

DECRETO DEL DIRETTORE

N. 163DEL 02/08/2021**OGGETTO:**

Approvazione rettifica al “Contratto ponte del servizio di ristorazione presso la Mensa S. Francesco e il bar Cà Vignal per il periodo 01.07.2021–31.12.2021 CIG 6182135B2E” approvato con decreto del Direttore n. 152 del 22/07/2021.

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. 16 del 26.05.2021 ad oggetto “Ratifica del Decreto del Presidente del Consiglio di Amministrazione n. 2 del 13.04.2021 - Proroga del contratto di nomina del Direttore dell'ESU sino al 31 agosto 2021”;

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);

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 6 del 25.02.2021 ad oggetto “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. Approvazione

PREMESSO che con Decreto del Direttore n. 152 del 22.07.2021 è stato disposto l'affidamento mediante contratto ponte ai sensi dell'art. 63 comma 2 lett.c) del Codice appalti D.Lgs. 50/2016 a mezzo affidamento diretto 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 01.07.2021-31.12.2021;

RITENUTO di rettificare il contratto ponte per il servizio in oggetto, includendo anche il Ristorante/Bar Mensa Le Grazie e il Bar/Ristorante S. Marta per il medesimo periodo, allegato sub a quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

CONSIDERATO che l'impegno di spesa relativo al servizio presso il Ristorante/Bar Mensa Le Grazie e al Bar/Ristorante S. Marta verrà assunto con successivo Decreto del Direttore alla ripresa dell'attività di ristorazione presso le medesime strutture;

VISTO il Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi e lavori sotto soglia approvato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 25 del 21.12.2020;

CONSIDERATO che le condizioni contrattuali sono quelle specificate nel capitolato d'onori e che il contratto viene redatto sotto forma di lettera commerciale;

RILEVATO che tale affidamento è escluso, in ragione dell'importo, dagli adempimenti previsti dalla deliberazione 21 dicembre 2011 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture;

VISTA la Determinazione n. 4 del 7 luglio 2011 dall'AVCP ad oggetto "linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136";

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m. i. ad oggetto Codice degli appalti;

VISTA la Legge Regionale 29 novembre 2001 n. 39 ad oggetto "Ordinamento del bilancio e della contabilità della Regione";

VISTI l'art. 2 comma 3 e l'art. 17 comma 1 del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62, "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del D.Lgs 30 marzo 2001 n. 165";

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 C.d.A. numero 8 del 06/04/2021 relativa alla ratifica del Decreto del Presidente del Consiglio di Amministrazione n. 1 del 31.03.2021 ad oggetto "Approvazione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021 – 2022 – 2023"

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione 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 approvare, il contratto ponte quale parte integrante del presente provvedimento allegato sub a), prevedendo le sedi Ristorante/Bar Mensa Le Grazie e al Bar/Ristorante S. Marta per il medesimo periodo, con la ditta MARKAS S.R.L. con sede in Via Macello 73, 39100, Bolzano, C.F. e P. IVA 01174800217;
3. di rettificare il contratto ponte approvato con il con Decreto del Direttore n. 152 del 22/07/2021 ad oggetto "Contratto ponte del servizio di ristorazione presso la Mensa S. Francesco e il bar Cà Vignal per il periodo 01.07.2021–31.12.2021 CIG 6182135B2E;
4. di dare atto che l'impegno di spesa per il servizio relativo al ristorante/Bar Le Grazie e bar/ristorante Santa Marta verrà assunto con successivo provvedimento alla ripresa dell'attività di ristorazione presso le medesime strutture;
5. di individuare quale responsabile del procedimento la dott.ssa Francesca Ferigo e come DEC il dott. Luca Bertaiola;
6. di dare atto che il codice identificativo di gara assegnato è il seguente 6182135B2E;
7. di trasmettere il presente provvedimento al responsabile del servizio finanziario per i provvedimenti di competenza;
8. di dare attuazione agli adempimenti di pubblicità prescritti dall'art. 29 del D.Lgs. 50/2016 e agli adempimenti inerenti la pubblicazione sul portale "Amministrazione Trasparente" nel rispetto dell'art. 37 del D.Lgs. 33/2013 e dell'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012.

Atto non soggetto a controllo ai sensi della LR 7 aprile 1998, n. 8.

FF/ca

IL DIRETTORE
(dott. Francesca Ferigo)

**UFFICIO
RAGIONERIA**

Visto ed assunta la registrazione dell'impegno di € sul capitolo/art.

del Conto / del Bilancio _____

n. _____ ai sensi dell'art. 43 L.R. 29.11.2001 n. 39.

