

## **DECRETO DEL DIRETTORE**

N. 58 DEL 12/03/2021

### **OGGETTO:**

**Indizione procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione c/o i ristoranti/bar Le Grazie, San Francesco, e bar/ristoranti Santa Marta E Ca' Vignal. CIG n. 865819153D. Variazioni capitoli di spesa Bilancio Previsione Pluriennale 2021/2023.**

### **IL DIRETTORE**

**RICHIAMATO** l'art. 14 comma 5 della Legge Regionale n. 8 del 7 aprile 1998, ai sensi del quale al Direttore spetta la gestione finanziaria, tecnica e amministrativa dell'Azienda, compresa l'adozione di tutti gli atti che impegnano l'amministrazione all'esterno e che non siano riservati alla competenza degli altri organi;

**VISTA** la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 6 del 22.03.2019 ad oggetto "Nomina del Direttore dell'ESU – Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario di Verona";

**VISTA** la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 19 del 03.11.2020 ad oggetto: "Approvazione del Bilancio di Previsione 2021 - 2023";

**VISTO** che con il Decreto di cui sopra viene altresì approvata la previsione di entrate e spese - PEG 2021 (allegato G);

**VISTO** che con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 6 del 25.02.2021 è stata approvata la "Relazione sull'attività svolta nell'anno 2020, Programma delle attività per l'anno 2021, Relazioni sull'attività svolta nell'anno 2020 e Programma delle attività per l'anno 2021 redatte dal Dirigente della Direzione Benefici e Servizi agli Studenti, dal Responsabile dell'Area Affari Generali e Patrimonio, dal Responsabile dell'Area Risorse Finanziarie, dal Responsabile dell'Area Risorse Umane".

CONSIDERATO che l'art. 3, comma 5, della Legge Regionale 7 aprile 1998, n. 8, attribuisce in via esclusiva agli ESU – Aziende Regionali per il Diritto allo Studio Universitario gli interventi relativi alla istituzione e gestione di strutture adibite al servizio di ristorazione, di cui al comma 1, lettera g) del medesimo articolo;

EVIDENZIATO che l'art. 26 della citata LR 8/98 norma le modalità generali di erogazione del servizio di ristorazione da parte degli ESU – Aziende Regionali per il Diritto allo Studio Universitario, disponendo, tra l'altro, al comma 1, che tale servizio è gestito direttamente o mediante appalto o con convenzioni;

CONSIDERATO che, nell'ambito del Piano Regionale Annuale degli Interventi di attuazione del Diritto allo Studio Universitario, la Regione del Veneto individua i destinatari, le tariffe minime e i criteri di erogazione del servizio di ristorazione;

CONSIDERATO che con Decreto del Direttore n. 181 del 24.07.2015 è stato aggiudicato l'appalto relativo alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa Borgo Roma e San Francesco dell'ESU di Verona per il periodo 01.08.2015 - 31.07.2020, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni alla ditta MARKAS S.R.L. con sede in Via Macello 73, 39100, Bolzano, C.F. e P. IVA 01174800217;

VISTO che l'art. 3 comma 4 del capitolato speciale della gara sopra citata prevede "alla scadenza del contratto i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati al fine di espletare tutte le procedure necessarie alla scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza";

CONSIDERATO che con Decreto del Direttore n. 151 del 17.09.2020 si è proceduto alla proroga del servizio di ristorazione presso le Mense Borgo Roma e S. Francesco dell'ESU di Verona per il periodo 01.08.2020-31.12.2020 con la Società MARKAS S.R.L. - Via Macello 73, 39100 Bolzano, C.F. e P. IVA 01174800217, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento;

RILEVATO che con Decreto del Direttore n. 05 del 08.01.2021 si è proceduto alla proroga del servizio di ristorazione presso le Mense Borgo Roma e S. Francesco dell'ESU di Verona per il periodo 01.01.2020-31.01.2021 con la Società MARKAS S.R.L. - Via Macello 73, 39100 Bolzano, C.F. e P. IVA 01174800217, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di affidamento;

RILEVATO che con Decreto del Direttore n. 22 del 01.02.2021 è stato disposto l'affidamento mediante contratto ponte ai sensi dell'art. 63 comma 2 lett.c) del Codice appalti D.Lgs. 50/2016 del servizio di ristorazione nella mensa San Francesco e bar Cà Vignal alla ditta MARKAS S.R.L. con sede in Via Macello 73, 39100, Bolzano, C.F. e P. IVA 01174800217 per il periodo strettamente necessario occorrente all'individuazione e all'affidamento del contraente derivante dalla nuova procedura aperta;

RILEVATO che si rende, conseguentemente, necessario procedere ad indire una nuova gara per l'affidamento del servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal sopra citato art. 26, comma 1, della LR 8/98;

CONSIDERATO che preliminarmente all'indizione della nuova procedura di gara è stato avviato un confronto di carattere sperimentale finalizzato alla predisposizione degli atti di gara con lo scopo di calibrare obiettivi anche in relazione al diverso assetto del mercato che si è venuto a creare a seguito dell'emergenza sanitaria SARS COVID 19;

DATO ATTO che con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 2 del 27 gennaio 2021 questa Amministrazione ha approvato gli indirizzi operativi relativi per la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione c/o i ristoranti/bar Le Grazie, San Francesco e bar/ristoranti Santa Marta e Ca' Vignal;

DATO ATTO che la scelta del contraente viene effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50 /2016 e che la tipologia di servizio è riconducibile alla disciplina della lettera d) comma 1 art. 35 del D.Lgs. 50/2016 nonché di servizio ricompreso nell'allegato IX del medesimo decreto;

RITENUTO di utilizzare per l'appalto in oggetto il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata nel miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 come di seguito riportato:

Offerta Tecnica massimo punti 70,

Offerta Economica massimo punti 30,

Totale Offerta punti 100;

RITENUTO di indicare la durata dell'appalto in cinque anni complessivi suddivisi in 3 + 2 di rinnovo;

VALUTATO di indicare il prezzo a base di gara non soggetto a rialzo per pasto in € 7,50 e di richiedere un contributo per l'attività di produzione pasti esterni non inferiore a € 15.000,00 soggetto a rialzo;

STIMATO il valore annuale e complessivo dell'appalto, con i relativi incassi diretti dell'aggiudicatario, come indicato dal seguente prospetto:

DESCRIZIONE	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO	INCASSO DIRETTO AGGIUDICATARIO	SOMMA DA CORRISPONDERE ALL'AGGIUDICATARIO
Anno 2021	€ 187.500,00	€ 65.625,00	€ 121.875,00
Anno 2022	€ 1.125.000,00	€ 393.750,00	€ 731.250,00
Anno 2023	€ 1.125.000,00	€ 393.750,00	€ 731.250,00
Anno 2024	€ 1.125.000,00	€ 393.750,00	€ 731.250,00
Anno 2025	€ 1.125.000,00	€ 393.750,00	€ 731.250,00
Anno 2026	€ 787.500,00	€ 275.625,00	€ 511.875,00
<b>Totale</b>	<b>€ 5.475.000,00</b>	<b>€ 1.916.250,00</b>	<b>€ 3.558.750,00</b>

PRESO ATTO che al capitolo/art. 703/0 "Manutenzione e funzionamento mense convenzionate" non risulta disponibile, relativamente agli anni 2021, 2022 e 2023, la somma da corrispondere all'aggiudicatario di cui al prospetto sopraindicato;

RITENUTO pertanto necessario procedere a variazioni fra capitoli di spesa del Bilancio di Previsione Esercizi 2021, 2022 e 2023 come da prospetto allegato 1) al presente provvedimento;

DATO ATTO che la durata del servizio prevede una linea temporale di sei anni e che pertanto è necessario assumere l'obbligazione oltre i termini di competenza del bilancio di previsione 2021/2023;

CONSIDERATO che per la registrazione della spesa riferita agli esercizi successivi al 2023 si provvederà con successivo Decreto ad intervenuta approvazione del corrispondente bilancio previsionale da parte dell'organo competente;

DATO ATTO che per la tipologia di servizio oggetto della presente procedura non è attiva alcuna convenzione CONSIP;

PRESO ATTO che la procedura aperta verrà svolta avvalendosi della piattaforma telematica SINTEL messa a disposizione da ARIA SPA – Azienda Regionale per l'Innovazione e gli acquisti della Regione Lombardia;

RITENUTO di procedere all'approvazione dei seguenti documenti di gara, quali parte integrante del seguente provvedimento:

- Allegato A - Avviso pubblico,
- Allegato B - Capitolato d'oneri e i relativi allegati,
- Allegato C - Disciplinare di gara e la relativa modulistica;

VISTI gli articoli 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016 che definiscono gli indirizzi generali di pubblicazione di bandi di gara al fine di garantire la certezza della data e adeguati livelli di trasparenza;

CONSIDERATO che la valutazione dell'offerta tecnico economica sarà affidata ad una commissione nominata con successivo provvedimento ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016;

VISTA la legge Regionale n. 8 del 07 aprile 1998 ad oggetto "Norme per l'attuazione del diritto allo studio universitario";

VISTA la Delibera del Consiglio n. 1 del 27.01.2021 ad oggetto "Approvazione del Piano della Performance 2021 – 2023"

VISTO il bilancio di previsione 2021/2023 approvato con la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 19 del 03.11.2020;

Tutto ciò premesso e considerato,

## **D E C R E T A**

1. di fare proprie le considerazioni espresse in premessa;
2. di procedere alle variazioni fra capitoli di spesa del Bilancio Previsione Esercizi 2021/2023 così come indicato nell'allegato 1) al presente provvedimento;
3. di indire ai sensi degli art. 35 e 60 del D.Lgs 50/2016 una procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione c/o i ristoranti/bar Le Grazie, San Francesco, e bar/ristoranti Santa Marta e Ca' Vignal;
4. di dare atto che l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata nel miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016;
5. di dare atto che la durata dell'appalto è prevista per il periodo di 5 anni (3+ 2 di rinnovo);
6. di prenotare l'impegno di spesa di complessivi € 1.584.375,00 (iva inclusa) sulla missione 4 programma 7 titolo 1 macroaggregato 103 capitolo/art. 703/0 "Manutenzione e funzionamento mense convenzionate" sul bilancio di previsione 2021/2023, che presenta la necessaria disponibilità finanziaria;

ANNO	IMPORTO IVA INCLUSA	CAP/art
2021	€ 121.875,00	703/0
2022	€ 731.250,00	703/0
2023	€ 731.250,00	703/0

7. di dare atto che l'imputazione dell'impegno di spesa verrà assunta ad avvenuta esigibilità dell'obbligazione in conformità a quanto previsto dal Decreto Legislativo 23 giugno 2011 n. 118 e s.m. e i. in materia di armonizzazione contabile;

8. di impegnare con successivi provvedimenti le somme relative agli anni 2024, 2025 e 2026 per un totale complessivo pari a € 1.974.375,00 ad intervenuta approvazione dei corrispondenti bilanci previsionali da parte dell'organo competente;
9. di dare atto che, trattandosi di contratto di somministrazione di servizi o prestazioni continuative ex art. 1677 C.C, l'aggiudicazione rientra tra le obbligazioni assumibili per esercizi non considerati nel bilancio;
10. approvare i seguenti documenti di gara:
  - Allegato A - Avviso pubblico,
  - Allegato B - Capitolato d'oneri e i relativi allegati
  - Allegato C - Disciplinare di gara e la relativa modulistica
11. di dare atto che la procedura di gara sarà gestita interamente mediante l'utilizzo della piattaforma regionale di SINTEL, gestita da A.R.I.A. S.p.A, sviluppata dalla Regione Lombardia;
12. di individuare quale responsabile del procedimento Francesca Ferigo;
13. di individuare quale DEC Luca Bertaiola;
14. di dare atto che il codice identificativo di gara assegnato è il seguente 865819153D;
15. di trasmettere il presente provvedimento al responsabile del servizio finanziario per i provvedimenti di competenza;
16. di trasmettere il presente provvedimento al responsabile del servizio "Albo on line" e trasparenza per i provvedimenti di competenza.

IL DIRETTORE  
(dott. Francesca Ferigo)

**UFFICIO  
RAGIONERIA**

Visto ed assunta la prenotazione dell'impegno di € 1.584.375,00 sul capitolo/art.  
4-7-1-103-703/0

del Conto  /  del Bilancio 2021/2023

n. 394/2021 – 64/2022 ai sensi dell'art. 43 L.R. 29.11.2001 n. 39.  
13/2023

Verona, 19/03/2021

IL RAGIONIERE

\_\_\_\_\_

Atto non soggetto a controllo ai sensi della Legge Regionale 7 Aprile 1998 n. 8.

E' esecutivo dalla data di adozione.

Il presente decreto è pubblicato all'albo ufficiale dell'Ente dal giorno \_\_\_\_\_

**SEGRETERIA**

IL DIRETTORE

\_\_\_\_\_



Spesa		Allegato 1) Decreto Direttore n. 58 del 12/03/2021							
Codice UO	Capitolo	Miss. Progr. Titolo	Cod. Piano Conti	Descrizione Capitolo Obiettivo Gestionale		Stanziamiento Attuale	Variazioni in Aumento	Variaizoni in Diminuzione	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1									
S3	703/0	04071	1030215006	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	Competenza	445.000,00	33.000,00	0,00	478.000,00
					Cassa	517.407,40	33.000,00	0,00	550.407,40
S4	1041/0	04071	1099904001	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENSA/ALLOGGIO	Competenza	100.000,00	0,00	-33.000,00	67.000,00
					Cassa	101.864,76	0,00	-33.000,00	68.864,76
Totale Titolo 1					Competenza	545.000,00	33.000,00	-33.000,00	545.000,00
					Cassa	619.272,16	33.000,00	-33.000,00	619.272,16

Totali Competenza		Totali Cassa	
Entrata	Spesa	Entrata	Spesa
0,00	0,00	0,00	0,00

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2021

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	2.265.921,01	0,00	0,00	2.265.921,01
Titolo 3	1.787.050,00	0,00	0,00	1.787.050,00
Titolo 4	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 9	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
<b>Totale Entrate</b>	<b>5.683.971,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.683.971,01</b>
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	6.892.334,01	0,00	0,00	6.892.334,01
	<b>12.576.305,02</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>12.576.305,02</b>



## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2021

### PARTE II SPESA

Missione Programma Titolo	Cod. Piano Conti	Capitolo/Art	Descrizione	Stanziamiento Iniziale	Delibera	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
04071	1030215006	703 / 0	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	445.000,00	DD - 58 / 2021			
						33.000,00	0,00	
						33.000,00	0,00	478.000,00
04071	1099904001	1041 / 0	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENZA/ALLOGGIO	100.000,00	DD - 58 / 2021			
						0,00	33.000,00	
						0,00	33.000,00	67.000,00

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2021

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	4.406.403,27	33.000,00	33.000,00	4.406.403,27
Titolo 2	6.538.901,75	0,00	0,00	6.538.901,75
Titolo 7	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
Totale Spese	12.576.305,02	33.000,00	33.000,00	12.576.305,02
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	12.576.305,02	33.000,00	33.000,00	12.576.305,02

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2021

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamento Definitivo
Titolo 1	17.032,27	0,00	0,00	17.032,27
Titolo 2	2.410.787,85	0,00	0,00	2.410.787,85
Titolo 3	2.215.065,45	0,00	0,00	2.215.065,45
Titolo 4	60.181,36	0,00	0,00	60.181,36
Titolo 9	1.638.030,40	0,00	0,00	1.638.030,40
<b>Totale Entrate</b>	<b>6.341.097,33</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6.341.097,33</b>
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa	10.576.859,36	0,00	0,00	10.576.859,36
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>16.917.956,69</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>16.917.956,69</b>

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2021

### PARTE II SPESA

Missione Programma Titolo	Cod. Piano Conti	Capitolo/Art	Descrizione	Stanziamiento Iniziale	Delibera	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
04071	1030215006	703 / 0	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	517.407,40	DD - 58 / 2021			
						33.000,00	0,00	
						33.000,00	0,00	550.407,40
04071	1099904001	1041 / 0	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENZA/ALLOGGIO	101.864,76	DD - 58 / 2021			
						0,00	33.000,00	
						0,00	33.000,00	68.864,76

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2021

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamento Definitivo
Titolo 1	5.187.025,65	33.000,00	33.000,00	5.187.025,65
Titolo 2	7.808.336,77	0,00	0,00	7.808.336,77
Titolo 7	1.925.699,33	0,00	0,00	1.925.699,33
Totale Spese	14.921.061,75	33.000,00	33.000,00	14.921.061,75
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	14.921.061,75	33.000,00	33.000,00	14.921.061,75



Spesa		Allegato 1) Decreto Direttore n. 58 del 12/03/2021							
Codice UO	Capitolo	Miss. Progr. Titolo	Cod. Piano Conti	Descrizione Capitolo Obiettivo Gestionale		Stanziamiento Attuale	Variazioni in Aumento	Variaizoni in Diminuzione	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1									
S1	104/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	103.000,00	0,00	-11.000,00	92.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S2	401/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	57.500,00	0,00	-7.000,00	50.500,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S3	703/0	04071	1030215006	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	Competenza	661.920,82	76.000,00	0,00	737.920,82
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S4	1001/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	60.000,00	0,00	-8.000,00	52.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S4	1041/0	04071	1099904001	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENSA/ALLOGGIO	Competenza	100.000,00	0,00	-50.000,00	50.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Titolo 1					Competenza	982.420,82	76.000,00	-76.000,00	982.420,82
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00

Totali Competenza		Totali Cassa	
Entrata	Spesa	Entrata	Spesa
0,00	0,00	0,00	0,00

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2022

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	2.210.117,65	0,00	0,00	2.210.117,65
Titolo 3	1.787.050,00	0,00	0,00	1.787.050,00
Titolo 4	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 9	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
<b>Totale Entrate</b>	<b>5.628.167,65</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.628.167,65</b>
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>5.628.167,65</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.628.167,65</b>

