure idonee a garantire il rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del Regolamento UE 2016/679;

(iii) verificare regolarmente l'idoneità delle misure adottate e aggiornarle.

h. procedere alla nomina del proprio/i amministratore/i di sistema, in adempimento di quanto previsto dal provvedimento del Garante del 27.11.08, pubblicato in G.U. n. 300 del 24.12.2008, ove ne ricorrano i presupposti, comunicandolo prontamente al Titolare, curando, altresì, l'applicazione di tutte le ulteriori prescrizioni contenute nel suddetto provvedimento;

i. assistere tempestivamente il Titolare con misure tecniche e organizzative adeguate, al fine di soddisfare l'eventuale obbligo del Titolare di procedere ad un DPIA;

l. assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli artt. 32-36 Regolamento UE 2016/679, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del

Responsabile e della eventuale necessità di procedere ad un DPIA (Valutazione di impatto sulla protezione dei dati) ex art. 35 e ss del Regolamento UE 2016/679, con obbligo di notifica quando venga a conoscenza di un trattamento di dati che possa comportare un rischio elevato;

m. notificare alla Stazione Appaltante, senza ingiustificato ritardo e comunque non oltre le 24 ore da quando ne abbia avuto conoscenza, ai sensi dell'art.33 del Regolamento UE 2016/679, nel caso in cui si verifichi un *Data breach* (violazione di dati personali secondo il dettato dell'art. 33 del GDPR) anche presso i propri Sub-responsabili; la notifica deve contenere tutti i requisiti previsti dall'art. 33, 3° comma del Regolamento UE 2016/679 (la natura delle violazioni, gli interessati coinvolti, le possibili conseguenze e le nuove misure di sicurezza implementate). Dovrà, inoltre, adottare, di concerto con la Stazione Appaltante, nuove misure di sicurezza atte a circoscrivere gli effetti negativi dell'evento e a ripristinare la situazione precedente;

n. predisporre e aggiornare un registro che dettagli, in caso di eventuali *Data breach*, la natura delle violazioni, gli interessati coinvolti, le possibili conseguenze e le nuove misure di sicurezza implementate;

o. astenersi dal trasferire i dati personali trattati al di fuori dello Spazio Economico Europeo senza il previo consenso scritto dell'Amministrazione;

p. avvertire prontamente la Stazione Appaltante, entro tre (3) giorni lavorativi, in merito alle eventuali richieste degli interessati che dovessero pervenire al Responsabile inviando copia delle istanze ricevute all'indirizzo pec: protocollo.esuverona@pecveneto.it e collaborare al fine di garantire il pieno esercizio da parte degli interessati di tutti i diritti previsti dalla Normativa applicabile;

q. avvisare immediatamente, e comunque entro tre (3) giorni lavorativi, il Titolare del trattamento, di qualsiasi richiesta o comunicazione da parte dell'Autorità Garante o di quella Giudiziaria eventualmente ricevuta inviando copia delle istanze all'indirizzo pec: protocollo.esuverona@pecveneto.it per concordare congiuntamente il riscontro;

r. predisporre idonee procedure interne finalizzate alla verifica periodica della corretta applicazione e della congruità degli adempimenti posti in essere ai sensi della Normativa applicabile, attuate d'intesa con il Titolare anche in applicazione delle Misure tecniche e organizzative di sicurezza;

s. mantenere un costante aggiornamento sulle prescrizioni di legge in materia di trattamento dei dati personali, nonché sull'evoluzione tecnologica di strumenti e dispositivi di sicurezza, modalità di utilizzo e relativi criteri organizzativi adottabili;

t. garantire la stretta osservanza dell'incarico, escludendo qualsiasi trattamento o utilizzo dei dati personali non coerente con gli specifici trattamenti svolti in adempimento dell'incarico medesimo;

u. rispettare la Normativa applicabile e adempiere gli obblighi previsti dall'incarico di cui trattasi, in modo da evitare che il Titolare incorra nella violazione di un qualunque obbligo previsto dalla Normativa applicabile

v. ottemperare tempestivamente alle richieste del Titolare;

z. inviare tutte le comunicazioni al Titolare previste nel presente atto all'indirizzo sopra riportato o a quello diverso che verrà eventualmente comunicato.

5. Il Titolare si riserva la facoltà di effettuare, nei modi ritenuti più opportuni, anche tramite l'invio presso i locali del Responsabile di propri funzionari a ciò delegati, o tramite l'invio di apposite check list, verifiche tese a vigilare sulla puntuale osservanza delle disposizioni di legge e delle presenti istruzioni.

In alternativa a quanto sopra precisato, il Responsabile può fornire al Titolare copie delle relative certificazioni esterne (es. ISO 27001: 2013, SSAE 16 ecc.), audit report e/o altra documentazione sufficiente per il Titolare a verificare la conformità del Responsabile alle Misure tecniche e organizzative di sicurezza del presente Atto.

6. Sub-responsabili

- a) Qualora il responsabile del trattamento intenda ricorrere a un altro responsabile per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del titolare, dovrà presentare richiesta di autorizzazione alla stazione appaltante ai sensi dell'art. 28, comma 4 del citato Regolamento UE 2016/679, che indichi il Sub-responsabile e assicuri che il Sub-responsabile è tenuto ai medesimi obblighi di cui al presente articolo. Il Responsabile fornirà al Titolare un *report*

descrittivo per iscritto avente ad oggetto le attività di trattamento dei dati personali da devolvere al Sub-responsabile.