Verona, _____

IL RAGIONIERE

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

SEGRETERIA

E' esecutivo dalla data di adozione.

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

IL DIRETTORE

CONTRATTO-PONTE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE C/O I RISTORANTI/BAR LE GRAZIE, SAN FRANCESCO E BAR/RISTORANTE SANTA MARTA E CA’ VIGNAL DELL’ESU DI VERONA DAL 01.07.2021 – 31.12.2021.

CAPITOLATO D’ONERI

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d’appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l’ESU di Verona in seguito denominata anche “Amministrazione” o “Stazione Appaltante”) e l’impresa affidataria del contratto-ponte (di seguito anche appaltatore o aggiudicataria), per l’espletamento dei servizi di ristorazione eseguiti nelle sedi individuate nel successivo art. 4 per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara d’appalto da parte di ESU di Verona in conformità alle vigenti misure anti-contagio adottate per fronte all’emergenza sanitaria da Covid-19

ARTICOLO 2

(Oggetto dell’appalto)

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

2. Salvo quanto disposto nel comma 1, l’appaltatore si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall’Università, da ESU di Verona, (corsi, convegni, master etc). In tal caso l’Amministrazione comunicherà preventivamente all’appaltatore, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per l’Amministrazione e l’appaltatore è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall’aggiudicazione dell’appalto.

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

ARTICOLO 3

(Durata dell’appalto e importo presunto)

1. L’appalto avrà durata per il tempo strettamente necessario all’aggiudicazione della nuova gara d’appalto e comunque non oltre il 31/12/2021 senza possibilità di rinnovo, per un ammontare complessivo presunto di € 107.250,00 Iva esclusa e costi della sicurezza esclusi.

L’importo presunto è costituito dal numero presunto di pasti pari a 14.300 pasti per il prezzo offerto per il pasto intero pari a € 7.50.

ESU si riserva di anticipare il termine di scadenza contrattuale senza che nulla sia dovuto alla controparte.

ARTICOLO 4

(Ubicazione della mensa universitaria e pasti presunti)

1. Per l’espletamento del servizio di ristorazione, di cui al comma 1 dell’art. 2 e al comma 3 dell’art. 2 l’ESU di Verona concede all’Appaltatore in uso gratuito i locali e le attrezzature adibiti per il servizio mensa.

Servizio di Ristorazione mensa San Francesco, Via San Francesco:

Posti a sedere reali: 330 posti tavoli+90 posti mensola

Posti a sedere covid 120

Servizio Bar Cà Vignal, strada Le Grazie, 15:

Posti a sedere reali: 16 posti bar interni

Posti a sedere covid 8

Servizio di Ristorazione mensa Le Grazie, strada Le Grazie, struttura chiusa con personale attualmente in fis

Bar Le Grazie, struttura chiusa con personale attualmente in fis

Bar Santa Marta, struttura chiusa con personale attualmente in fis

Bar San Francesco, struttura chiusa con personale attualmente in fis

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

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

L'ESU di Verona non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale; si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti.

ARTICOLO 5

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

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

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

3. Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato.

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

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

I prezzi contrattuali da riconoscere alla Ditta sono quelli risultanti dall'offerta dell'aggiudicatario. Per gli utenti ESU, paganti una tariffa minore rispetto ai prezzi contrattuali, alla Ditta verrà riconosciuta la differenza.

ARTICOLO 6

(Calendario di erogazione del servizio di mensa)

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

Mensa S. Francesco

Mese	Orario pranzo	Orario cena	Sabato domenica e festivi
Luglio	12,00-14,30	19,30-21,00	Pranzo 12,00-13,45 – cena 19,30-20,45
Agosto dal 04 al 31	Chiuso	Chiuso	Chiuso
Settembre dal 01 al 24*	12,00-14,30	Chiuso	Chiuso
Settembre dal 27 al 30*	12,00-14,30	19,30-21,00	Pranzo 12,00-13,45 – cena 19,30-20,45
Ottobre	12,00-14,30	19,30-21,00	Pranzo 12,00-13,45 – cena 19,30-20,45
novembre	12,00-14,30	19,30-21,00	Pranzo 12,00-13,45 – cena 19,30-20,45
dicembre	12,00-14,30	19,30-21,00	Pranzo 12,00-13,45 – cena 19,30-20,45

il servizio pizzeria non è attivo la domenica.