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2022

### PARTE II SPESA

Missione Programma Titolo	Cod. Piano Conti	Capitolo/Art	Descrizione	Stanziamiento Iniziale	Delibera	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
04071	1010201001	104 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	103.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	11.000,00	
						0,00	11.000,00	92.000,00
04071	1010201001	401 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	57.500,00	DD - 58 / 2021	0,00	7.000,00	
						0,00	7.000,00	50.500,00
04071	1030215006	703 / 0	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	661.920,82	DD - 58 / 2021	76.000,00	0,00	
						76.000,00	0,00	737.920,82
04071	1010201001	1001 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	60.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	8.000,00	
						0,00	8.000,00	52.000,00
04071	1099904001	1041 / 0	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENZA/ALLOGGIO	100.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	50.000,00	
						0,00	50.000,00	50.000,00



## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2022

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	3.997.167,65	76.000,00	76.000,00	3.997.167,65
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 7	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
Totale Spese	5.628.167,65	76.000,00	76.000,00	5.628.167,65
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	5.628.167,65	76.000,00	76.000,00	5.628.167,65

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2022

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 3	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 4	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 9	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Entrate	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2022

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 7	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Spese	0,00	0,00	0,00	0,00
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00

Spesa		Allegato 1) Decreto Direttore n. 58 del 12/03/2021							
Codice UO	Capitolo	Miss. Progr. Titolo	Cod. Piano Conti	Descrizione Capitolo Obiettivo Gestionale		Stanziamento Attuale	Variazioni in Aumento	Variaizoni in Diminuzione	Stanziamento Definitivo
Titolo 1									
S1	104/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	103.000,00	0,00	-11.000,00	92.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S2	401/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	57.500,00	0,00	-7.000,00	50.500,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S3	703/0	04071	1030215006	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	Competenza	661.920,82	76.000,00	0,00	737.920,82
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S4	1001/2	04071	1010201001	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	Competenza	60.000,00	0,00	-8.000,00	52.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
S4	1041/0	04071	1099904001	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENSA/ALLOGGIO	Competenza	100.000,00	0,00	-50.000,00	50.000,00
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Titolo 1					Competenza	982.420,82	76.000,00	-76.000,00	982.420,82
					Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00

Totali Competenza		Totali Cassa	
Entrata	Spesa	Entrata	Spesa
0,00	0,00	0,00	0,00

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2023

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	2.210.117,65	0,00	0,00	2.210.117,65
Titolo 3	1.787.050,00	0,00	0,00	1.787.050,00
Titolo 4	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 9	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
<b>Totale Entrate</b>	<b>5.628.167,65</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.628.167,65</b>
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>5.628.167,65</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5.628.167,65</b>

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2023

### PARTE II SPESA

Missione Programma Titolo	Cod. Piano Conti	Capitolo/Art	Descrizione	Stanziamiento Iniziale	Delibera	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
04071	1010201001	104 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	103.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	11.000,00	
						0,00	11.000,00	92.000,00
04071	1010201001	401 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	57.500,00	DD - 58 / 2021	0,00	7.000,00	
						0,00	7.000,00	50.500,00
04071	1030215006	703 / 0	MANUTENZIONE E FUNZIONAMENTO MENSE CONVENZIONATE	661.920,82	DD - 58 / 2021	76.000,00	0,00	
						76.000,00	0,00	737.920,82
04071	1010201001	1001 / 2	CONTRIBUTI OBBLIGATORI C/ENTE PERS.DIPENDENTE	60.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	8.000,00	
						0,00	8.000,00	52.000,00
04071	1099904001	1041 / 0	RESTITUZIONE A STUDENTI SOMME NON DOVUTE MENZA/ALLOGGIO	100.000,00	DD - 58 / 2021	0,00	50.000,00	
						0,00	50.000,00	50.000,00

## ELENCO VARIAZIONI DI COMPETENZA ANNO 2023

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	3.997.167,65	76.000,00	76.000,00	3.997.167,65
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 7	1.631.000,00	0,00	0,00	1.631.000,00
Totale Spese	5.628.167,65	76.000,00	76.000,00	5.628.167,65
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	5.628.167,65	76.000,00	76.000,00	5.628.167,65

## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2023

### PARTE I ENTRATA

Riepilogo	Stanziamento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 3	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 4	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 9	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Entrate	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese correnti	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo pluriennale vincolato per spese in conto capitale	0,00	0,00	0,00	0,00
Fondo di Cassa	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilizzo Avanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00



## ELENCO VARIAZIONI DI CASSA ANNO 2023

### PARTE II SPESA

Riepilogo	Stanziamiento Iniziale	Variazioni Positive	Variazioni Negative	Stanziamiento Definitivo
Titolo 1	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 2	0,00	0,00	0,00	0,00
Titolo 7	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale Spese	0,00	0,00	0,00	0,00
Disavanzo di Amministrazione	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00

## ESU DI VERONA

### Bando di gara

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE** Denominazione: e indirizzi. Esu di Verona - Sede Legale: via dell'Artigliere 9 – 37129 - Verona - Italia; Persona di contatto: Francesca Ferigo, nella qualità di Responsabile del Procedimento, Telefono +39 045 8052811, E-mail: / PEC protocollo.esuverona@pecveneto.it

Sito internet: <https://www.esu.vr.it/sezioni/bandi-di-gara-e-contratti/>

**SEZIONE II: OGGETTO:** Gara europea a procedura aperta per l'appalto del: "Servizio di ristorazione presso C/O I RISTORANTI/BAR LE GRAZIE, SAN FRANCESCO, e BAR/RISTORANTI SANTA MARTA E CA' VIGNAL. CIG N. 865819153D

Durata dell'appalto: anni 5 (3 + 2 rinnovo)

Valore totale stimato dell'appalto: € 5.475.000,00 escluso IVA e oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

Importo a base di gara del pasto € 7,50 escluso IVA.

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 95 comma 2 del Codice dei Contratti.

**SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO:** si rimanda al bando GUUE e alla documentazione di gara –parte integrante e sostanziale del bando – pubblicata sul sito internet: <http://www.ariaspa.it> Una versione non ufficiale della documentazione di gara è disponibile sul sito istituzionale di ESU di Verona [www.esu.vr.it](http://www.esu.vr.it) - Sezione <https://www.esu.vr.it/sezioni/bandi-di-gara-e-contratti/>

**SEZIONE IV: PROCEDURA:** Aperta, ai sensi dell'art. 60 del Codice dei Contratti; scadenza presentazione offerte: ore 12.00 del giorno 04.05.2021.

**SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI:** Determinazione a contrattare: n. 58 del 12.03.2021  
La procedura si svolgerà attraverso l'utilizzo della piattaforma denominata "SINTEL" di proprietà di Aria SpA –Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti SpA –la cui descrizione e modalità di utilizzo ai fini della presentazione delle offerte è precisata nel disciplinare di gara nonché nei manuali tecnici consultabili sul sito <http://www.ariaspa.it> i concorrenti dovranno impegnarsi a verificare, durante tutte le fasi della gara, la piattaforma SINTEL all'indirizzo sopra indicato, sulla quale saranno pubblicate eventuali informazioni e chiarimenti. Tutte le comunicazioni avverranno in lingua italiana. Le specifiche prescrizioni riguardanti i servizi e lavori, le modalità di partecipazione alla gara, di presentazione delle offerte, gli elementi di valutazione delle offerte e le altre informazioni di gara sono contenute nel Disciplinare di gara e relativi allegati.

Responsabile del procedimento: dott.ssa Francesca Ferigo , Direttore di ESU di Verona

Data di invio del bando alla GUUE: .....

IL DIRETTORE  
(dott.ssa Francesca Ferigo)

## 5 CAPITOLATO D'ONERI\*

### **PROCEDURA APERTA 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. 865819153D.**

ARTICOLO 1 - (Finalità e contenuto del capitolato d'appalto) .....	3
ARTICOLO 2 - (Oggetto dell'appalto).....	4
ARTICOLO 3 - (Durata dell'appalto e importo presunto) .....	4
ARTICOLO 4 - (Descrizione delle strutture universitarie) .....	5
ARTICOLO 5 - (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente) .....	6
ARTICOLO 6 - (Calendario di erogazione del servizio di ristorazione e bar).....	7
ARTICOLO 7 - (Tipologie di servizio) .....	8
ARTICOLO 8 - (Composizione dei pasti).....	8
ARTICOLO 9 - (Menù giornalieri) .....	10
ARTICOLO 10 - (Pubblicazione dei menù).....	11
ARTICOLO 11 - (Preparazione pasti) .....	11
ARTICOLO 12 - (Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità).....	12
ARTICOLO 13 - (Caratteristiche nutrizionali generali) .....	12
ARTICOLO 14 - (Requisiti minimi del personale) .....	15
ARTICOLO 15 - (Personale in servizio) .....	16
ARTICOLO 16 - (Stoviglie ed accessori Plastic free) .....	16
ARTICOLO 17 - (Attività propedeutiche alla distribuzione) .....	16
ARTICOLO 18 - (Servizio Ristorazione c/o le strutture LE GRAZIE E SAN FRANCESCO) .....	17
ARTICOLO 19 - (Consegna pasti da asporto in ATP o MAP c/o Bar Le Grazie e San Francesco).....	18
ARTICOLO 20 - (Somministrazione e consumo pasti pronti in ATP o MAP c/o Bar/Ristorante Santa Marta e Ca' Vignal).....	18
ARTICOLO 21 - (Gestione casse) .....	18
ARTICOLO 22 - (Riassetto) .....	19
ARTICOLO 23 - (Smaltimento rifiuti).....	19
ARTICOLO 24 - (Responsabile del servizio).....	20
ARTICOLO 25 - (Direttore dell'esecuzione) .....	20
ARTICOLO 26 - (Divieto di riciclo alimenti) .....	21
ARTICOLO 27 - (Reintegri e variazione del personale) .....	21
ARTICOLO 28 - (Controlli interni e esterni).....	21
ARTICOLO 29 - (Tipologia dei controlli interni ed esterni) .....	21
ARTICOLO 30 - (Metodologia del controllo).....	22
ARTICOLO 31 - (Autocontrollo).....	22
ARTICOLO 32 - (Esiti dei Controlli - Contestazioni).....	22
ARTICOLO 33 - (Blocco delle derrate).....	23
ARTICOLO 34 - (Conservazione dei campioni).....	23
ARTICOLO 35 - (Verifica della soddisfazione dell'utenza) .....	23
ARTICOLO 36 - (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti).....	23
ARTICOLO 37 - (Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio) .....	24
ARTICOLO 38 - (Formazione) .....	27
ARTICOLO 39 - (Altri obblighi ed oneri) .....	27

ARTICOLO 40 - (Obblighi informativi) .....	28
ARTICOLO 41 - (Gestione delle emergenze) .....	28
ARTICOLO 42 - (Spese ed utenze) .....	28
ARTICOLO 43 - (Sistema di tracciabilità) .....	29
ARTICOLO 44 - (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore) .....	29
ARTICOLO 45 - (Licenze commerciali ed autorizzazioni) .....	29
ARTICOLO 46 - (Attrezzature) .....	30
ARTICOLO 47 - (Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa) .....	30
ARTICOLO 48 - (Responsabilità, assicurazione) .....	31
ARTICOLO 49 - (Cauzione definitiva) .....	32
ARTICOLO 50 - (Verbale di consegna locali e attrezzature) .....	32
ARTICOLO 51 - (Spazi pubblicitari) .....	32
ARTICOLO 52 - (Cessione del contratto - Subappalto) .....	33
ARTICOLO 53 - (Vicende soggettive dell'esecutore del contratto) .....	33
ARTICOLO 54 - (Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore) .....	33
ARTICOLO 55 - (Revisione prezzi) .....	33
ARTICOLO 56 - (Penalità) .....	33
ARTICOLO 57 - (Risoluzione del contratto) .....	36
ARTICOLO 58 - (Stipula del contratto e spese relative) .....	37
ARTICOLO 59 - (Facoltà di recesso) .....	37
ARTICOLO 60 - (Clausola di salvaguardia) .....	38
ARTICOLO 61 - (Responsabile unico del procedimento) .....	38
ARTICOLO 62 - (Direzione dell'esecuzione del contratto) .....	38
ARTICOLO 63 - (Trattamento dei dati personali) .....	38
ARTICOLO 64 - (Nomina a responsabile del trattamento dei dati) .....	39
ARTICOLO 65 - (Foro competente) .....	43
ARTICOLO 66 - (Clausola compromissoria) .....	43
ARTICOLO 67 - (Avviamento commerciale) .....	43
ARTICOLO 68 - (Anticorruzione) .....	44
ARTICOLO 69 - (Norme di rinvio) .....	44
ALLEGATI: .....	44

## CAPITOLATO D'ONERI

### 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. Si precisa inoltre che, l'Amministrazione e l'Università degli Studi Verona hanno stipulato convenzioni che disciplinano le modalità di concessione degli spazi dell'Università a favore dell'ESU di Verona:  
allegato A1 - ristoranti/bar Le Grazie (sito in B. Roma) e San Francesco (sito in Veronetta),  
allegato A2 - bar/ristorante Santa Marta (sito all'interno dell'Università in Veronetta),  
allegato A3 - bar/ristorante Ca' Vignal (sito all'interno dell'Università in B. Roma),  
al presente Capitolato.  
Pertanto, i concorrenti con la partecipazione alla gara, sono consapevoli ed accettano la disciplina in esse contenuta.
4. 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.
5. 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.
6. Alla ditta aggiudicataria è consentito produrre pasti da veicolare ad altri soggetti diversi da ESU solamente presso la struttura Le Grazie purché venga garantita la priorità al servizio di ristorazione universitaria.
7. L'ESU di Verona si riserva la facoltà di far eseguire nel corso dell'appalto lavori di manutenzione straordinaria agli immobili e agli impianti.
8. Qualora l'Università di Verona al termine delle convenzioni/contratti di comodato, per le strutture di Santa Marta e Ca' Vignal, non proceda alla stipula di un nuovo atto negoziale per consentire la prosecuzione della concessione ad uso gratuito dei locali a ESU per il servizio ristorazione/bar di cui trattasi, il contratto formalizzato con l'operatore economico individuato con l'espletamento della presente procedura di gara, si intende risolto di diritto. In tal caso l'operatore economico stesso non potrà vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi / corrispettivi di qualsiasi genere.
9. La cucina della Mensa Le Grazie è attualmente oggetto di lavori di ristrutturazione. Si allega la planimetria dei lavori che insistono sull'area allegata sub F.
10. 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.
11. 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.

12. 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. 761 del 04 maggio 2019 riferita all'anno accademico 2019/2020.
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)**

1. L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni (3+2 di rinnovo) dalla data di stipula del contratto per un ammontare complessivo presunto di € 6.825.000,00 Iva esclusa, e un importo complessivo annuo pari a € 1.365.000,00 IVA esclusa relativamente al periodo 2017/2019. Per l'anno 2020 i pasti erogati ammontano ad un importo annuo pari a circa € 355.000,00 IVA esclusa.
2. Il numero di pasti erogati nel triennio precedente è così suddiviso:

<b>STRUTTURE</b>	<b>PASTI EROGATI 2017</b>	<b>PASTI EROGATI 2018</b>	<b>PASTI EROGATI 2019</b>	<b>PASTI EROGATI 2020</b>
MENSA SAN FRANCESCO	123.493	120.575	120.534	38.818
MENSA LE GRAZIE	89.239	87.069	71.616	12.404
SANTA MARTA	4.099	14.335	15.021	2.172
CA' VIGNAL	0	0	3.522	1.215
<b>TOTALE</b>	<b>216.831</b>	<b>221.979</b>	<b>210.693</b>	<b>54.609</b>

3. 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.

4. 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.
2. Per l'espletamento dei servizi di cui al comma 3 dell'art. 2 l'ESU di Verona concede in uso a titolo oneroso i locali e le attrezzature come previsto dall'art. 36 comma 11.

<b>STRUTTURE</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>POSTI A TAVOLA</b>	<b>POSTI AGGIUNTIVI</b>
RISTORANTE SAN FRANCESCO	Situato nella Cittadella della Cultura di Veronetta – Viale dell'Università, 4 – 37129 Verona   Tel. 045 4853563  Consolidato punto di ritrovo per gli studenti, è dotata di servizio ristorazione, pizzeria con forno a legna e un ampio bar.	330	90
BAR SAN FRANCESCO	Idem come sopra	14	45
RISTORANTE LE GRAZIE	Cittadella della Scienza e della Tecnologia – Zona B.go Roma, Strada Le Grazie, 8- 37134 Verona  La struttura è dotata di servizio di ristorazione, servizio grill, bar, paninoteca, pizzeria.	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	

3. La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio così come previsto dall'art. 50.
4. I locali e le attrezzature elencate (Allegato sub E del presente Capitolato), verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla

scadenza dello stesso in buono stato, adeguati ai nuovi sistemi di sicurezza previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.

5. Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature ed eventuali miglioramenti/adeguamenti apportati alle stesse, ai locali ed agli impianti (anche con riferimento al bar), resteranno di proprietà dell'Amministrazione.
6. L'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.
7. Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dei locali dell'Amministrazione comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.
8. Per locali si intendono magazzino ed area preparazioni, zona distribuzione, sala ristorante, area bar, servizi e spogliatoi adibiti per il servizio ristorazione.
9. L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione, disciplinato dal presente Capitolato, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.
10. L'ESU di Verona non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'ESU di Verona non garantisce un numero minimo di utenti. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo l'ESU di Verona che deve corrispondere all'impresa aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

#### **ARTICOLO 5 - (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)**

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

<b>FESTIVITA' DA CALENDARIO</b>	<b>LE GRAZIE RISTORANTE E BAR</b>	<b>SAN FRANCESCO RISTORANTE E BAR</b>	<b>SANTA MARTA* RISTORANTE E BAR</b>	<b>CA' VIGNAL* RISTORANTE E BAR</b>
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
Luglio	APERTO	APERTO	APERTO	APERTO
Tre settimane nel mese di agosto	CHIUSO	APERTO	CHIUSO	CHIUSO
15 Agosto	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO	CHIUSO
Settembre	APERTO	APERTO	APERTO	APERTO
1 Novembre	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"**:

<b>"SELF SERVICE ASSISTITO"</b> <b>C/O I RISTORANTI LE GRAZIE E SAN FRANCESCO</b> <b>PASTI CUCINATI IN LOCO</b>	
<b>PASTO INTERO</b>	
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
<b>PASTO RIDOTTO</b>	
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
<b>PASTO MINI</b>	
C - Pasto snack	Primo, pane bevanda

<b>"SERVIZIO DA ASPORTO" *</b> <b>C/O I BAR LE GRAZIE E SAN FRANCESCO</b>	
<b>PASTO INTERO</b>	
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
<b>PASTO RIDOTTO</b>	
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

<b>“SERVIZIO PASTI PRONTI” *</b>	
<b>C/O I BAR/RISTORANTI SANTA MARTA CA' VIGNAL</b>	
<b>PASTO INTERO</b>	
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
<b>PASTO RIDOTTO</b>	
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**

<b>“LUNCH BOX” **</b>	
<b>C/O TUTTE LE STRUTTURE</b>	
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): € 7,50;
  - il pasto ridotto (lettera B): alla ditta viene riconosciuto l'80% dell'importo offerto per il pasto intero pari a € 6,00;
  - il pasto mini (lettera C): alla ditta viene riconosciuto il 60% dell'importo offerto per il pasto intero pari a € 4.50;
- 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.
- 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 monoporzione 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 "ristorante" del pranzo e della cena dal lunedì al venerdì a rotazione durante la settimana, le seguenti proposte di piatti:
  - 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)**

##### **• Produzione pasti in loco**

Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

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

Nei **Ristoranti San Francesco e Le Grazie**, sono presenti cucina, magazzino, celle frigo, e tutto l'occorrente per preparazioni e cotture da eseguire in loco. Le preparazioni gastronomiche fredde come salumi e formaggi dovranno essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

Possono essere utilizzate derrate cotte sottovuoto, alimenti/pietanze preparati in altre strutture; è 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).

##### **• Prodotti in monoporzione (ATP - Atmosfera Protettiva; MAP - Modified Atmosphere Packaging) pronti da riscaldare (ready to heat) o da consumare (ready to eat)**

La ditta aggiudicataria deve assicurare il trasporto dei pasti e il servizio di somministrazione mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente (reg. CE 852/2004 e s.m.i) aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione

delle sostanze alimentari trasportate. La ditta risponde della eventuale contaminazione delle sostanze trasportate.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto devono avvenire con il sistema fresco. I pasti preparati dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici, che rispettino la catena del freddo, a chiusura ermetica, pienamente conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il pane deve essere riposto e trasportato in contenitori igienicamente idonei. Tutta la filiera distributiva dovrà rientrare nei protocolli HACCP.

Il trasporto dei pasti deve avvenire in modo da garantire il rispetto degli orari di distribuzione presso le strutture sopra indicate.

I veicoli utilizzati per il trasporto, rispondenti alle normative vigenti sopra richiamate, devono essere adibiti esclusivamente al menzionato servizio e non ad altro, devono essere regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, onde evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto.

È a carico della ditta la pulizia giornaliera dei veicoli e la loro manutenzione.

I veicoli devono essere almeno EURO 4 oppure veicoli elettrici o ibridi.

Nei **Bar San Francesco e Le Grazie** è prevista la mera consegna di pasti da asporto senza possibilità di consumazione in loco. I pasti consegnati sono quelli indicati nell'art. 8 e sono quelli prodotti nelle corrispondenti strutture di cui al punto 1 del presente articolo.

Nei **Bar/ristoranti Santa Marta e Cà Vignal** non è possibile cucinare. Non è previsto l'asporto ma solo il consumo in loco. I pasti consegnati sono quelli indicati nell'art. 8 e sono quelli prodotti nelle corrispondenti strutture di cui al punto 1 del presente articolo.

- 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 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, 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 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, 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 20%, espresso in percentuale 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.

## **5. Pasti pronti al consumo o da asporto**

### **a) Alimenti in monoporzione (ATP - Atmosfera Protettiva; MAP - Modified Atmosphere Packaging), pronti da riscaldare (ready to heat), pronti da consumare (ready to eat).**

Tali prodotti devono rispettare le normative igienico-sanitarie vigenti, caratteristiche organolettiche (certificati IFS Certificate - BRC Certificate – Certificato Prodotti Biologici) e la grammatura indicata negli allegati di gara.

Deve essere sempre presente un'ampia scelta e tipologia di prodotti: primi piatti (minimo 5 scelte) già conditi, secondi piatti (minimo 5 scelte) di carne e/o di pesce, contorni/verdure, dessert. Oltre alle scelte precedenti vanno aggiunte tipologie di piatti no glutine. I prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni e rispettare le temperature previste.

### **b) Prodotti gelo/Lunch box DA UTILIZZARE SOLO PER EMERGENZA SANITARIA**

I prodotti gelo in monoporzione devono rispettare le normative igienico-sanitarie vigenti, caratteristiche organolettiche equivalenti ad un pasto completo e rispettare le temperature previste. La composizione del lunch box sarà il seguente: primo, secondo, contorno, dessert, pane o grissini, bottiglietta di acqua 0,50 cl, posate monouso. Tale pasto deve essere consegnato il loco c/o le residenze ESU da parte della ditta appaltatrice

## **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)**

### **a) Servizio Ristorante**

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. Il primo piatto asciutto con il sugo del giorno deve essere spadellato al momento davanti all'utente. Il secondo piatto alla griglia/piastra e le patatine fritte devono essere cotte al momento.
4. 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;
5. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.
6. I pasti verranno consumati ai tavoli.
7. Non è consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti.
8. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore.
9. 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.
10. L'appaltatore provvederà ad allestire e garantire, compatibilmente con le norme sanitarie:
  - a. uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzioni 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.

### **b) Somministrazione e consumo pasti pronti**

La somministrazione delle pietanze in monoporzioni 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 – (Consegna pasti da asporto in ATP o MAP c/o Bar Le Grazie e San Francesco)**

Il "pasto d'asporto" in monoporzione, scelto da parte dell'utente in base ai prodotti proposti, va consegnato e confezionato dal personale addetto in un sacchetto di carta, con posate monouso e 1 bottiglia acqua da 0,5 cl.

Gli utenti non possono consumare il pasto in loco.

#### **ARTICOLO 20 – (Somministrazione e consumo pasti pronti in ATP o MAP c/o Bar/Ristorante Santa Marta e Ca' Vignal)**

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 21 - (Gestione casse)**

1. Presso i ristoranti e bar San Francesco e 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 i 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 lettore badge/lettore QRCode, n. 1 smartphone dotato di sim voce e dati (da utilizzare per comunicazione con il posto operatore e come connettività di emergenza), n. 1 POS (intestato alla ditta appaltatrice) e n. 1 registratore di cassa solo per utenti esterni occasionali.

In ogni ristorante deve essere inoltre predisposto come minimo:

- n. 1 notebook con sistema operativo Windows 10 (da utilizzare come dispositivo di emergenza nel caso in cui il pc di una cassa non funzionasse e collegabile allo smartphone in connessione dati nel caso anche la rete cablata internet non fosse funzionante).
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, mobili, 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 gli smartphone;
- i costi per l'acquisto e la connettività voce e dati delle sim;
- i costi per i notebook con sistema operativo Windows 10;
- i costi per i lettori di banda magnetica e i costi per i lettori QRCode;
- 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 22 - (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 23 - (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.
6. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti saranno a carico dell'appaltatore, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

#### **ARTICOLO 24 - (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](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 25 - (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 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 26 - (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 27 - (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 28 - (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 29 - (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 30 - (Metodologia del controllo)**

1. Le metodologie di controllo sono quelle di seguito indicate:

a) "controllo a vista del servizio" che viene effettuato:

- giornalmente dalla ditta appaltatrice,
- due volte l'anno da una commissione dell'Amministrazione,
- settimanalmente, o qualora necessario, dal Direttore dell'esecuzione
- compilando una "lista di controllo" sottoscritta anche da un incaricato dell'appaltatore presente alla verifica.

b) "controllo analitico" che viene effettuato:

- di norma dalla ditta appaltatrice,
- l'Amministrazione, a propria discrezione, incarica apposita ditta di effettuare un prelievo suddiviso in due parti di ciascun campione alimentare; in caso di tamponi ambientali il prelievo sarà in unica soluzione.
- Una parte sarà asportata e sottoposta ad analisi di laboratorio da eseguirsi presso laboratori di fiducia dell'Amministrazione.

L'altra parte resterà a disposizione dell'appaltatore per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi ed i parametri ricercati.

1. Le analisi avranno lo scopo di verificare:

- la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti
- lo stato igienico sanitario degli ambienti, utensili e delle attrezzature utilizzate;
- il rispetto di quanto riportato nel documento di autocontrollo predisposto dall'Impresa aggiudicataria e notificato all'Amministrazione entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

2. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove della partita oggetto dell'accertamento.

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

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

### **ARTICOLO 31 - (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 32 - (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 33 - (Blocco delle derrate)**

1. L'Amministrazione potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge.
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 34 - (Conservazione dei campioni)**

1. L'appaltatore si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verifichino 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 35 - (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 36 - (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)**

1. Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per l'Amministrazione, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:
  - a) l'Amministrazione entro il giorno 5 del mese successivo trasmette l'elenco con il totale dei pasti consumati 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](http://www.indicepa.gov.it) digitando l'Ente appaltante.  
Per le modalità operative si rinvia al sito internet [www.fattutapa.gov.it](http://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.
11. L'aggiudicatario deve corrispondere all'amministrazione un corrispettivo annuo per la concessione in uso dei locali per la gestione di cui al comma 3 art. 2 un importo minimo di € 15.000,00 aumentato della percentuale indicata nell'offerta dalla ditta aggiudicataria.
12. ESU di Verona procede ad emettere una fattura mensile relativa al corrispettivo per **l'attività commerciale** e a compensarne l'importo con quanto fatturato dall'aggiudicatario per i pasti realizzati.

#### **ARTICOLO 37 - (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) le pulizie, presso i luoghi di consumo, dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Nelle mense Le Grazie e San Francesco la pulizia delle finestre e zanzariere deve essere effettuata ogni due mesi (la spesa per eventuale noleggio di "piattaforme di lavoro mobili elevabili o piattaforme di lavoro autosollevanti su colonne" sono totalmente a carico della ditta appaltatrice).
- g) tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.
- h) i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
- i) 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.
- j) 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.
- k) i detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
- l) durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
- m) 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.
- n) 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.
- o) 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.
- p) 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) pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti.
- c) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 47;
- 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 nell'inventario di cui all'art. 50 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la

corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;

- 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) gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.

#### 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;
- 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 un rapporto semestrale 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 38 - (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 39 - (Altri obblighi ed oneri)**

1. Entro e non oltre 7 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà installare presso la sede della mensa Le Grazie, in apposito spazio che l'ESU di Verona metterà a disposizione, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.
2. L'impresa entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione dovrà aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di 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 40 - (Obblighi informativi)**

1. La ditta appaltatrice deve produrre una relazione semestrale 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 41 - (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 di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente, le istruzioni scritte dall'ufficio preposto dall'ESU di Verona e fornite e/o visionabili all'occorrenza;
  - provvedere al controllo degli accessi;
  - evitare la sosta di persone all'esterno delle strutture.
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.
5. L'appaltatore deve effettuare la voltura del CPI prima dell'inizio del servizio.

#### **ARTICOLO 42 - (Spese ed utenze)**

1. Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.
2. A tal proposito, l'aggiudicataria dovrà attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (indicativamente idriche, elettriche, telefoniche) presenti nei locali.
3. Tra gli ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria in via esemplificativa e non esaustiva sono previsti la tassa rifiuti, l'acqua calda sanitaria e riscaldamento, le linee dati e telefoniche, verifiche di legge agli impianti anche di ascensore.
4. Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti simili, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'appaltatore.

5. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'appaltatore. L'Amministrazione sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.
6. Gli attuali gestori hanno sostenuto per la TARI anno 2019 una spesa pari ad € 25.085,59 per il servizio ristorazione presso la Mensa Le Grazie ed € 23.791,68 per il servizio ristorazione presso la Mensa San Francesco.
7. Di seguito si riporta la spesa per le utenze che gli attuali gestori hanno sostenuto per l'espletamento del servizio per l'anno 2019:

UTENZA	SERVIZIO RISTORAZIONE MENSA SAN FRANCESCO	SERVIZIO RISTORAZIONE MENSA LE GRAZIE
ELETTRICITA'	€ 54.545,22	€ 57.632,40
ACQUA	€ 16.934,90	€ 3.072,74
GAS E RISCALDAMENTO	€ 3.962,92	€ 12.826,70

#### **ARTICOLO 43 - (Sistema di tracciabilità)**

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

#### **ARTICOLO 44 - (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)**

1. L'appaltatore 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 (avaria, 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 domicilio alle medesime condizioni economiche dell'offerta presentata.

#### **ARTICOLO 45 - (Licenze commerciali ed autorizzazioni)**

1. L'impresa, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.
2. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.
3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale dell'Amministrazione autorizzato al controllo.

#### **ARTICOLO 46 - (Attrezzature)**

1. L'Amministrazione concederà in uso all'appaltatore le attrezzature specifiche indicate negli allegati al presente Capitolato (Allegato sub E).
2. L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione:
  - a) all'acquisto e messa in opera delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio offerti in gara e/o da sostituire;
  - b) all'acquisto e/o al reintegro degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
  - c) alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature ed arredi e alla loro eventuale sostituzione.
  - d) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro.
3. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'appaltatore. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.
4. Al termine del contratto l'appaltatore, comunque, dovrà consegnare tutte le attrezzature ricevute e quelle nel caso reintegrate/sostituite/adequate, in stato di buon funzionamento e in buono stato di conservazione, che resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

#### **ARTICOLO 47 - (Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)**

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti presso i locali ad essa affidati, usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.
2. La manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.
3. La manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti con franchigia fino all'importo di € 1.000,00 a singolo intervento / impianto è totalmente a carico del gestore del servizio.
4. L'Amministrazione provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti:
  - a) esclusi gli interventi migliorativi su strutture, impianti, sistemi, attrezzature offerte in sede di gara dall'aggiudicatario che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione, fino al termine ultimo del contratto d'appalto;
  - b) eccedenti l'importo della franchigia di cui al comma 3.
5. Alla fine dell'appalto le offerte proposte dall'aggiudicatario su strutture, impianti attrezzature e arredi resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.
6. 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.
7. 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;



- degli impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'appaltatore la parti non funzionanti, i filtri, etc;
  - la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
  - la gestione della manutenzione periodica nonché verifiche di funzionalità, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
  - mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
  - la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
  - la disostruzione 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.
8. 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.
9. 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 48 - (Responsabilità, assicurazione)**

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.
2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata 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 49 - (Cauzione definitiva)**

La Ditta appaltatrice a cui viene affidato il servizio, deve costituire una cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa pari al 5% (ridotta in quanto l'aggiudicatario è in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000) dell'importo contrattuale, ovvero delle ulteriori percentuali (sempre ridotte) nelle ipotesi indicate dall'art. 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 50 - (Verbale di consegna locali e attrezzature)**

1. L'impresa prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme all'Amministrazione, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso 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 51 - (Spazi pubblicitari)**

1. Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali ristorazione e bar rimangono di disponibilità dell'Amministrazione la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore.

#### **ARTICOLO 52 - (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 entro il limite del 40% (quarantapercento) dell'importo complessivo. E' obbligatoria l'indicazione della terna di subappaltatori in sede di offerta.

#### **ARTICOLO 53 - (Vicende soggettive dell'esecutore del contratto)**

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che lo stesso, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione.
2. Nei sessanta giorni successivi alle comunicazioni di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti relativi alla vigente normativa antimafia.
3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti della Stazione Appaltante, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.
4. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda disposti da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

#### **ARTICOLO 54 - (Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore)**

1. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni ad essa affidati, i quali dovranno essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato di cui all'Art. 50 del presente Capitolato salvo eventuali 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 55 - (Revisione prezzi)**

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

#### **ARTICOLO 56 - (Penalità)**

1. 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;

Mancato rispetto della composizione dei pasti di cui all'art. 8 del presente Capitolato, dell'impegno a mantenere la distribuzione di bevande a consumo libero self-service di cui all'art. 18:

Da € 200 a € 500 per ogni giornata di irregolarità e/o infrazione;

Mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 9 del presente Capitolato:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancata esposizione, all'inizio della linea di distribuzione, del menù del giorno riportante le indicazioni previste all'art. 10 del presente Capitolato:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 12 del presente Capitolato in relazione all'approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

€ 1.000 per ritardata adozione del sistema di rintracciabilità

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 15 del presente Capitolato in relazione agli obblighi previsti per il personale impiegato nell'appalto:

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 16 del 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 di cui all'art. 21 del presente Capitolato da parte degli utenti:  
Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 23 del presente Capitolato in relazione allo smaltimento dei rifiuti:  
Da € 200 a € 500 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 26 del presente Capitolato in merito al divieto del riciclo di alimenti:  
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 31 del presente Capitolato in relazione agli adempimenti previsti in materia HACCP:  
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 32 del presente Capitolato in merito ai risultati dei controlli sui campioni alimentari:  
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 34 del presente Capitolato in relazione alla conservazione dei campioni dei pasti:  
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 37 e 39 del 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 dell'art. 37 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 dell'art. 37 del Capitolato;  
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 38 del presente Capitolato in relazione agli obblighi di formazione del personale:  
Da € 200 a € 500 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 dall'art. 41 del presente Capitolato in relazione alla gestione delle emergenze:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 46 del presente Capitolato in relazione alle attrezzature per l'espletamento del servizio:

Costo del danno rilevato o dell'attrezzatura più maggiorazione del 10%;

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 47 del presente Capitolato in relazione alla manutenzione dei locali, impianti e attrezzature:

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione;

#### **ARTICOLO 57 - (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.

Ai sensi dell'art. 110, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di risoluzione, la Stazione Appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

#### **ARTICOLO 58 - (Stipula del contratto e spese relative)**

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

#### **ARTICOLO 59 - (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 60 - (Clausola di salvaguardia)**

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

#### **ARTICOLO 61 - (Responsabile unico del procedimento)**

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

#### **ARTICOLO 62 - (Direzione dell'esecuzione del contratto)**

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

#### **ARTICOLO 63 - (Trattamento dei dati personali)**

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016, anzidetto GDPR, l'ESU di Verona in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, La informa in merito a quanto segue: Il titolare del trattamento è l'ESU di Verona con sede in Via dell'Artigliere 9, 37129 Verona, PEC: protocollo.esuverona@pecveneto.it, Centralino: +39 0458052811.