- b) Obblighi verso il Sub-responsabile. Nel momento in cui il Titolare autorizza l'incarico di uno o più Sub-responsabili, il Responsabile:
- (i) limiterà l'accesso del Sub-responsabile ai dati personali a quanto strettamente necessario per soddisfare gli obblighi del Responsabile ai sensi del presente capitolato; al Sub-responsabile sarà vietato l'accesso ai dati personali per qualsiasi altro scopo;
 - (ii) imporrà per iscritto ad ogni Sub-responsabile il rispetto di obbligazioni ed istruzioni equipollenti a quelle previste nel presente Capitolato nella sua totalità nonché la possibilità di effettuare audit;
 - (iii) rimarrà pienamente responsabile nei confronti del Titolare per il rispetto degli obblighi derivanti dal presente Capitolato per qualsiasi atto o omissione del Sub-responsabile che comporti una violazione degli stessi.

7. Trasferimento di dati verso Paesi terzi: Qualsiasi trasferimento di dati personali verso paesi non appartenenti all'UE o non facenti parte dello Spazio Economico Europeo (SEE) ("Paesi terzi") o organizzazioni internazionali deve avvenire soltanto sulla base delle istruzioni formulate dal Titolare e in conformità con il capo V del GDPR ("Trasferimenti di dati personali verso paesi terzi o organizzazioni internazionali").

1.1 Qualora il Titolare non abbia fornito istruzioni al Responsabile in merito al trasferimento dei dati personali verso Paesi terzi o organizzazioni internazionali ma tale trasferimento sia richiesto dal diritto dell'UE o dello Stato membro cui è soggetto il Responsabile, quest'ultimo deve informare il Titolare di tale obbligo giuridico prima di effettuare il trasferimento.

8. Responsabilità: Il Responsabile tiene indenne e manlevata il Titolare (ivi inclusi i dipendenti e agenti) da ogni perdita, costo, spesa, multa e/o sanzione, danno e da ogni responsabilità di qualsiasi natura (sia essa prevedibile, contingente o meno) derivante da o in connessione con una qualsiasi violazione da parte del Responsabile degli obblighi della Normativa applicabile o delle disposizioni contenute nel presente Capitolato. In particolare, il Responsabile tiene indenne il Titolare da qualsiasi perdita derivante:

(a) da qualsiasi violazione

(i) dei termini del presente Capitolato o

(ii) della Normativa applicabile, anche da parte di ogni sub-responsabile di cui si avvale; o

(b) dalla subfornitura o all'esternalizzazione di qualsiasi trattamento affidato a terzi soggetti.

9. Risoluzione del Contratto. Fatte salve le disposizioni contenute nel Contratto in tema di risoluzione e ad integrazione delle stesse, le parti stabiliscono quanto segue.

1.1 Il Titolare, ai sensi dell'art. 1456 c.c., si riserva il diritto di risolvere il Contratto di cui il presente Atto costituisce parte integrante, inviando comunicazione al Responsabile mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno all'indirizzo indicato per le comunicazioni per l'esecuzione del Contratto, specificando la data effettiva di risoluzione, nel seguente caso: inadempimento del punto m del precedente comma 4 del presente articolo.

10. Tabella A - Misure tecniche e organizzative di sicurezza: L'implementazione delle Misure di sicurezza descritte rientra integralmente tra le obbligazioni del presente Capitolato.

ID	<u>MISURE DI SICUREZZA</u>
-----------	-----------------------------------

1	Esistenza di procedure/istruzioni operative in materia di Information Technology (es. Security standard, creazione account, controllo degli accessi logici - sistema di processi per la creazione / cancellazione di utenze gestione password, documento di valutazione dei rischi, valutazione di impatto privacy e, in generale, qualsiasi documentazione sull'IT management).
2	Formazione dipendenti sulla security.
3	Esecuzione della profilazione degli accessi relativi alle utenze.
4	Conservazione di tutti i supporti di backup e di archiviazione che contengono informazioni riservate del Titolare in aree di memorizzazione sicure e controllate a livello ambientale.
5	Ove necessario, esistenza di tecniche di cifratura e/o pseudonimizzazione.
6	Esistenza di procedure di disaster recovery e business continuity
7	Esecuzione periodica di test di sicurezza sui sistemi (quali ad es..vulnerability assessment, penetration test, security assessment, ecc.).
8	Isolamento della rete da altri sistemi.
9	Verifiche periodiche sui fornitori (ad es. tramite verifica documentale, certificazioni del fornitore o audit presso il fornitore).
10	Monitoraggio degli ingressi/uscite per il personale autorizzato (ad esempio con tessera magnetica e tracciata sul sistema di controllo).
11	Presenza di adeguati sistemi di difesa (ad esempio di difesa passiva, inferriate o blindatura alle finestre e porte antisfondamento)
12	Utilizzazione di password complesse (minimo 8 caratteri di tipologia differente, reimpostazione password obbligatoria al primo accesso, scadenza password).
13	Assegnazione ad ogni utente di credenziali (user e password) personali, uniche e non assegnabili ad altri utenti.
14	Rimozione degli account inattivi o non più necessari.
15	Limitazione degli accessi agli archivi cartacei (es. mediante chiusura a chiave degli armadi etc...)
16	Gestione della distruzione/formattazione di hardware

ARTICOLO 61 - (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 62 - (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 63 - (Avviamento commerciale)

Data la peculiare caratteristica del servizio in oggetto, aperto prevalentemente all'utenza universitaria, l'appaltatore riconosce e dà 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 far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione del contratto.

ARTICOLO 64 - (Anticorruzione)

1. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le prescrizioni derivanti dall'adozione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021-2023 (adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 8 del 06.04.2021).
2. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17 settembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

ARTICOLO 65 - (Norme di rinvio)

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