***Orari e giorni di apertura indicativi (da concordare ambo le parti)**

Bar Ca' Vignal

Mese	Orario apertura	Orario chiusura	Sabato domenica e festivi
Luglio	11:00	14:00	Chiuso
Agosto	Chiuso	Chiuso	Chiuso
Settembre*	09:00	14:00	Chiuso
Ottobre	08:00	15:00	Chiuso
Novembre	08:00	15:00	Chiuso
Dicembre	08:00	15:00	Chiuso

Il servizio Lunch-Box sempre disponibile nei giorni e orari di apertura

***Orari e giorni di apertura indicativi (da concordare ambo le parti)**

Per Mensa S. Francesco e Bar Ca' Vignal il servizio non è attivo nei seguenti giorni festivi:

- 1° novembre;
- 8 dicembre;
- dal 24 al 26 dicembre.

ARTICOLO 7

(Modalità di erogazione servizio in emergenza COVID)

1.L'aggiudicatario, anche in considerazione dell'emergenza epidemiologica Covid-19 e per ottemperare agli obblighi imposti dai provvedimenti governativi e regionali eventualmente emanati per imporre le misure di contingentamento atte ad evitare il diffondersi del contagio da Covid-19, ha il diritto di richiedere modalità e orari di distribuzione diversi, in relazione anche al numero degli utenti ed ai periodi di vacanza dell'attività didattica e emergenza Covid-19, per l'ottimizzazione dell'erogazione del servizio.

Per il servizio di pulizia e disinfezione dei locali mensa S. Francesco viene riconosciuto il seguente importo, iva esclusa:

MESE	IMPORTO
LUGLIO	€ 409,84
AGOSTO	€ 0,00
SETTEMBRE	€ 409,84
OTTOBRE	€ 2.870,00
NOVEMBRE	€ 2.870,00
DICEMBRE	€ 2.870,00

Non è previsto alcun servizio di consegna lunch box.

ARTICOLO 8

(Composizione dei pasti)

1. Gli utenti hanno diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:
Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, ½ litro di acqua in bottiglia pet);
Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale), previa copia di certificato medico da parte dell'utente;

Pasto completo (Pizza, frutta o dessert, ½ litro di acqua in bottiglia pet);
Pasto ridotto (primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, ½ litro di acqua in bottiglia pet);
Pasto ridotto (secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, ½ litro di acqua in bottiglia pet);
Pasto mini (primo, frutta o dessert, ½ litro di acqua in bottiglia pet).

ARTICOLO 9

(Menù giornalieri)

1. L'aggiudicatario per tutte le tipologie di utenti previste deve predisporre un unico menù giornaliero
2. Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici, intolleranti etc.(come ad esempio i celiaci, Legge 123/05) previa copia di certificato medico da parte dell'utente, e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

ARTICOLO 10

(Pubblicazione dei menù)

1. L'appaltatore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile per gli utenti delle strutture in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione il menù previsto (minimo dimensioni foglio A3).
Le pietanze che sono state prodotte, partendo da derrate surgelate o da derrate sottovuoto, saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto sottovuoto".
2. L'appaltatore trasmette copia definitiva del menù pranzo e cena almeno una settimana prima, all'ESU di Verona per l'approvazione.
3. L'Appaltatore dovrà fornire all'ESU di Verona una copia del ricettario e altre copie devono essere a disposizione degli utenti in ogni struttura.

ARTICOLO 11

(Condimenti)

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.
2. Olio sale pepe aceto maionese, ketchup imbustate in monoporzione dovranno essere fornite, a richiesta dall'operatore addetto alla distribuzione.

ARTICOLO 12

(Preparazione di piatti freddi)

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

ARTICOLO 13

(Bevande)

1. E' prevista la fornitura di acqua, naturale o gassata, in bottiglia pet da ½ litro; 1 bottiglia per ogni pasto distribuito.

ARTICOLO 14

(Stoviglie ed accessori)

1. Le "stoviglie" di seguito indicate:
 - posate, (coltello, forchetta e cucchiaio) in acciaio INOX (dovranno essere imbustate con tovagliolo;
 - bicchieri dovranno essere trasparenti, e i vassoi di colori vari in materiale plastico dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale

La ditta si fa carico della sostituzione/integrazione del materiale (piatti, scodelle, ciotole, posate, bicchieri e vassoi), quando necessario perché rotte o scheggiate e "crepate", o quando opportuno per far fronte al servizio.