I dati personali da Lei forniti verranno trattati esclusivamente per le seguenti finalità:

- a) espletamento della presente procedura di gara comprensiva dei conseguenti adempimenti relativi alla stipulazione ed esecuzione del contratto e di tutte le attività ad esso connesse, quali, a titolo esemplificativo, fatturazione, tutela del credito, servizi amministrativi, gestionali, organizzativi e funzionali all'esecuzione del contratto nel rispetto del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii;
- b) adempimento degli obblighi previsti dalla legge, regolamenti, normativa applicabile e altre disposizioni impartite da autorità investite dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.
- c) eventuale tutela in giudizio dei diritti dell'Agenzia.

I dati richiesti per le finalità di cui alle precedenti lettere a), b) e c) devono essere obbligatoriamente forniti per l'adempimento degli obblighi di legge e/o per la conclusione ed esecuzione del rapporto contrattuale e la fornitura dei servizi richiesti. Pertanto il Suo eventuale rifiuto, anche parziale, di fornire tali dati comporterebbe l'impossibilità per il Fornitore di instaurare e gestire il rapporto stesso e di fornire il servizio richiesto.

Il trattamento dei dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2) GDPR, per le finalità di cui sopra, sia su supporto cartaceo che informatico, per mezzo di strumenti elettronici o comunque automatizzati, nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di riservatezza e sicurezza e in conformità ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela dei diritti del Fornitore. Il trattamento è svolto direttamente dall'organizzazione del titolare, dai suoi responsabili e/o autorizzati. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, nei limiti strettamente



pertinenti agli obblighi, ai compiti ed alle finalità di cui sopra e nel rispetto della normativa vigente in materia, alle seguenti categorie di soggetti:

1. soggetti a cui tale comunicazione deve essere effettuata al fine di adempiere o per esigere l'adempimento di specifici obblighi previsti da leggi, da regolamenti e/o dalla normativa comunitaria;
2. persone fisiche e/o giuridiche esterne che forniscono servizi strumentali alle attività del Titolare per le finalità indicate (come ad es. fornitori, consulenti, società, enti, studi professionali).

La lista dei soggetti nominati responsabili esterni è disponibile presso l'Agenzia.

I dati personali saranno in alcun modo oggetto di diffusione qualora ciò sia previsto da norme di legge.

I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare, concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi, dopodiché saranno eliminati.

I dati personali sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che il Titolare, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare i server anche extra-UE. In tal caso, il Titolare assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati extra-UE avverrà in conformità alle disposizioni di legge applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art. 15-21 GDPR e precisamente il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erranei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 15-21 del GDPR o per domande o informazioni in ordine al trattamento dei Suoi dati ed alle misure di sicurezza adottate, potrà in ogni caso inoltrare la richiesta al seguente indirizzo:

ESU di VERONA (Responsabile della Protezione dei dati personali, Via dell'Artigliere 9, 37129 Verona, email: [dpo@esu.vr.it](mailto:dpo@esu.vr.it))

Quanto sopra, fermo restando il diritto dell'interessato di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei dati personali ([www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it)).

#### **ARTICOLO 64 – (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](mailto: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 Giudiziarie eventualmente ricevuta inviando copia delle istanze all'indirizzo pec: [protocollo.esuverona@pecveneto.it](mailto: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	<b><u>MISURE DI SICUREZZA</u></b>
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 65 - (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 66 - (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 67 - (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 68 - (Anticorruzione)**

1. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le prescrizioni derivanti dall'adozione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021-2022 (adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 5 del 27.01.2020).
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 69 - (Norme di rinvio)**

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

Timbro e firma per accettazione

  

---

**ALLEGATI:**

- Allegato A1    Convenzione ESU/Università degli Studi di Verona
- Allegato A2    Contratto comodato d'uso gratuito bar/ristorante Santa Marta (sito all'interno dell'Università in Veronetta)
- Allegato A3    Contratto comodato d'uso gratuito bar/ristorante Ca' Vignal (sito all'interno dell'Università in B. Roma)
- Allegato B    Tabella per la compilazione giornaliera dei pasti per il servizio ristorante
- Allegato C    Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Allegato D    Elenco locali e attrezzature Le Grazie, S. Francesco, Santa Marta e Ca' Vignal
- Allegato E    Lavori in esecuzione presso Mensa Le Grazie.
- Allegato F    Elenco del personale.

## DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE C/O I RISTORANTI/BAR LE GRAZIE, SAN FRANCESCO, e BAR/RISTORANTI SANTA MARTA E CA’ VIGNAL. CIG N. 865819153D**

### Sommario

ART. 1. OGGETTO, LUOGO DI ESECUZIONE, DURATA, OPZIONI E RINNOVI .....	3
1.1 Oggetto .....	3
1.2 Luogo di esecuzione .....	4
1.3 Durata .....	4
1.4 Opzioni e rinnovi .....	4
ART. 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI .....	4
2.1 Documentazione .....	4
2.2 Chiarimenti .....	4
2.3 Comunicazioni .....	4
ART. 3. IMPORTO DELL’APPALTO .....	5
ART. 4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE .....	6
ART. 5. REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA – CLAUSOLA SOCIALE .....	7
ART. 6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA .....	8
6.1 Requisiti di idoneità professionale .....	8
6.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria .....	8
6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale .....	9
6.4 Requisiti di gestione ambientale .....	9
6.5 Possesso dei requisiti per raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE .....	9
6.6 Indicazioni circa il possesso dei requisiti per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili .....	10
ART. 7. AVVALIMENTO .....	11
ART. 8. SUBAPPALTO .....	11
ART. 9. GARANZIA PROVVISORIA .....	11
ART. 10. SOPRALLUOGO .....	14
ART. 11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL’ANAC .....	14
ART. 12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA .....	15
12.1 Regole di Utilizzo Piattaforma Sintel nella Sottomissione dell’offerta .....	15
12.2 Modalità di presentazione dell’offerta in caso di R.T.I. o consorzio .....	17
ART. 13. SOCCORSO ISTRUTTORIO .....	17
ART. 14. CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA .....	18
Parte I - Documentazione Amministrativa .....	18
Parte II – Informazioni sull’operatore economico .....	21
Parte III – Motivi di esclusione .....	23
Parte IV – Criteri di selezione .....	24
Parte V – Dichiarazioni finali .....	24
ART. 15 CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA .....	27
ART. 16. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA .....	32
ART. 17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE .....	34
ART. 18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA .....	36
ART. 19. COMMISSIONE GIUDICATRICE .....	37
ART. 20. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE .....	37
ART. 21. AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO .....	38
ART. 22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE .....	39

ART. 23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ..... 39



## **ART. 1. OGGETTO, LUOGO DI ESECUZIONE, DURATA, OPZIONI E RINNOVI**

### **1.1 Oggetto**

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. 7 aprile 2008 n. 8, e a quanti formalmente autorizzati dall'ESU di Verona, mediante apposite convenzioni, presso i ristoranti/bar Le Grazie, San Francesco e bar/ristoranti Santa Marta e Ca' Vignal.

Il presente Disciplinare contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, indetta dall'ESU di Verona, con decreto del Direttore n. 58 del 12.03.2021 avente ad oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta finalizzata alla selezione di un operatore/i da individuarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità – prezzo ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i..

La procedura si svolgerà attraverso l'utilizzo della piattaforma denominata "SINTEL" di proprietà di ARIA Lombardia (Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti S.p.A.), alla quale ESU di Verona ha aderito per l'espletamento delle gare in forma telematica.

La documentazione ufficiale è pertanto pubblicata integralmente sulla predetta piattaforma, mentre una versione non ufficiale è pubblicata sul sito istituzionale di ESU di Verona – Sezione Gare - Accedendo al portale del sito <http://www.ariaspa.it> sarà possibile anche visualizzare e scaricare le "guide e manuali utente" che recano le informazioni utili per la partecipazione al presente appalto.

A tal fine si segnalano i seguenti Manuali disponibili sulla predetta piattaforma Sintel:

- a. "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel"
- b. "Partecipazione alle gare - Manuale di supporto all'utilizzo di Sintel per operatori economici"
- c. "Le 10 sviste più comuni da evitare su Sintel"

Per ogni richiesta di assistenza di natura tecnica per l'accreditamento al portale SINTEL, l'operatore economico dovrà contattare esclusivamente ARIA SPA al numero verde 800.116.738 tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 17.30 escluso sabato, domenica e festivi e, inoltre, all'indirizzo e-mail [supportoacquistipa@ariaspa.it](mailto:supportoacquistipa@ariaspa.it).

Al fine della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- Un personal computer collegato a Internet e dotato di un browser
- La firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii.

Ai fini della partecipazione è indispensabile essere registrati al Sistema. La registrazione dovrà essere effettuata secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito: [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it)

La registrazione al sistema deve essere richiesta dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta dà per valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente ed incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e le guide presenti sul Sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sito o le eventuali comunicazioni.

Una volta ottenuta la registrazione al Sistema gli operatori economici, dopo aver effettuato l'accesso al sito, dovranno accedere a "Bandi pubblicati".

## **1.2 Luogo di esecuzione**

Luogo di svolgimento del servizio: Comune di Verona. Codice nuts ITH31.

## **1.3 Durata**

L'appalto del servizio avrà durata di anni cinque (tre + due di rinnovo) a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto tra le parti.

## **1.4 Opzioni e rinnovi**

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. Il soggetto aggiudicatario è tenuto comunque a continuare il servizio sino all'individuazione del nuovo fornitore.

# **ART. 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI**

## **2.1 Documentazione**

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara
- 2) Disciplinare di gara
- 3) Modello di dichiarazione requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative
- 4) DGUE
- 5) Capitolato Speciale e relativi allegati

Il Capitolato speciale è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari, con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", Sezione B recante "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti" e Sezione D dedicata ai Servizi ristorativi per le "Università"

- 6) Modulo offerta economica
- 7) Schema di contratto.

## **2.2 Chiarimenti**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti formali da inoltrare esclusivamente per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL almeno 10 giorni solari prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Si precisa che saranno prese in considerazione unicamente le richieste di chiarimenti inoltrate tramite la suddetta funzione.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 7 giorni solari prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima nella sezione "Documentazione di gara" della piattaforma SINTEL.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

## **2.3 Comunicazioni**

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Tutte le comunicazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate utilizzando esclusivamente la funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL che genera l'invio di una PEC all'indirizzo di Posta Elettronica

Certificata dichiarato dall'Impresa al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del profilo registrato).

Non sono ammesse altre forme di comunicazione al di fuori del canale suindicato.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario tramite l'apposita funzione inserita in piattaforma, si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### ART. 3. IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara per la durata di cinque anni (3 + 2 di rinnovo) è stabilito in € 5.475.000,00 IVA esclusa, pari ad un importo complessivo annuo come indicato nella Tabella 1).

L'importo a base di gara è al netto dell'IVA e /o di altre imposte e contributi di legge nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi di interferenze.

Tabella n. 1 – numero di pasti presunto per il quinquennio e calcolo del valore

DESCRIZIONE	NUMERO PRESUNTI PASTI ANNUI	COSTO PER IL PASTO COMPLETO	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO	VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO
Anno 2021	25.000	€ 7,50	€ 187.500	
Anno 2022	150.000	€ 7,50	€ 1.125.000	
Anno 2023	150.000	€ 7,50	€ 1.125.000	
Anno 2024	150.000	€ 7,50	€ 1.125.000	
Anno 2025	150.000	€ 7,50	€ 1.125.000	
Anno 2026	105.000	€ 7,50	€ 787.500	
Totale				5.475.000,00

Tabella n. 2 – Proiezione flusso di cassa per il quinquennio

DESCRIZIONE	VALORE ANNUALE DELL'APPALTO	INCASSO DIRETTO AGGIUDICATARIO	DIFFERENZA DA CORRISPONDERE ALL'AGGIUDICATARIO
Anno 2021	€ 187.500	€ 65.625	€ 121.875
Anno 2022	€ 1.125.000	€ 393.750	€ 731.250
Anno 2023	€ 1.125.000	€ 393.750	€ 731.250
Anno 2024	€ 1.125.000	€ 393.750	€ 731.250
Anno 2025	€ 1.125.000	€ 393.750	€ 731.250
Anno 2026	€ 787.500	€ 275.625	€ 511.875
Totale	€ 5.475.000	€ 1.916.250	€ 3.558.750

L'appalto è finanziato con fondi ordinari dell'Ente.

Il numero di pasti è stato stimato con i dati desunti dal consuntivo dell'anno 2019 e 2020 ed è quindi meramente indicativo, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del Codice Civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale. Le dimensioni numeriche indicate sono fondate su base statistica e non impegnano ESU.

Si specifica che il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o diminuzione nei casi di:

- Eventi straordinari che mutino sostanzialmente le abitudini alimentari degli utenti.
- Variazioni della didattica, apertura e/o chiusura sedi universitarie.

- c) Aumento o diminuzione del numero di iscritti all'Università di Verona.
- d) Sostanziali modifiche organizzative e di indirizzo di ESU.
- e) Nel caso in cui le norme dello Stato Italiano o della Regione Veneto, ponessero limiti o rendessero minore la capacità di spesa.
- f) Nel caso ESU potesse in essere eventuali limitazioni di accesso degli studenti alle strutture di ristorazione convenzionate.
- g) Nel caso di situazioni di emergenza sanitaria che comportino modifiche organizzative al servizio.
- h) Variazione della presenza degli studenti frequentanti i corsi di laurea per sopraggiunte disposizioni relative a diverse modalità di svolgimento delle lezioni.
- i) Lavori di manutenzione da realizzare sugli immobili oggetto del presente affidamento.

Nel caso in cui ESU accertasse il mancato rispetto dei limiti degli stanziamenti di bilancio dovrà in ogni caso ricorrere alla immediata sospensione e/o riduzione temporanea del servizio appaltato, con preavviso di venti giorni.

La Ditta non potrà rivendicare per tali azioni alcun onere o costo, nè porre in essere alcuna rivendicazione e/o richiesta di indennizzo a carico di ESU, fatto salvo il diritto di recesso qualora ne ricorrano i presupposti.

I prezzi a base di gara, non soggetti a rialzo, sono così determinati:

- Costo pasto completo (lettera A) = € 7,50 al netto di IVA;
- Costo pasto ridotto (lettera B) = € 6,00 alla ditta viene riconosciuto l'80% dell'importo offerto per il pasto intero;
- Costo pasto mini (lettera C) = € 4,50 alla ditta viene riconosciuto il 60% dell'importo offerto per il pasto intero.

#### **ART. 4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice. È vietato ai concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del Codice Penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile.

In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purchè non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## **ART. 5. REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA – CLAUSOLA SOCIALE**

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici partecipanti alla gara devono dimostrare di non trovarsi in nessuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 Codice Civile e di aver formulato autonomamente la propria offerta

Ovvero

di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovino in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

5.1 Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione aziendale prescelta dall'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del nuovo contratto, l'aggiudicatario dell'appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art.51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 8, collegati all'oggetto dell'appalto, sottoscritti dalle associazioni datoriali e dalle Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative sul territorio nazionale, nonché degli accordi integrativi in essere, con particolare riguardo ed attenzione agli articoli relativi al cambio di gestione e alle garanzie retributive.

L'affidatario dovrà assumere la totalità del personale avente diritto al passaggio d'appalto secondo quanto disposto dall'articolato contrattuale previsto dai CCNL di categoria sottoscritti dalle

associazioni datoriali e dalle Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative sul territorio nazionale, potendo ottenere, in tal modo, il punteggio previsto al criterio 3 indicato all'articolo 15 nel presente Disciplinare della gara. L'affidatario, in fase di esecuzione del contratto, darà attuazione a quanto indicato in sede di offerta tecnica con il Piano di Assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori coinvolti e alla relativa proposta delle diverse posizioni contrattuali (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto di quanto indicato nel Piano di Assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte di ESU durante l'esecuzione del contratto.

A tal fine si precisa che, nell'Allegato "F" al Capitolato speciale di gara, sono indicati i dati del personale dell'impresa uscente.

L'operatore economico subentrante è tenuto ad applicare le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo sottoscritto dalle associazioni datoriali e dalle Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative sul territorio nazionale attualmente applicato.

## **ART. 6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA**

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016. Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### **6.1 Requisiti di idoneità professionale**

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato E Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Requisiti soggettivi aggiuntivi per le Cooperative: iscrizione all'Albo delle Società cooperative istituito presso il Ministero per le attività produttive e del territorio tenuto tramite le Camere di Commercio.

Per la comprova del requisito la Stazione Appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### **6.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria**

- b) Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 1.500.000,00, IVA esclusa.  
Il settore di attività è riferito alla RISTORAZIONE COLLETTIVA comprendente ogni tipo di gestione di mensa (pubblica e/o privata) ove si svolga ristorazione collettiva.

In caso di RTI il requisito deve essere posseduto dalla Mandataria per almeno il 60% e il restante 40% deve essere posseduto dalla Mandante/i ciascuna delle quali nella misura di almeno il 10% fermo restando che il requisito deve essere posseduto interamente dal RTI nel suo complesso.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa
- per gli operatori economici costituiti in forma di impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la dichiarazione IVA.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e

finanziaria presentando almeno due dichiarazioni originali di attestazione di affidabilità e solvibilità rilasciati da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385 del 01/09/1993. Le dichiarazioni bancarie devono fare espresso riferimento alla presente gara e devono essere emesse in data successiva alla pubblicazione del bando relativo alla gara in oggetto.

### **6.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale**

c) Esecuzione negli ultimi tre anni 2017/2018/2019:

- servizi analoghi a quelli oggetto della gara di importo complessivo minimo pari a € 4.500.000,00, IVA esclusa.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- in mancanza di detti certificati, gli OE possono inserire nel sistema le fatture relative alla suddetta avvenuta esecuzione indicando, nei casi previsti dalla normativa, il CIG del contratto cui si riferiscono, l'oggetto del contratto stesso e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso. Resta ferma per la Stazione Appaltante/ente aggiudicatore la facoltà di verificare la veridicità e la autenticità delle attestazioni prodotte dagli OE.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

### **6.4 Requisiti di gestione ambientale**

d) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norma/e UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità nel settore oggetto della gara.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la Stazione Appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

N.B. Si rammenta che gli operatori dovranno produrre una documentazione conforme alle prescrizioni sotto indicate avendo cura di far coincidere i requisiti di qualificazione di ciascun operatore economico con le prestazioni di esecuzione dei servizi/prestazioni (Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato AP 28 agosto 2014, n. 13)

### **6.5 Possesso dei requisiti per raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito di idoneità professionale relativo **all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera Di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato di cui al punto 6.1 lett. a) deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al **fatturato specifico** di cui al punto 6.2 lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria per almeno il 60% il restante 40% deve essere posseduto dalle mandanti ciascuna delle quali nella misura di almeno il 10% fermo restando che il requisito deve essere posseduto interamente dal RTI nel suo complesso.

Il requisito relativo alla **capacità tecnico professionale** di cui al punto 6.3 lett. c) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria per almeno il 60% il restante 40% deve essere posseduto dalle mandanti ciascuna delle quali nella misura di almeno il 10% fermo restando che il requisito deve essere posseduto interamente dal RTI nel suo complesso.

Il requisito relativo alla **gestione ambientale** di cui al punto 6.4 lett. d) deve essere posseduto dal RTI nel suo complesso.

#### **6.6 Indicazioni circa il possesso dei requisiti per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili.**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito di **idoneità professionale** relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al punto 6.1 lett. a) deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di **capacità economica e finanziaria** nonché **tecnica e professionale** di cui ai punti 6.2 e 6.3, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati.

Il requisito di **gestione ambientale** di cui al punto è il 6.4 lett. d) deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.



## **ART. 7. AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la Stazione Appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## **ART. 8. SUBAPPALTO**

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 40% (quarantapercento) dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## **ART. 9. GARANZIA PROVVISORIA**

L'offerta è corredata da:

- 9.1.) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari allo 2% del valore a base d'asta dell'appalto di importo € 109.500,00 (2% DI € 5.475.000) salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico) a favore della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali e la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto.

L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Stazione Appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso: Banco BPM – Banca Popolare di Verona – Filiale n. 00047 sul c/c 600;

c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

I soggetti concorrenti, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari non abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

- [http://www.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp)

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50";
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
  - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice Civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del Codice Civile;
  - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della Stazione Appaltante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione
- b) in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

- 9.2.) una **dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

L'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva dovrà essere prodotto:

- In caso di RTI costituito, dalla Impresa mandataria con indicazione, a pena di esclusione, che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- In caso di RTI costituendo, da una delle imprese raggruppande con indicazione, a pena di esclusione, che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese raggruppande, che devono essere singolarmente citate;
- In caso di Consorzio di cui alle lettere b), c) del comma 2 dell'art. 45 del Codice, a pena di esclusione, dal Consorzio medesimo;
- In caso di Consorzio ordinario costituito, a pena di esclusione, dal Consorzio con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese costituite in Consorzio;
- In caso di Consorzio costituendo, da una delle Imprese consorziande con indicazione, a pena di esclusione, che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

## ART. 10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi e al deposito delle attrezzature. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'Ufficio Patrimonio dell'ESU di Verona al seguente indirizzo [marco.sitta@esu.vr.it](mailto:marco.sitta@esu.vr.it) ascadee deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore **10:00 del giorno 19.04.2021**.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con **almeno 5 giorni** di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La Stazione Appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 6 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 6 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione del certificato rilasciato dalla Stazione Appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

L'ESU si riserva di effettuare un unico sopralluogo per tutti i concorrenti al deposito delle attrezzature.

## ART. 11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano a pena di esclusione il pagamento del contributo ANAC con le modalità previste dalla Delibera Anac 18 **dicembre 2019 n. 1197 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione contributi in sede di gara**.

Il contributo è dovuto per l'importo descritto nella sottostante tabella

CIG	CONTRIBUTO
865819153D	200,00

L'avvenuto pagamento del contributo dovrà essere comprovato attraverso l'inserimento all'interno della BUSTA 1 Documentazione Amministrativa rispettivamente:

- in caso di versamento on line , la ricevuta di pagamento, disponibile on line sul Servizio di Riscossione/pagamenti effettuati;
- in caso di versamenti in contanti allegando scansione dello scontrino originale rilasciato da un punto vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

E' comunque fatto obbligo ai concorrenti di consultare il suddetto sito [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) per verificare ulteriori emanande disposizioni e chiarimenti in ordine al versamento della contribuzione. La mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 86 comma 9 del codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta. In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione Appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara ai sensi dell'art. 1 comma 67 della Legge n. 266/2005.

In caso di Associazioni Temporanee, Consorzi ordinari GEIE di cui alla lettere d) e) e g) dell'art. 45 comma 2 D.Lgs. 50/2016 il versamento è unico e dovrà essere effettuato dal consorzio.

Nel caso di avalimento la prova dell'avvenuto versamento dovrà essere fornita dal concorrente. Indipendentemente dalla natura giuridica del concorrente il versamento è unico.

## **ART. 12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA**

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12.00 del giorno 04.05.2021** pena l'irricevibilità dell'offerta e, comunque, la non ammissione alla procedura.

L'offerta, come meglio stabilito nei successivi paragrafi, è costituita dalla documentazione in formato elettronico da presentarsi mediante l'utilizzo del (e la sottomissione al) Sistema, con le modalità ivi stabilite.

L'utilizzo del Sistema dovrà avvenire, collegandosi al sito internet [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it), accedendo alla piattaforma "Sintel" ed individuando la procedura in oggetto.

In particolare, il concorrente dovrà inviare:

- a) la documentazione amministrativa, attraverso la funzionalità "Invia Offerta";
- b) la documentazione tecnica, attraverso la funzionalità "Invia Offerta";
- c) l'offerta economica, attraverso la funzionalità "Invia Offerta".

### **12.1 Regole di Utilizzo Piattaforma Sintel nella Sottomissione dell'offerta**

Ferme restando le norme e le prescrizioni tecniche indicate nel Manuale "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel", reperibile sul sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) di seguito sono elencate alcune prescrizioni riguardanti la sottomissione dell'offerta.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf.

La Piattaforma garantisce la massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono e, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima. La procedura di invio dell'offerta può essere eseguita in momenti temporali differenti, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività già eseguite, fermo restando che il rinvio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del predetto termine perentorio di presentazione dell'offerta.

Sintel consente al concorrente la predisposizione dell'offerta in momenti temporali differenti (step 2 e step 3 del percorso guidato "Invia offerta"), attraverso il salvataggio dei dati e l'upload dei file richiesti in apposite aree della Piattaforma dedicate al singolo concorrente.

La predisposizione e il salvataggio dell'offerta da parte del concorrente nella propria area dedicata non implica l'effettivo invio dell'offerta ai fini della partecipazione; si specifica infatti che l'invio della medesima ai fini della procedura di gara avviene solamente al quinto ed ultimo step "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta" cliccando sulla funzione "INVIA OFFERTA" a conclusione del percorso di sottomissione. Solamente con tale ultimo step l'offerta è inviata e, conseguentemente, validamente presentata; diversamente i documenti caricati permangono nello spazio dedicato del concorrente e non concretizzano offerta.

Tutti gli step del percorso "Invia offerta" devono essere completati nella sequenza stabilita dalla Piattaforma.

Sintel consente di modificare i dati inseriti e i file allegati solo negli step 2 e 3 del percorso, allo step 4 "Firma digitale dell'offerta" prevede che il concorrente proceda con la sottoscrizione del "Documento d'offerta" generato da Sintel in automatico, in formato pdf. È responsabilità dei concorrenti, in ogni caso, l'invio tempestivo e completo di quanto richiesto nel termine sopraindicato, anche atteso che la Piattaforma non accetta offerte – con ciò intendendo i documenti inviati tramite lo step "INVIA OFFERTA" sopra richiamato – presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione delle offerte.

Si specifica che si concretizza l'invio dell'offerta solamente ad esito delle operazioni descritte e previste dal percorso "Invia offerta".

Il Sistema darà comunicazione del corretto invio dell'offerta all'indirizzo e-mail indicato dall'operatore economico in fase di registrazione.

Il concorrente, tramite i percorsi sopra descritti, compie le seguenti operazioni:

- i) caricamento sulla Piattaforma dei documenti richiesti dalla lex specialis;
- ii) invio dei medesimi unitamente a quelli generati da Sintel (pdf di offerta descritto di seguito).

La fase i) da sola non concretizza invio dell'offerta in quanto i documenti caricati sono inseriti in uno spazio dedicato al concorrente per la scelta dei documenti da allegare e che possono essere modificati da parte del concorrente medesimo. La fase ii) concretizza, se completata, l'offerta in quanto i documenti sono stati composti nell'area dedicata al concorrente e confermati tramite anche firma degli hash riguardanti i singoli files.

Con riferimento alla procedura di invio telematica di offerta si specifica che:

è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente connettersi a Sintel con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere ed inviare i documenti correttamente e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;

è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla piattaforma verificandone l'integrità successivamente al loro caricamento sulla Piattaforma, allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta", ma prima dell'effettivo invio dell'offerta. È altresì possibile controllare (e, altresì, consigliato) detti documenti successivamente all'invio dell'offerta, attraverso la funzionalità "Storia offerte", ferma restando la loro non sostituibilità dopo il decorso di tale termine e la perentorietà del termine d'offerta;

il documento denominato "Documento d'offerta", è essenziale ai fini della completezza dell'offerta e contiene i prezzi offerti firmati nonché la sottoscrizione dei codici hash che identificano i singoli documenti caricati dal concorrente (l'hash è un codice che identifica inequivocabilmente l'identità di tali documenti). Con la sottoscrizione di tali codici hash il concorrente assume l'identità e paternità dei documenti inviati per l'offerta (di cui ha controllato l'integrità e leggibilità);

il "Documento d'offerta" descritto al successivo paragrafo può essere firmato unicamente, nelle ipotesi di firme multiple, secondo la modalità di firma multipla parallela e non nidificata come espresso dettagliatamente nel Manuale "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel" relativamente all'utilizzo della piattaforma Sintel.

La presentazione dell'offerta mediante Sintel, infatti, è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma Sintel, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità di ARIA Lombardia ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.



Pertanto, si raccomanda ai concorrenti di connettersi a Sintel entro un termine adeguato rispetto all'articolazione delle fasi descritte.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera ARIA da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento della Piattaforma. ARIA si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'offerta, i documenti specificati nei successivi paragrafi. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire detti allegati nella sezione pertinente e, in particolare:

- di allegare i documenti richiesti;
- di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Il concorrente esonera ARIA da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservazione delle prescrizioni sopra descritte.

## **12.2 Modalità di presentazione dell'offerta in caso di R.T.I. o consorzio**

In caso di partecipazione alla procedura in forma associata, R.T.I. costituito o costituendo e Consorzio, sarà l'impresa mandataria o designata tale ad utilizzare ed operare in Piattaforma come unico soggetto abilitato ad operare attraverso la medesima e, quindi, a presentare l'offerta.

In merito alle diverse modalità di forma di aggregazione ed alle modalità di registrazione a Sintel per la partecipazione in forma aggregata, si rimanda a quanto indicato nel Manuale "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel" reperibile sul sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it).

Per le modalità di sottoscrizione dei documenti che compongono l'offerta, si veda quanto stabilito nel presente Disciplinare. Anche a tale fine, le imprese mandanti partecipanti al R.T.I. costituito o costituendo ed al Consorzio, dovranno sottoscrivere un'apposita dichiarazione – da inserire nella Documentazione amministrativa all'interno del Modello "Dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative" con la quale autorizzano l'impresa mandataria a presentare un'unica offerta e, pertanto, abilitano la medesima a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività, anche attraverso la Piattaforma (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la Stazione Appaltante), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura.

Nel Modello "Dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative" le imprese partecipanti al R.T.I. costituito o costituendo ed al Consorzio dovranno altresì indicare il proprio ruolo di partecipazione alla gara (mandante/mandataria) nonché attestare la parte delle prestazioni che ciascuna delle imprese raggruppande/consorziande ovvero dall'impresa mandataria in caso di RTI già costituiti, assume all'interno del RTI/Consorzio con le relative percentuali dell'attività o servizio di competenza.

Con la medesima dichiarazione, inoltre, le imprese mandanti partecipanti al R.T.I. costituito o costituendo e al Consorzio, ai fini dell'invio e della ricezione delle comunicazioni inerenti la procedura che transitano attraverso la Piattaforma, eleggono domicilio presso l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata eletto dall'impresa mandataria al momento della registrazione sulla piattaforma.

Si fa salvo inoltre quanto previsto dall'art. 48, comma 7-bis del Codice.

## **ART. 13. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la

partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la Stazione Appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione Appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la Stazione Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della Stazione Appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

#### **ART. 14. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Con riferimento ai passi della procedura necessari per la presentazione dell'offerta mediante il Sistema e, comunque, con riferimento alle attestazioni e/o dichiarazioni che devono essere fornite in sede di presentazione dell'offerta, anche in ragione delle informazioni e dei dati da inserire a Sistema nelle schermate relative alla procedura di presentazione dell'offerta, fatte salve le indicazioni stabilite nel Modello "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel", si consideri quanto riportato nei successivi paragrafi.

Si segnala, inoltre, che ESU potrà procedere in qualsiasi momento a controlli e verifiche della veridicità e della completezza del contenuto delle dichiarazioni e della documentazione presentate dai concorrenti, richiedendo l'esibizione di documenti originali e dei certificati attestanti quanto dichiarato dai concorrenti.

Si rammenta che, ai sensi degli artt. 75 e 76 del DPR 445/2000, la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione della procedura

#### **Parte I - Documentazione Amministrativa**



Al primo step (step 1) del percorso guidato "Invia offerta" disponibile nel "Dettaglio" della procedura, l'operatore economico deve indicare la forma di partecipazione alla presente procedura ed inserire la documentazione amministrativa firmata digitalmente negli appositi campi, di seguito riepilogata:

- a) **dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione**, resa utilizzando l'apposito "Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative" (firmato digitalmente);
- b) **modello DGUE** (firmato digitalmente);
- c) **copie di certificazioni**, rilasciate da organismi accreditati, utilizzate per abbattere l'importo della cauzione provvisoria;
- d) **cauzione provvisoria**, rilasciata in modalità elettronica firmata digitalmente (documento originale informatico); in caso di riduzione dell'importo, nei casi ove di pertinenza, la stessa dovrà essere corredata dalle relative certificazioni o da idonee dichiarazioni;
- e) **eventuale** (se non contenuto nella cauzione provvisoria) **impegno** del fideiussore, in formato elettronico firmato digitalmente (documento in originale informatico), **a rilasciare la cauzione definitiva** in caso di aggiudicazione;
- f) **PASSOE** firmato digitalmente;
- g) attestazione di avvenuto **sopralluogo**;
- h) (eventuale) Documentazione relativa al **subappalto** (firmato digitalmente);
- i) (eventuale) Documentazione relativa all'**avvalimento** (firmato digitalmente);
- j) (eventuale) **atti relativi al R.T.I. o Consorzio** (firmato digitalmente);
- k) Ricevuta di pagamento del contributo ANAC;
- l) accettazioni a sistema;

tutto come meglio descritto nei successivi paragrafi.

Tali documenti dovranno essere allegati in Sintel utilizzando gli appositi campi disponibili, attraverso la funzionalità "Invia offerta". Si precisa che i singoli campi in cui inserire i documenti sono nominati con la medesima terminologia presente nei successivi punti. Si precisa, altresì, che, qualora l'operatore necessiti di allegare più documenti per un singolo campo Sintel, gli stessi dovranno essere aggregati in un unico file compresso (non firmato digitalmente) in formato elettronico ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati, come meglio precisato nel Manuale "Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel".

**A) Modello "Dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative"**

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione dalla procedura, la dichiarazione, firmata digitalmente, denominata "Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative" conforme al Modello disponibile nell'omonimo campo di Sintel, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

Con il predetto Modello il concorrente dovrà dichiarare i requisiti di carattere generale, economico finanziari e tecnico-professionali, laddove richiesti, nonché le ulteriori attestazioni e dichiarazioni di impegno richieste.

Si precisa che, nel caso di società di capitali con due soli soci i quali siano in possesso, ciascuno, del cinquanta per cento (50%) della partecipazione azionaria, le dichiarazioni previste ai sensi dell'art. 80 commi 1 e 2 del Codice, devono essere rese da entrambi i suddetti soci.