2. Gli “accessori” cucchiaini per dessert (imbustati), tovaglette per vassoi di carta per uso alimentare monouso, dovranno rispondere alle norme vigenti e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti e preferibilmente essere biodegradabili e compostabili al 100%.)

ARTICOLO 15

(Produzione pasti e distribuzione)

1. La produzione dei pasti in loco, si realizza attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:
 - acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
 - stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
 - trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;distribuzione delle pietanze agli utenti.

ARTICOLO 16

(Servizio cassa)

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

- richiedere all'utente il tesserino di riconoscimento con banda magnetica (tessera ESU o altro documento suggerito dall'ESU);
- strisciare il tesserino nell'apposito lettore di badge e leggere la posizione dell'utente che compare a video;
- verificare se il pasto è intero, ridotto o mini;
- incassare il dovuto secondo ciò che viene visualizzato a video o in contanti o elettronicamente mediante pos;
- ritirare copia dello scontrino nel caso di pagamento elettronico;
- restituire tessera all'utente.
- Nel caso in cui si presenti alla cassa un utente sprovvisto di tessera magnetica /tessera ESU, l'addetto al servizio di cassa ha la facoltà di considerare l'utente come esterno occasionale.

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

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

In ogni altro caso di discordanze tra quanto riportato 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:

- l'assistenza e la manutenzione dell'hardware e del software (escluso il programma di cassa) e del relativo materiale di consumo;
- i costi per i collegamenti e le transazioni bancarie necessarie per il funzionamento del gestionale tessere ESU, pos compresi;
- i costi per i lettori di banda magnetica;
- i costi per le linee/trasmissioni dati;

- i costi per i registratori di cassa.

6. E' a carico dell'ESU di Verona l'installazione e la manutenzione del software di gestione di cassa. L'ESU apporterà ogni modifica che riterrà necessaria ai software di gestione della cassa, previo avviso, al gestore o ai suoi collaboratori. L'ESU corrisponderà il numero di pasti che vengono segnalati dal programma di gestione mensa. Nel caso di incongruenze per problemi dovuti solo al malfunzionamento del software di cassa, le stesse verranno corrette in collaborazione tra la Ditta e l'ESU.

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

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

7. Nel corso del contratto viene attivato presso la mensa San Francesco un sistema di controllo accessi e videosorveglianza con la installazione in ingresso di un termoscanter per la misurazione della temperatura e la verifica della presenza della mascherina e conteggio numero persone presenti.

ARTICOLO 17

(Requisiti minimi del personale)

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.

ARTICOLO 18

(Servizi igienici e spogliatoi)

1. Tutti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti e dotati di tutto l'occorrente.
2. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ARTICOLO 19

(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. La ditta si impegna a realizzare una giornata a tema con oggetto i prodotti Km 0 della regione Veneto e utilizzare periodicamente nel menu tali prodotti.
2. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.
3. L'appaltatore ha facoltà di utilizzare derrate sottovuoto o surgelate facendone specifica menzione nel menù del giorno, come indicato al precedente comma 1 art. 10.
4. 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;

ARTICOLO 20

(Caratteristiche nutrizionali generali)

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

ARTICOLO 21

(Manipolazione e cottura)

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

ARTICOLO 22

(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.

ARTICOLO 23

(Distribuzione con il sistema del self-service)

1. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l'appaltatore provvederà allo scodellamento; i pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portarli fuori dalla mensa. Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore.
2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente al fine di evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.
3. All'interno del locale mensa, il personale dell'appaltatore dovrà verificare che non si creino assembramenti, soprattutto nella fase di attesa, in fila, per accedere alla linea self, facendo rispettare la distanza di sicurezza di un metro.
4. Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
 - la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
 - i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
 - eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.
5. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 24

(Riassetto)

Terminato l'orario di consumazione del pasto, personale dell'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 25

(Smaltimento Rifiuti)

1. Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchi o negli appositi contenitori. L'appaltatore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'appaltatore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per l'ESU di Verona.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere sarà a cura dell'appaltatore.
4. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti della mensa e del bar San Francesco, della mensa e del bar Le Grazie, del bar Cà Vignal e del Bar Santa Marta sono a carico di ESU.