Il sottoscrittore della dichiarazione è legittimato a dichiarare l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice con riferimento ai soggetti cessati dalla carica e al subappaltatore/subappaltatori, «per quanto a propria conoscenza».

Il predetto modello di dichiarazione, fornito con la documentazione di gara, deve essere scaricato dal profilo del committente (salvandolo sul proprio personal computer) e, previa compilazione, deve essere convertito in formato pdf.

Il "Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative" dovrà essere, a pena di esclusione dalla procedura, sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma, la cui

procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa, come meglio indicato nel seguito) con le modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel” e, infine, dovrà essere inserita/allegata nell'apposito ed omonimo campo in sede di invio dell'offerta amministrativa.

Le imprese che intendano presentare offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., ovvero in Consorzio, dovranno, inoltre, osservare le condizioni che seguono, pena l'esclusione dalla gara.

Ciascuna singola impresa in R.T.I., sia costituito sia costituendo, dovrà formulare autonoma dichiarazione denominata “Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative” del presente Disciplinare, che dovrà, a pena di esclusione dalla procedura del R.T.I., essere sottoscritta con firma digitale – e le ulteriori modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel” dal legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa, come nel seguito meglio indicato) di ciascuna singola impresa in raggruppamento.

Conseguentemente tutte le dichiarazioni saranno presentate in offerta:

- attraverso il Sistema
- dall'impresa mandataria.

In caso di Consorzio, la dichiarazione denominata “Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative” dovrà essere presentata, a pena di esclusione:

- a) in caso di costituendo Consorzio ordinario di concorrenti, di cui all'art. 45, comma 2 lett. e), del Codice, da ciascuna delle imprese che ne prendono parte con sottoscrizione mediante firma digitale – e le ulteriori modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel” – dal rispettivo legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa, come nel seguito indicato);
- b) in caso di Consorzio ordinario già costituito, di cui all'art. 45, comma 2 lett. e), del Codice, da ciascuna delle imprese consorziate con sottoscrizione mediante firma digitale – e le ulteriori modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel” – dal rispettivo legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa, come nel seguito indicato);
- c) in caso di Consorzio di cui al comma 2, lettere b) e c) dell'art. 45 del Codice, dal Consorzio medesimo e dalle imprese che per esso partecipano alla presente procedura con sottoscrizione mediante firma digitale – e le ulteriori modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel” – dal rispettivo legale rappresentante (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa, come nel seguito indicato).

In caso di Consorzi di cui al comma 2 lettera b) e c) dell'art. 45 del Codice, la dichiarazione denominata “Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative”, resa dal legale rappresentante o da persona dotata di poteri di firma, dovrà indicare quali sono le imprese consorziate per le quali il Consorzio concorre, ai sensi dell'art. 48 del Codice.

Nella compilazione della dichiarazione denominata “Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative” dovranno essere indicati inoltre i requisiti relativi alla situazione personale e alla capacità economica – finanziaria e alla capacità tecnica- professionale richiesti ai fini della partecipazione alla gara, che dovranno essere così dichiarati:

- 1) le attestazioni attinenti ai requisiti soggettivi dovranno essere rese:
  - (i) da ciascuna impresa partecipante al R.T.I. o al Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2 lett. e), del Codice (costituito ovvero costituendo);

- (ii) nel caso di Consorzio di cui al comma 2, lettere b) e c) dell'art. 45 del Codice, dal Consorzio e dalle consorziate che parteciperanno allo svolgimento delle attività.

In caso di R.T.I. costituendo, ovvero di Consorzio non ancora costituito, la dichiarazione denominata "Modello di dichiarazione in ordine ai requisiti di partecipazione e dichiarazioni integrative", resa dal legale rappresentante o da persona dotata di poteri di firma di ogni impresa raggruppanda/consorzianda, dovrà:

- a) indicare a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza (solo per i R.T.I.);
- b) contenere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del Codice.

## **B) Modello DGUE**

Il concorrente dovrà compilare e sottoscrivere digitalmente il modello DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 n. 3 utilizzando il modello allegato al presente Disciplinare.

Il DGUE dovrà essere compilato secondo quanto di seguito indicato:

### **Parte II – Informazioni sull'operatore economico**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti. Per facilitare la compilazione del DGUE si precisa che:

#### **Sezione A:**

- dovranno essere riportati i dati identificativi dell'operatore economico e tra questi: ragione sociale e forma giuridica dell'impresa, partita IVA, Codice Fiscale, indirizzo, persone di contatto, telefono, indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) e indirizzo E-mail;
- l'operatore economico dovrà specificare se è una microimpresa oppure una piccola o media impresa. Nello specifico:
  - microimpresa: occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro;
  - piccola impresa: occupa meno di 50 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiore a 10 milioni di euro;
  - media impresa: non appartiene alle due categorie precedenti ed occupa meno di 250 persone, il fatturato annuo non supera i 50 milioni di euro e/o il totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di euro.
- la presente procedura non si riferisce ad un appalto riservato;
- non è richiesta l'iscrizione ad alcun elenco ufficiale di imprenditori, fornitori o prestatori di servizi;
- non è richiesta la compilazione della lett. e) in quanto la verifica sul pagamento dei contributi previdenziali viene effettuata dalla Stazione Appaltante, per i soli operatori italiani, tramite l'accesso al servizio DURC Online dell'I.N.P.S., mentre la verifica sul pagamento delle imposte viene effettuato tramite la piattaforma AVCPass dell'A.N.AC;
- le informazioni relative all'iscrizione dell'operatore economico relative a CCIAA, Albo società cooperative, vanno indicate nella successiva Parte IV<sup>^</sup> del DGUE;
- l'operatore economico dovrà indicare se partecipa alla procedura d'appalto insieme ad altri.

Deve essere compilata in caso di:

- partecipazione in RTI, Consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, Geie.
- partecipazione di Consorzi di cooperative e di imprese artigiane e di consorzi stabili.

#### **In caso di partecipazione in RTI, Consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, Geie**

- a. Si deve indicare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di imprese di cui all'art. 45 c. 2 lett. d), e), f) e g) del Codice (mandataria, mandante, ecc.);

- b. Si devono indicare gli altri operatori economici con cui si partecipa (che essendo concorrenti devono presentare tutta la documentazione prevista dal presente disciplinare).

Inoltre l'operatore economico, per ciascuna impresa partecipante in raggruppamento, dovrà allegare:

- DGUE in formato elettronico, sottoscritto digitalmente dall'impresa partecipante in raggruppamento, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV e alla parte VI;
- ELENCO dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice dell'impresa partecipante in raggruppamento;
- PASSOE dell'impresa partecipante in raggruppamento.

#### **In caso di partecipazione di Consorzi di cooperative e di imprese artigiane e di consorzi stabili**

- Si deve dichiarare che l'operatore economico partecipa alla procedura d'appalto insieme ad altri;
- Si deve indicare la/le consorziata/e indicata/e per l'esecuzione del servizio.

Inoltre il Consorzio, per ciascuna impresa consorziata, dovrà allegare:

- DGUE in formato elettronico, sottoscritto dall'impresa consorziata, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV e alla parte VI;
- ELENCO dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice dell'impresa consorziata;
- PASSOE dell'impresa consorziata;

#### **Sezione B**

Deve essere compilata in riferimento al soggetto, munito degli idonei poteri di rappresentanza, che presenta l'offerta per l'operatore economico.

#### **Sezione C**

Deve essere compilata solo in caso di ricorso all'istituto dell'**AVVALIMENTO**.

Si deve dichiarare che l'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione (limitatamente ai casi indicati al precedente articolo 7).

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, sottoscritto dall'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima:
  - si obbliga, verso il concorrente e verso l'Amministrazione committente, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente (limitatamente ai casi indicati al precedente articolo 7);
  - dichiara di non incorrere nei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
  - dichiara di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
  - dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice;
- 3) originale o copia autentica del CONTRATTO DI AVVALIMENTO, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento dovrà contenere, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 4) PASSOE dell'ausiliaria;

#### **Sezione D**

Deve essere compilata nel caso in cui l'offerente intenda affidare determinate attività in SUBAPPALTO, indicando le prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale sull'importo complessivo del contratto.

### **Parte III – Motivi di esclusione**

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dall'articolo 5 del presente disciplinare. In particolare la Parte III<sup>A</sup> deve essere compilata a cura del concorrente offerente per le parti applicabili.

#### **Sezione A**

Le dichiarazioni di cui alla Sezione A devono ritenersi uniformate alle informazioni richieste dall'art. 80, comma 1, del Codice.

In caso di risposte affermative dovranno essere fornite anche le ulteriori informazioni richieste sui soggetti cui tali condanne si riferiscono, secondo quanto disposto dall'art. 80, comma 3, del Codice, nonché ogni altra informazione ritenuta utile ai fini di una successiva valutazione, se del caso, da parte della Stazione appaltante (*data della condanna, reato commesso, chi è stato condannato, eventuale durata della pena accessoria, eventuali misure di autodisciplina, eventuale banca dati dove sono disponibili le informazioni*). Le suddette informazioni possono essere inoltre integrate con documenti separati redatti a cura del concorrente.

#### **Sezione B**

Le dichiarazioni di cui alla Sezione B devono ritenersi uniformate alle informazioni richieste dall'art. 80, comma 4 del Codice.

In caso di risposte affermative dovranno essere fornite anche le ulteriori informazioni richieste (*Paese interessato, importo, in che modo è stata accertata l'inottemperanza, ecc...*) nonché le eventuali misure di autodisciplina adottate.

Ai sensi del citato art. 80 comma 4, così come novellato dal D.L. n. 32/2019, le dichiarazioni richieste dovranno rendersi con riferimento a tutte le violazioni commesse rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, anche se non definitivamente accertate.

#### **Sezione C**

Nella Sezione C dovranno rendersi:

- le informazioni richieste dall'art. 80, comma 5, lett. a), del Codice.
- le informazioni richieste dall'art. 80, comma 5, lett. b), del Codice. Pertanto le dichiarazioni devono essere rese anche in riferimento all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;
- le informazioni richieste dall'art. 80, comma 5 lett. c), c-bis e c-ter); qualora vi siano ipotesi che possano rientrare in tali previsioni, le dichiarazioni rese tramite il DGUE possono essere integrate su documento separato redatto e sottoscritto a cura del concorrente – con ogni informazione ritenuta utile ai fini di una successiva valutazione, se del caso, da parte della Stazione appaltante;
- le informazioni relative alla conoscenza di eventuali conflitti di interesse di cui all'art. 80, comma 5 lett. d);
- le informazioni relative all'aver fornito eventuale consulenza o all'aver partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione di cui all'art. 80, comma 5 lett. e);
- l'eventuale conferma di non essersi resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione e di non aver occultato tali informazioni.

#### **Sezione D**

Nella Sezione D, tra i motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, sono compresi i motivi di esclusione riportati dai seguenti riferimenti normativi:

- art. 80, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. relativamente al Codice delle Leggi Antimafia (D.Lgs. 159/2011);
- art. 80, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. relativamente alle lettere f), g), h), i), l), m);
- art. 53, c.16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.i.

In caso di risposte affermative dovranno essere fornite anche le ulteriori informazioni richieste.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

#### **Parte IV – Criteri di selezione**

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

##### **Sezione A**

In tale sezione deve essere dichiarato il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui al punto 6.3 del presente Disciplinare;

- estremi Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato;
- nel caso di società cooperative, estremi iscrizione nell' Albo delle società cooperative di cui al D.M. 23/06/2004 e s.m.i.
- nel caso di cooperative sociali o consorzi di cooperative sociali, estremi iscrizione nell' Albo regionale delle cooperative sociali

##### **Sezione B**

In tale sezione deve essere dichiarato il possesso del requisito relativo alla capacità economico finanziaria di cui al punto 6.2 del presente Disciplinare:

- fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 1.500.000,00 IVA esclusa.

##### **Sezione C**

In tale sezione deve essere dichiarato il possesso dei requisiti relativi alla capacità professionale e tecnica di cui al punto 6.3 del presente Disciplinare:

- Esecuzione negli ultimi tre anni 2017 2018 2019 di servizi analoghi a quelli oggetto della gara per importo complessivo minimo di € 4.500.000,00 IVA esclusa;

##### **Sezione D**

In tale sezione deve essere dichiarato il possesso dei requisiti relativi al sistema di garanzia della qualità e della gestione ambientale di cui al punto 6.4 del presente Disciplinare:

- Possesso certificato di conformità del Sistema di Gestione Ambientale tipo UNI EN ISO14001:2015 EMAS o equivalente.

#### **Parte V – Dichiarazioni finali**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

#### **Il DGUE in forma elettronica deve essere presentato:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- nel caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, dall'impresa ausiliata e dalla/e impresa/e ausiliarie.

C) **copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione.**

D) **Cauzione provvisoria.** Vedasi quanto riportato all'art. 9

E) **Impegno a rilasciare cauzione definitiva** (qualora non contenuto nella cauzione provvisoria)  
Qualora non contenuta nella cauzione provvisoria, è richiesta ai soggetti concorrenti una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva a favore di ESU di Verona ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il soggetto concorrente risulti aggiudicatario. Tale dichiarazione non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente costituiti dalle medesime.

L'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva dovrà essere prodotto:

- In caso di RTI costituito, dalla Impresa mandataria con indicazione, a pena di esclusione, che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- In caso di RTI costituendo, da una delle imprese raggruppande con indicazione, a pena di esclusione, che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese raggruppande, che devono essere singolarmente citate;
- In caso di Consorzio di cui alle lettere b), c) del comma 2 dell'art. 45 del Codice, a pena di esclusione, dal Consorzio medesimo;
- In caso di Consorzio ordinario costituito, a pena di esclusione, dal Consorzio con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese costituite in Consorzio;
- In caso di Consorzio costituendo, da una delle Imprese consorziande con indicazione, a pena di esclusione, che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

#### **F) PassOE**

Il concorrente dovrà inserire/allegare, nell'omonimo campo di Sintel, il documento rilasciato dal sistema telematico dell'ANAC che attesta che il concorrente stesso può essere verificato tramite AVCPASS.

Il documento citato dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel".

In caso di partecipazione in R.T.I. (sia costituito che costituendo) o in Consorzio ordinario di operatori economici costituendo (art. 45, comma 2 lett. e) del Codice) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante, (o persona munita di comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel", di ciascuna impresa che compone il raggruppamento/il consorzio.

In caso di partecipazione in Consorzio ordinario di operatori economici costituito (art. 45, comma 2 lett. e), del Codice) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante, (o persona munita di comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel", del consorzio medesimo.

In caso di partecipazione in Consorzio (art. 45, c. 2, lett. b) e c) del Codice) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante, (o persona munita di comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel", di ciascuna impresa che per il consorzio partecipa alla procedura e, nel solo caso in cui il consorzio medesimo partecipi all'esecuzione dell'appalto, anche del consorzio medesimo.

Si precisa infine che, in caso di avalimento, il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale anche dal legale rappresentante, (o persona munita di comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa) con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel", dell'impresa ausiliaria.

**G) Attestazione sopralluogo**

I soggetti concorrenti dovranno **obbligatoriamente** effettuare il sopralluogo come indicato all'articolo 10 del presente disciplinare.

Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata attestazione che il concorrente dovrà scannerizzare e inserire nell'apposito campo di Sintel denominato "Sopralluogo".

**H) (eventuale) Documentazione relativa al subappalto**

In caso di ricorso al subappalto, di cui al precedente punto 8. del presente Disciplinare, il concorrente dovrà allegare/inserire nel campo Sintel denominato "Documentazione relativa al subappalto" la documentazione sottoscritta in forma digitale di cui all'articolo citato. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

Si precisa che, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80 del Codice, si procederà all'esclusione del concorrente e all'escussione della cauzione provvisoria.

**I) (eventuale) Documentazione relativa all'avalimento**

In caso di ricorso all'avalimento, di cui al precedente punto 7. del presente Disciplinare, in conformità all'art. 89 del Codice, il concorrente dovrà, a pena di esclusione dalla procedura, allegare/inserire nel campo Sintel denominato "Documentazione relativa all'avalimento" la documentazione, sottoscritta con firma digitale, di cui al punto citato. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

Si precisa che, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80 del Codice, si procederà all'esclusione del concorrente e all'escussione della cauzione provvisoria.

**J) (eventuale) Atti relativi a R.T.I. o Consorzio**

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio costituiti già dal momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, allegare/inserire nell'apposito campo di Sintel denominato "Atti relativi a R.T.I. o Consorzio", copia scannerizzata dell'atto notarile di mandato speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio, corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta – con firma digitale e le ulteriori modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel" – dal legale rappresentante o dal procuratore del concorrente.

**K) Attestazione pagamento contributo ANAC.**

**L) Accettazioni a Sistema.**

Per concludere l'invio della Documentazione Amministrativa, il concorrente dovrà, pena l'impossibilità di partecipare alla procedura, accettare direttamente su Sintel le seguenti dichiarazioni:

- di aver preso piena conoscenza del Bando di gara, del Disciplinare di gara, del Capitolato e degli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati, ove sono stabiliti i requisiti minimi che devono rispettare i prodotti e i servizi offerti, nonché di aver preso piena conoscenza e di accettare gli eventuali chiarimenti resi da ESU di VERONA nella fase antecedente la presentazione delle offerte;



- di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara in parte gestita con il sistema telematico posto a disposizione di ARIA Lombardia e denominato Sintel e, l'aggiudicazione ed esecuzione del contratto nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
- di essere consapevole che l'uso della piattaforma Sintel è disciplinato dalla documentazione di gara ivi inclusi il Manuale consultabile sul sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) "Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel" nonché gli ulteriori manuali tecnici consultabili sul predetto sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it), che si dichiara di aver visionato e di accettare incondizionatamente;
- di essere consapevole che ESU di VERONA si riserva il diritto di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, dichiarando, altresì, di non avanzare alcuna pretesa nei confronti di ESU di VERONA ove ricorra una di tali circostanze.

## **ART. 15 CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA**

Una volta inserita la documentazione amministrativa e inviata attraverso l'apposito pulsante "Invia offerta", l'operatore economico deve accedere all'interfaccia "Dettaglio" per inserire la documentazione facente parte dell'Offerta Tecnica secondo le modalità sotto specificate.

Allo step 2 del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico deve produrre nell'apposito campo "Busta tecnica", presente sulla piattaforma Sintel, la documentazione tecnica relativa ai diversi elementi oggetto di attribuzione di punteggio meglio specificati nel prosieguo del presente punto.

L'offerta tecnica è composta da:

**1. La Relazione tecnica** composta da paragrafi riferiti specificatamente ai singoli elementi di valutazione

- criteri: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, i quali a loro volta dovranno costituire la titolazione dell'indice della stessa. La Relazione Tecnica dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi da cui desumere la valutazione dell'offerta.

La suddetta Relazione:

- dovrà essere presentata su fogli singoli di formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine;
- dovrà essere contenuta entro le 100 (cento) facciate .
- dovrà essere redatta in carattere arial di dimensione 12 (dodici) e interlinea singola;

**2. Gli Allegati alla relazione tecnica:** dovranno essere inseriti eventuali curriculum, fac-simili, depliant, schede tecniche utili alla Commissione per la valutazione dell'offerta tecnica, quali

- a) Per il criterio di valutazione n. 1:  
elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP e KmO previste dalla normativa vigente;
- b) Per il criterio di valutazione n. 2:  
la ditta deve allegare la proposta dettagliata e giornaliera dei menù per la periodicità prescelta che poi sarà utilizzata qualora aggiudicatario con le ricette utilizzate.
- c) Per il criterio di valutazione n. 3:  
CV firmati degli addetti, dei professionisti, etc. impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- d) Per il criterio di valutazione n. 6:  
le schede tecniche dei macchinari/attrezzature offerti presso le mense.

Nel caso in cui il **piano di riassorbimento** (prodotto nella Busta A) contenga il rimpiego di tutto il personale uscente in conformità del Capitolato D'Oneri, l'offerta tecnica per il relativo criterio, dovrà essere presentata priva di CV degli operatori, in quanto la qualificazione del personale si evince dalla pregressa esperienza. Tuttavia, il CV dovrà essere prodotto per il personale aggiuntivo e/o integrativo rispetto al personale oggetto della clausola sociale eventualmente previsto nel piano organizzativo.

**Le soluzioni migliorative** sulle strutture ed impianti non dovranno comunque alterare la natura e la destinazione delle stesse e non dovranno comportare la necessità di titoli abilitativi ad istanza dell'Ente.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi

OFFERTA TECNICA		PUNTI MAX
1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA	14
2	ARTICOLAZIONE DEI MENU'	12
3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	5
4	INNOVAZIONI CULINARIE	4
5	ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA DEL SERVIZIO ORDINARIO E IN EMERGENZA	11
6	INVESTIMENTI SULLE STRUTTURE E MACCHINARI	21
7	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	3
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>70</b>

Criterio 1	OFFERTA ALIMENTARE MIGLIORATIVA	Punti max 14	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
1.1	INCREMENTO DEI PRODOTTI PREVISTI NELL'ALLEGATO 1 LETTERA D) SUB B) PUNTO 1 REQUISITI DEGLI ALIMENTI NEL CAM DI RIFERIMENTO APPROVATO CON DECRETO 10 MARZO 2020		Maggior quota percentuale degli alimenti con le caratteristiche previste nel CAM di riferimento	Il concorrente <b>in allegato alla relazione tecnica</b> dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni biologico/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.
		1	1% ÷ 5%	La percentuale offerta è unica e viene sommata a tutte le singole percentuali minime previste sui singoli prodotti previsti dal CAM ove applicabile. Quindi ad esempio, non sui prodotti già al 100% Esempio di applicazione: frutta minimo 20%, salumi minimo 30%. Offerta +5%.=frutta 25%, salumi 35%)
		2	6% ÷ 10%	
		3	11% - 15%	
		4	16% - 20%	
		5	21% – 25%	
		6	26% - 30%	
		7	> 30%	
	Elenco prodotti CAM BIO o ASSIMILATI PERCENTUALI MINIME <ul style="list-style-type: none"> <li>• frutta, ortaggi, legumi, cereali: 20%;</li> <li>• carni bovina e avicola 20%;</li> <li>• carne suina 5%;</li> <li>• prodotti ittici in conformità alla normativa;</li> <li>• salumi e formaggi 30%;</li> <li>• pane in conformità alla normativa;</li> <li>• olio extra vergine di oliva 40%;</li> <li>• pelati, polpa e passata di pomodoro 33%;</li> <li>• uova 100%;</li> <li>• yogurt 100%;</li> <li>• prodotti esotici 100% e/o commercio equo solidale</li> </ul>			
1.2	FAVORIRE LA PRESENZA NELLE RISTORAZIONI dell'ESU DI Verona di PRODOTTI AGROALIMENTARI DI ORIGINE LOCALE		Quota percentuale degli alimenti	Il concorrente <b>in allegato alla relazione tecnica</b> dovrà produrre, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche

	Aumentare il 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	1	15% ÷ 25 %	Quota percentuale relativa all'utilizzo di prodotti stagionali agroalimentari a KM 0,
		3	26%- 35%	
		7	36%- 40%	

Criterio 2	ARTICOLAZIONE DEI MENU	Punti max 12	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
2.1	Servizio <u>Ristorante</u> . Ciclicità e descrizione della modalità di utilizzo delle derrate alimentari BIO e ASSIMILATI e KM0 REGIONALI all'interno del menù nel periodo indicato.	1	1 volta al mese	Il concorrente <b>in allegato alla relazione tecnica</b> dovrà indicare la tipologia prescelta e descrivere l'utilizzo delle derrate alimentari per la composizione dei piatti.
		2	1 volta ogni 15 giorni	
		4	1 volta a settimana a rotazione (dal lunedì a venerdì a pranzo)	
2.2	Proposta relativa alla ciclicità del menù Ristorante. Si assegnano punti tecnici relativamente alla diversificazione e alla non ripetitività dei pasti offerti	1	Semestrale (ottobre- marzo) (aprile - settembre)	Il concorrente deve indicare la periodicità dei menù offerti
		2	Quadrimestre Ottobre- gennaio Febbraio maggio Giugno settembre	
		3	Trimestrale Ottobre – dicembre gennaio –marzo aprile - giugno luglio- settembre	
2.3	Servizio Pasti Pronti. Varietà e tipologia di piatti monoporzione disponibili al consumo. Si assegnano punti tecnici in base all'aumento rispetto alla quantità base prevista in capitolato (art. 13, punto 5, lettera a).	1	a) Pasta/riso in bianco + sughi pronti a parte	Il concorrente <b>in allegato alla relazione tecnica</b> dovrà descrivere dettagliatamente le ricette e i menù che verranno utilizzati qualora aggiudicatari  (ogni casella barrata equivale ad 1 punto fino ad un massimo di 5 punti assegnabili)
		1	b) Piatti etnici	
		1	c) Vegetariani/biologici	
		1	d) Vegani	
		1	e) Aumento rispetto al numero minimo di scelte previste dal capitolato	

Criterio 3	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	Punti max 5	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
3.1	Organigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, e organizzazione del servizio diviso tra  personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità, nutrizionista/dietista, etc.),  personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti alle pulizie)  personale manutentivo con qualifica di manutentore ai sensi del DM 37/2008	5	Discrezionalità tecnica	Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: - del personale di cucina; - del personale addetto alla distribuzione e addetto alla pulizia; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello

	con indicazione del numero degli addetti, e delle rispettive qualifiche funzionali.  N.B. L'elenco del personale dovrà indicare il piano di assorbimento atto a dimostrare la concreta applicazione della clausola sociale.			specialistico nutrizionista/dietista, etc.); - del personale addetto alla manutenzione - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara
--	---	--	--	---

Criterio 4	INNOVAZIONI CULINARIE	Punti max 4	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
4.1	Metodi di cottura	4	Discrezionalità tecnica	Saranno considerate migliori le proposte innovative che mantengano le proprietà organolettiche dei prodotti

Criterio 5	ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA DEL SERVIZIO ORDINARIO E IN EMERGENZA	Punti max 11	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
5.1	Gestione informatizzata ordinaria e straordinaria del servizio per gli utenti	3	Discrezionalità tecnica	Sarà considerata migliore il sistema informatico che sia compatibile con i sistemi smart ESU (app, sito, gestionale benefici, etc) e che fornisca un software per la prenotazione e il pagamento del pasto da asporto e a domicilio/porta della persona ordinante.
5.2	Organizzazione del servizio ristorazione in situazioni critiche e/o di emergenza sanitaria	5	Discrezionalità tecnica	Sarà attribuito maggior punteggio alla capacità di intervento e gestione delle emergenze. Confezionamento in mono- porzione e consegna pasti a domicilio pasti caldi/freddi presso strutture abitative individuate da ESU di Verona.
5.3	Utilizzo degli spazi al piano interrato del ristorante Le Grazie.	3	Discrezionalità tecnica	Sarà attribuito maggior punteggio alle soluzioni che proporranno utilizzi innovativi e funzionali alla vita degli studenti, nel rispetto dei limiti e delle disposizioni previste per il locale interrato.

Criterio 6	INVESTIMENTI SULLE STRUTTURE, ATTREZZATURE E MACCHINARI DA SVOLGERE NEL PRIMO ANNO DI ATTIVITA'	Punti max 21	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
6.1	Cronoprogramma degli allestimenti/investimenti suddivisi tre le attività del punto 6.2 , 6.3 e 6.4, senza interruzioni all'attività del servizio	2	60 giorni : 2 punti 90 giorni: 1 punto 91 giorni : 0 punti	Il concorrente dovrà indicare i tempi di fornitura e installazione delle attrezzature e dei lavori

6.2	Progetto/layout della zona distribuzione sia della mensa e del bar San Francesco che della Mensa e del bar Le Grazie riportante: le innovazioni presenti nel nuovo servizio con la descrizione puntuale delle attrezzature, la sistemazione dei locali (impianti compresi), fornite dalla ditta per lo svolgimento del nuovo servizio. Il progetto deve essere dotato delle preventive autorizzazioni con allegato l'esame progetto presentato agli enti preposti.	4	Discrezionalità tecnica	Sarà considerata migliore la proposta innovativa, funzionale ecosostenibile per il miglioramento del servizio e che preveda un numero di attrezzature adeguate al funzionamento delle nuove modalità di organizzazione previste
6.3	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei locali e delle attrezzature presenti nella struttura San Francesco.	6	Discrezionalità tecnica	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte che prevedano investimenti per sostituzione e/o potenziamento dei locali e dei macchinari / attrezzature nello stato in cui si trovano e sono state viste in sede di sopralluogo (si veda l'Al. E del capitolato) presenti nelle strutture necessari al miglioramento qualitativo e all'efficientamento complessivo del servizio erogato.
6.4	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei locali e delle attrezzature presenti (anche se attualmente ubicati presso il magazzino) nella struttura le Grazie	9	Discrezionalità tecnica	Si rammenta che le attrezzature presenti presso la mensa Le Grazie sono quelle depositate presso il magazzino e viste in sede di sopralluogo.

Criterio 7	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE	Punti max 3	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	CRITERIO MOTIVAZIONALE
7.1	Piano di informazione 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 f) alla provenienza territoriale degli alimenti g) del legame che unisce i prodotti dell'agricoltura locale all'offerta giornaliera dei menù specificando di volta in volta il prodotto	3	Discrezionalità tecnica	Sarà attribuito maggior punteggio alle proposte volte a fornire un piano di comunicazione, finalizzato all'educazione alimentare caratterizzate dall'adozione di sistemi di maggior impatto comunicativo, anche in considerazione del target degli utenti destinatari del servizio specificando le modalità tecnologiche che si intendono utilizzare (es: sito web, video wall, app e/o software dedicati, postazioni interattive, etc) e la sua periodicità.

La relazione tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente in caso di concorrente singolo.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, i predetti elaborati dovranno essere sottoscritti da tutti gli operatori economici che costituiranno il

raggruppamento o consorzio ovvero, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti già costituito, saranno sottoscritti dal legale rappresentate dell'impresa Mandataria o del Consorzio. Nel caso di consorzi dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante del Consorzio.

**Si rammenta che l'Offerta Tecnica non dovrà contenere alcun riferimento ad elementi contenuti nell'Offerta Economica.**

## **ART. 16. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA**

Allo step 3 "Offerta economica" del percorso guidato "Invia offerta" i soggetti concorrenti dovranno operare a Sistema e presentare l'Offerta economica mediante i seguenti passaggi:

- A) indicare a Sistema nell'apposito campo "Offerta economica" l'importo (valore) offerto per ciascun pasto erogato, espresso in euro I.V.A. esclusa, utilizzando un massimo di cinque cifre decimali (di cui la terza, quarta e quinta valorizzate a zero) separate dalla virgola (non deve essere utilizzato alcun separatore delle migliaia). L'importo (valore) offerto deve essere inferiore all'importo a base di gara del pasto (€ 7,50 oltre IVA). Il valore complessivo dell'offerta economica viene calcolato automaticamente da piattaforma Sintel moltiplicando il valore unitario inserito (prezzo offerto per ciascun pasto erogato) per la relativa quantità (numero stimato di pasti erogati = n. 900.000 per la durata dell'appalto di anni 3 + 2 di rinnovo).

L'importo offerto per ciascun pasto erogato e il conseguente valore complessivo dell'offerta, da indicare con le modalità sopra indicate, deve essere comprensivo dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico e dei costi del personale.

- indicare nell'apposito campo "di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico", ai sensi dell'art. 95 comma 10 del Codice, il valore di tali costi afferenti l'attività di impresa riferiti alla durata complessiva dell'appalto (anni 3 +2);

A titolo esemplificativo ma non esaustivo si riportano le principali voci di spesa di cui tener conto nel calcolo degli oneri:

- misure per la gestione del rischio aziendale (es. DPI / DPC; uso delle attrezzature di lavoro; redazione documenti; sorveglianza sanitaria; gestione delle Emergenze; Formazione, Informazione e Addestramento; servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi.)
- misure di prevenzione per la gestione dei rischi connessi alle attività previste nello specifico appalto (es. adeguamenti necessari relativamente all'appalto in osservanza del D.Lgs. 81/2008; manutenzione apparecchiature; costi inerenti l'utilizzazione di aree specifiche per l'attuazione del contratto.)
- indicare nell'apposito campo "di cui costi del personale", ai sensi dell'art. 95 comma 10 del Codice, il valore di tali costi quantificati dall'operatore economico, riferiti alla durata complessiva originaria dell'appalto (anni 3+2), da calcolare in base al CCNL applicato, al numero di personale impiegato nell'appalto e relative qualifiche, monte ore stimato per l'appalto e quanto altro necessario per la determinazione del costo orario;
- nell'apposito campo "Allegato all'offerta economica" compilare e allegare il "Modulo Offerta Economica" predisposto dalla Stazione Appaltante, su cui applicare una marca da bollo da € 16,00 opportunamente annullata, avendo cura di inserire negli appositi spazi del Modulo tutti gli elementi richiesti e cioè il prezzo offerto per pasto erogato (che deve essere inferiore all'importo a base di gara fissato in € 7,50 escluso IVA, l'importo complessivo del servizio di ristorazione per l'intera durata dell'appalto (anni 3+2) - escluse le eventuali proroghe - derivante dal prezzo scontato offerto per pasto moltiplicato per il numero di pasti stimati dalla Stazione Appaltante per il suddetto periodo di anni 3+2 (n. 900.000). In caso di discordanza tra il prezzo del pasto offerto scritto in cifre e scritto in lettere sarà ritenuto valido quello scritto in lettere.

Negli appositi spazi del “Modulo Offerta Economica” dovranno essere altresì indicati:

- i costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico per il servizio di ristorazione, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del Codice, riferiti alla durata complessiva originaria dell'appalto (anni 3+2);
  - i costi del personale, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del Codice, riferiti alla durata originaria dell'appalto (anni 3+2) relativi al servizio ristorazione calcolati sulla base del CCNL applicato, del numero di personale impiegato nell'appalto e relative qualifiche, monte ore stimato per l'appalto e quanto altro necessario per la determinazione del costo orario;
- B) l'importo (valore) offerto per l'attività commerciale di produzione pasti esterni in aumento sulla base d'asta fissata in € 15.000,00 annui IVA esclusa. In caso di discordanza tra il prezzo offerto scritto in cifre e scritto in lettere sarà ritenuto valido quello scritto in lettere.

L'importo si intende sempre dovuto all'ESU di Verona. Viene altresì consentita la riduzione proporzionale dell'importo dovuto ai giorni di chiusura determinati da provvedimenti delle autorità competenti di carattere nazionale o regionale purchè non dipendenti dall'aggiudicatario.

Nel “Modulo Offerta Economica” dovrà infine essere indicata, per il costo offerto per ciascun pasto, l'incidenza percentuale dei parametri elencati nel suddetto Modulo. Il predetto “Modulo Offerta Economica” deve essere scaricato dall'apposita sezione “Documentazione di gara” presente sulla piattaforma Sintel, essere compilato e sottoscritto con firma digitale e seguendo le ulteriori modalità del Manuale “Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel” dal legale rappresentante del soggetto concorrente in caso di concorrente singolo. Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, il “Modulo Offerta Economica” dovrà essere sottoscritto da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio ovvero, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti già costituito, il “Modulo Offerta Economica” sarà sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa Mandataria o del Consorzio. Nel caso di consorzi il “Modulo Offerta Economica” dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante del consorzio.

#### **Firma digitale dei prezzi offerti e invio dell'offerta – step 4 e 5**

Ai fini della firma dei dati caricati nello spazio dedicato al concorrente e descritti ai precedenti paragrafi, ma non ancora sottoscritti e ai fini, quindi, dell'invio e della presentazione dell'offerta, il concorrente dovrà, pena l'esclusione dalla gara, allo step 4 del percorso “Invia offerta”:

1. scaricare dalla schermata a Sistema denominata “Firma digitale dell'offerta”, il “Documento d'offerta” in formato pdf riportante le informazioni immesse a Sistema – ma non ancora sottoscritte – quali il prezzo offerto, oltre ad altre informazioni e dati immessi dal concorrente stesso (tra cui i codici hash, la cui sottoscrizione assicura la paternità dei file e del loro contenuto al concorrente);
2. sottoscrivere il predetto documento d'offerta, scaricato in formato pdf di cui al precedente punto 1 e riepilogativo dell'offerta; la sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale – secondo le modalità di cui al Manuale “Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel” – dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere allegata nella Documentazione Amministrativa). Si rammenta che eventuali firme multiple su detto file pdf dovranno essere apposte unicamente in modalità parallela come meglio esplicitato nel richiamato Manuale “Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel”). Si rammenta che il pdf d'offerta di cui al presente punto costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato sotto pena d'esclusione in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali;
3. allegare a Sistema il documento d'offerta in formato pdf sottoscritto di cui al precedente punto 2, quale elemento essenziale dell'offerta.

Si rammenta che le eventuali modifiche degli hash saranno segnalate dal Sistema e saranno oggetto di valutazione da parte del Seggio di gara e, se ritenute essenziali, saranno oggetto di esclusione.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio, il predetto documento dovrà, pena l'esclusione, per difetto di sottoscrizione, essere sottoscritto come di seguito indicato:

- in caso di R.T.I. o di Consorzi costituiti al momento di presentazione dell'offerta: dal legale rappresentante o persona munita da comprovati poteri di firma (la cui procura dovrà essere

allegata nel campo "Procura"), con le modalità di cui al Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel";

- in caso di R.T.I. o Consorzi non costituiti al momento della presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante o persona munita da comprovati poteri di firma (la cui procura dovrà essere allegata al campo "Procura") di tutte le Imprese raggruppande o consorziande (ciò può avvenire con più firme in un unico documento o più documenti identici ciascuno sottoscritto dall'impresa raggruppanda/ consorzianda).

Solo a seguito dell'upload di tale documento d'offerta in formato pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso "Invia offerta" per completare la presentazione effettiva dell'offerta mediante la funzionalità "INVIA OFFERTA" che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.

Gli step precedenti del percorso "Invia offerta" per quanto correttamente completati e corredati dal salvataggio della documentazione **non consentono e non costituiscono** l'effettivo l'invio dell'offerta. La documentazione caricata e salvata permane infatti nello spazio telematico del concorrente e non è inviata al Sistema.

Si rammenta che eventuali firme multiple su detti file .pdf dovranno essere apposte come meglio esplicato nel richiamato Manuale "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel". Si rammenta che il "Documento d'offerta" costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.

L'Operatore Economico per concludere l'invio dell'offerta deve allegare a Sistema il "Documento d'offerta" in formato .pdf sottoscritto come sopra descritto. Solo a seguito dell'upload di tale documento d'offerta in formato .pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo step 5 "RIEPILOGO ED INVIO DELL'OFFERTA" del percorso "Invia offerta" per completare la presentazione effettiva dell'offerta mediante la funzionalità "INVIA OFFERTA" che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.

## **ART. 17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata da parte di una Commissione giudicatrice, nominata in conformità all'art. 77 del Codice, la quale attribuirà un punteggio ad ogni offerta, sino ad un massimo di punti 100, determinato sulla base degli elementi e criteri di valutazione di seguito elencati:

Offerta Tecnica: massimo punti 70

Offerta Economica: massimo punti 30

### **Offerta Tecnica:**

Il punteggio sarà attribuito secondo il seguente procedimento, ai sensi di quanto previsto dalle Linee Guida attuative del nuovo Codice dei Contratti in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, redatte da ANAC (vedi Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1005 del 21 settembre 2016 e aggiornate al D.Lgs. n. 56/2017 con delibera del Consiglio ANAC n. 424/2018):

#### **a) criteri tecnici con punteggio tabellare**

Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente ed in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto

#### **b) valutazione discrezionalità tecnica:**

ciascun Commissario attribuirà discrezionalmente, per ciascuno dei sopra elencati elementi e sub elementi di valutazione, un coefficiente variabile tra "0" (zero) e "1" (uno) dove "0" corrisponde alla preferenza minima e "1" alla preferenza massima.

L'attribuzione dei coefficienti avverrà secondo la seguente tabella di graduazione:

- |                 |                                  |
|-----------------|----------------------------------|
| - scarso        | equivalente al coefficiente 0,00 |
| - insufficiente | equivalente al coefficiente 0,25 |
| - sufficiente   | equivalente al coefficiente 0,50 |



- buono equivalente al coefficiente 0,75
- ottimo equivalente al coefficiente 1,00

- si provvederà poi a calcolare, per ogni elemento, la media dei coefficienti attribuiti a ciascun elemento e sub elemento da ciascun Commissario come al punto che precede al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare a ciascuno.

infine la media dei coefficienti attribuiti dai singoli Commissari a ciascun elemento e sub elemento di ciascuna offerta sarà moltiplicata per il peso previsto nel presente disciplinare per ciascuno dei suddetti elementi e sub elementi di valutazione.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il punteggio dell'Offerta Tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ogni singolo elemento e sub elemento secondo le modalità sopra descritte..

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti conseguiti sul punteggio tecnico complessivo.

Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Terminate le suddette operazioni si procederà alla Riparametrazione.

Al fine di non alterare i rapporti stabiliti tra i pesi attribuiti ai criteri di valutazione di natura qualitativa e quelli attribuiti ai criteri di natura quantitativa, qualora nessun concorrente ottenga, in relazione all'Offerta Tecnica, un punteggio pari al peso complessivo dell'Offerta Tecnica medesima, si procederà ad effettuare, la cd. riparametrazione dei punteggi, assegnando il peso totale previsto per l'Offerta Tecnica all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei singoli elementi e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei punteggi sia riportata al valore della somma dei pesi attribuiti all'intera Offerta Tecnica.

Si rammenta che, quanto attestato negli elaborati che compongono l'Offerta Tecnica, deve ritenersi vincolante per il soggetto che risulterà aggiudicatario e formerà parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.

Non sono ammesse offerte parziali né contenenti condizioni o variazioni al Capitolato d'appalto, se non per quanto attiene le condizioni migliorative ammesse in offerta.

#### Offerta Economica

All'offerta economica più favorevole verranno assegnati i seguenti punteggi:

A - punti 28 al prezzo (valore) più basso rispetto all'importo di € 7,50 IVA esclusa e per le altre offerte sarà calcolato e assegnato il relativo punteggio utilizzando la formula non lineare di cui al punto IV delle Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'ANAC con delibera n. 1005 del 21 settembre 2016 aggiornata al D.Lgs. n. 56/2017 con delibera del Consiglio ANAC n. 424/2018, riportata nel Manuale *Formule di attribuzione del punteggio economico* di SINTEL al punto 3.8, di seguito indicata:

$$PE_i = PE_{max} \cdot \left( \frac{R_i}{R_{best}} \right)^\alpha$$

Dove:

PE<sub>i</sub>= punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo

PE<sub>max</sub>=punteggio economico massimo assegnabile

R<sub>i</sub> = valore ribasso offerta del concorrente i-esimo

R<sub>best</sub>= valore ribasso offerto più conveniente

α= coefficiente pari a 0,2

B- punti 2 al contributo per l'attività commerciale (valore) più alto rispetto all'importo di € 15.000,00 annui IVA esclusa e per le altre offerte sarà calcolato e assegnato il relativo punteggio utilizzando la formula di seguito indicata

$$PO = p \cdot \left( \frac{off OE}{max OE} \right)^\alpha$$

Dove:

PO = punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo

P = punteggio economico massimo assegnabile

offOE = valore rialzo offerto dal concorrente i -esimo

maxOE = valore rialzo offerta più conveniente

$\alpha$  = coefficiente pari a 0,2

Il punteggio dell'Offerta Economica sarà costituito dalla somma dei punteggi attribuiti dalla voce A e dalla voce B risultante dalle operazioni sopra descritte. Si precisa che l'attribuzione del punteggio derivante dalla voce A viene fatto a sistema, l'attribuzione del punteggio B avviene off line.

Il punteggio complessivo dell'offerta sarà costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica e la gara sarà aggiudicata al soggetto concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo di offerta più elevato.

In caso di parità di punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione della gara in favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'Offerta Tecnica.

Si precisa che i soggetti concorrenti non potranno pretendere alcun compenso e/o rimborso per la redazione dell'Offerta Tecnica.

Non saranno ammesse le offerte in aumento rispetto all'importo del pasto posto a base di gara e in diminuzione rispetto al contributo per l'attività commerciale posto a base di gara, nonché le offerte che riguardino solo parte dei servizi di ristorazione richiesti con il presente appalto.

Non saranno altresì ammesse offerte condizionate e/o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta propria od altrui.

Si procederà all'aggiudicazione del presente appalto anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Si procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e, conseguentemente, alla valutazione di congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia i punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti nel presente disciplinare.

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni caso, di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., senza che i soggetti concorrenti abbiano nulla a che pretendere; analogamente si procederà per sopraggiunte ragioni di carattere pubblico.

## **ART. 18. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA**

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre a non essere più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

SINTEL, al momento della ricezione dell'offerta, ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'art. 58 del Codice inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

Il giorno e ora in cui si terrà la prima seduta pubblica che, si ribadisce, si svolgerà attraverso l'utilizzo della piattaforma SINTEL di Aria SpA, saranno comunicati nell'apposita Sezione "Comunicazioni della procedura" di tale piattaforma per cui si invitano gli operatori economici a visionare con regolarità il sito <http://www.ariaspa.it>

Alla seduta potranno partecipare i Legali Rappresentanti/Procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con le stesse modalità almeno cinque giorni prima della data fissata.

Operando attraverso il Sistema, saranno svolte le seguenti attività da parte del Seggio di gara composto da un Presidente e da due componenti:

1. Verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate nonché della validità della firma digitale apposta;
2. Apertura delle offerte ed apertura della Documentazione amministrativa e verifica della presenza al suo interno dei documenti richiesti.

Le Offerte tecniche ed economiche, ivi incluso il Documento d'Offerta, resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né dal seggio di gara, né dagli altri concorrenti, né da terzi.

Concluse le operazioni sopra descritte, il Seggio di gara procederà, in seduta riservata, all'analisi della documentazione presente nella Documentazione amministrativa per verificarne il contenuto.

(Si richiama, a tal proposito, la copiosa e univoca giurisprudenza in materia di apertura delle offerte pervenute tramite piattaforma telematica in seduta riservata: Consiglio di Stato Sezione III n. 4990/2016; Consiglio di Stato Sezione V n. 5388/2017; TAR Lombardia Milano Sezione IV n. 793/2018; Consiglio di Stato Sezione III n. 7039/2018; TAR Napoli 2/3/2020 n. 957).

Si precisa che, ai sensi dell'articolo 83 comma 9 del Codice, in caso di mancanza, incompletezza e irregolarità essenziali della documentazione amministrativa, con esclusione di quelle afferenti l'offerta tecnica e l'offerta economica, il concorrente verrà invitato a completare o a fornire quanto richiesto entro un termine perentorio non superiore a dieci giorni.

Nel caso in cui il concorrente non produca quanto richiesto nel termine assegnato, si procederà all'esclusione del concorrente alle successive fasi di gara, senza applicare alcuna sanzione.

ESU di VERONA, al termine della verifica dei documenti amministrativi, procederà agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1 del Codice.

In successiva seduta pubblica, di cui verrà data comunicazione con congruo anticipo del giorno e ora ai soggetti concorrenti mediante la funzionalità "Comunicazioni della procedura" presente sulla Piattaforma Sintel, alla presenza della Commissione esaminatrice nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte relative al presente appalto, si procederà, per i concorrenti ammessi, all'apertura della busta B – Offerta Tecnica e alla verifica della presenza al suo interno dei documenti richiesti.

Farà seguito l'esame delle Offerte Tecniche e l'attribuzione dei punteggi, nel corso di una o più sedute riservate, da parte della Commissione esaminatrice.

La Commissione esaminatrice procederà, in una ulteriore seduta pubblica, all'apertura (sblocco) e visione delle Offerte Economiche dei concorrenti ammessi a tale fase.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio qualitativo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

#### **ART. 19. COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La Commissione Giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari di membri non inferiore a tre.

La Commissione Giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può fornire, qualora richiesto, ausilio al RUP in ordine alla valutazione della congruità delle offerte pervenute (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La Stazione Appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della Commissione Giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

#### **ART. 20. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, ai sensi delle linee guida A.N.A.C. n. 3/2016 aggiornate al decreto correttivo n. 56/2017 (Linee guida n. 3, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 aggiornate con deliberazione del Consiglio n. 1007 dell'11 ottobre 2017) alla verifica dell'anomalia dell'offerta provvederà il RUP, che potrà avvalersi della Commissione esaminatrice.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della Stazione Appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse. Su indicazione della Commissione, il Responsabile del Procedimento richiede al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta. Il RUP con eventuale supporto della Commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro. Ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, sono escluse le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

## **ART. 21. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la Stazione Appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto. La Stazione Appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione dell'appalto formulata dalla Commissione, ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico finanziari avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC. Pertanto tutti gli interessati a partecipare alla procedura devono iscriversi al sistema AVCPass ed acquisire il PassOE.

In caso di esito negativo delle verifiche, la Stazione Appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria.

La Stazione Appaltante aggiudicherà, quindi, al successivo concorrente in graduatoria, procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Divenuta efficace l'aggiudicazione, all'esito positivo dei controlli di cui sopra, si procederà alla stipula del contratto con il soggetto aggiudicatario.

La stipulazione è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

La stipula del contratto non potrà comunque avvenire, ai sensi dell'art. 32 comma 9 del Codice, prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario. All'atto della stipulazione, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice, la Stazione Appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate all'Amministrazione committente entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'amministrazione committente comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto. Resta a carico dell'Amministrazione committente la spesa relativa all'I.V.A.

## **ART. 22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in relazione al contratto relativo al servizio di ristorazione oggetto del presente Capitolato speciale è competente esclusivo il Foro di Verona.

Il soggetto aggiudicatario non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire le disposizioni impartite dall'Amministrazione appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti.

## **ART. 23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016, anzidetto GDPR, l'ESU di Verona in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, La informa in merito a quanto segue:

Il titolare del trattamento è l'ESU di Verona con sede in Via dell'Artigliere 9, 37129 Verona, PEC: protocollo.esuverona@pecveneto.it, Centralino: +39 0458052811.

I dati personali da Lei forniti verranno trattati esclusivamente per le seguenti finalità:

- a) espletamento della presente procedura di gara comprensiva dei conseguenti adempimenti relativi alla stipulazione ed esecuzione del contratto e di tutte le attività ad esso connesse, quali, a titolo esemplificativo, fatturazione, tutela del credito, servizi amministrativi, gestionali, organizzativi e funzionali all'esecuzione del contratto nel rispetto del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii;
- b) adempimento degli obblighi previsti dalla legge, regolamenti, normativa applicabile e altre disposizioni impartite da autorità investite dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.
- c) eventuale tutela in giudizio dei diritti dell'Agenzia.

I dati richiesti per le finalità di cui alle precedenti lettere a), b) e c) devono essere obbligatoriamente forniti per l'adempimento degli obblighi di legge e/o per la conclusione ed esecuzione del rapporto contrattuale e la fornitura dei servizi richiesti. Pertanto il Suo eventuale rifiuto, anche parziale, di fornire tali dati comporterebbe l'impossibilità per il Fornitore di instaurare e gestire il rapporto stesso e di fornire il servizio richiesto.

Il trattamento dei dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2) GDPR, per le finalità di cui sopra, sia su supporto cartaceo che informatico, per mezzo di strumenti elettronici o comunque automatizzati, nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di riservatezza e sicurezza e in conformità ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela dei diritti del Fornitore. Il trattamento è svolto direttamente dall'organizzazione del titolare, dai suoi responsabili e/o autorizzati. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, nei limiti strettamente pertinenti agli obblighi, ai compiti ed alle finalità di cui sopra e nel rispetto della normativa vigente in materia, alle seguenti categorie di soggetti:

1. soggetti a cui tale comunicazione deve essere effettuata al fine di adempiere o per esigere l'adempimento di specifici obblighi previsti da leggi, da regolamenti e/o dalla normativa comunitaria;
2. persone fisiche e/o giuridiche esterne che forniscono servizi strumentali alle attività del Titolare per le finalità indicate (come ad es. fornitori, consulenti, società, enti, studi professionali).

La lista dei soggetti nominati responsabili esterni è disponibile presso l'Agenzia.

I dati personali saranno in alcun modo oggetto di diffusione qualora ciò sia previsto da norme di legge.

I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare, concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi, dopodiché saranno eliminati.

I dati personali sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che il Titolare, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare i server anche extra-UE. In tal caso, il Titolare assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati extra-UE avverrà in conformità alle disposizioni di legge applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art. 15-21 GDPR e precisamente il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 15-21 del GDPR o per domande o informazioni in ordine al trattamento dei Suoi dati ed alle misure di sicurezza adottate, potrà in ogni caso inoltrare la richiesta al seguente indirizzo:

ESU di VERONA (Responsabile della Protezione dei dati personali, Via dell'Artigliere 9, 37129 Verona, email: [dpo@esu.vr.it](mailto:dpo@esu.vr.it))

Quanto sopra, fermo restando il diritto dell'interessato di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei dati personali ([www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it)).