ARTICOLO 26

(Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

1. L'appaltatore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto-ponte, 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. L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio.
6. 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.
7. 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 27

(Controlli)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione e l'impresa appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in condivisione;
2. 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 28

(Autocontrollo)

1. L'appaltatore con l'assunzione del servizio, assumerà tutti gli obblighi ed adempimenti di cui al Regolamento CE 852/04 e pertanto dovrà nominare un Responsabile HACCP.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre un programma di campionamento per l'effettuazione di esami di laboratorio a cadenza bimestrale. 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.

ARTICOLO 29

(Conservazione dei campioni)

1. L'appaltatore si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa aggiudicataria, una porzione di almeno 100 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa aggiudicataria riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni eventuale richiesta delle autorità competenti.

ARTICOLO 30

(Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

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

a) l'Amministrazione entro il giorno 5 del mese successivo trasmette l'elenco con il totale dei pasti consumati distinti per tipologia

b) l'appaltatore, entro il 10 dello stesso mese, emetterà fattura per il mese precedente intestata all'Amministrazione; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già incassato (vedasi art. 5, comma 2 del presente Capitolato) e imponibile a differenza;

c) l'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;

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

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

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

5. 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.

6. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.) regolarità fiscale (Equitalia) etc.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

ARTICOLO 31

(Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio)

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

a) pulizia ordinaria, 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, 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) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- e) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- f) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- g) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 42;
2. Le pulizie, presso i luoghi di consumo, dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.
3. Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.
4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
5. Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
6. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'appaltatore dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.
7. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
8. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
9. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
10. 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.
11. La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto,
- al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante,
 - 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.
 - ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'impresa aggiudicataria di sindacarne i motivi;
 - a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;
 - a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione;
 - a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e

dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;

- a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.
- a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

ARTICOLO 32

(Formazione e informazione)

1. L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione al proprio personale al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.
2. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP).
3. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.
4. Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.
5. L'appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.
6. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).
7. Formazione specifica sui protocolli COVID SARS 19 adottati dall'Azienda aggiudicatrice

ARTICOLO 33

(Igiene del personale)

1. Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
2. Il personale dell'appaltatore deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e guanti in lattice monouso, etc.

ARTICOLO 34

(Gestione delle emergenze)

1. Spetta all'appaltatore la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.
2. L'appaltatore tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:
 - evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
 - adottare misure precauzionali di esercizio;
3. Esu provvederà al controllo di impianti e attrezzature antincendio e ascensori secondo le periodicità previste dalla normativa, tramite il proprio ufficio competente;
4. L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dello stesso utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano studenti ed altri utenti presenti nella mensa.
5. Si precisa che resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso e alla partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione in materia di primo soccorso.

ARTICOLO 35

(Spese ed utenze)

1. Sono a carico dell'ESU di Verona le utenze (indicativamente idriche, elettriche, gas/metano) presenti nei locali oggetto di servizio, della mensa e del bar San Francesco, della mensa e del bar Le Grazie, del bar Santa Marta e del bar Cà Vignal.
2. Tra gli ulteriori oneri a carico di Esu sono previsti l'acqua calda sanitaria e riscaldamento, verifiche di legge agli impianti (indicativamente di riscaldamento, aria condizionata, antincendio, ascensore, interventi di pulizia pozzetti, disostruzione della rete fognaria).
3. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza di ESU. L'appaltatore sarà, al riguardo, sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

ARTICOLO 36

(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 37

(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 autorizzata al controllo.

ARTICOLO 38

(Attrezzature per l'espletamento del servizio)

1. L'Amministrazione concederà in uso gratuito all'appaltatore le attrezzature presenti nei locali oggetto di servizio. 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; resta a carico della stessa impresa la manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina.
2. L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione:
- alla manutenzione ordinaria di tali attrezzature e, qualora queste attrezzature fossero ritenute non sufficienti per l'espletamento delle attività, l'appaltatore stesso dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che, alla fine del contratto, resteranno di proprietà dell'appaltatore.

ARTICOLO 39

(Manutenzione)

La manutenzione ordinaria e straordinaria di strutture, impianti ed arredi è totalmente a carico di ESU.

ARTICOLO 40

(Penali)

1. L'affidatario nell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato 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 dell'affidatario, 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.
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

Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa

Da € 200 a € 500

Mancato rispetto di quanto previsto in merito al divieto del riciclo di alimenti

Da € 500 a € 1.000

Mancato rispetto di quanto in relazione agli adempimenti previsti in materia HACCP

Da € 500 a € 1.000

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

Da € 200 a € 500

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

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

ARTICOLO 41

(Protezione dei dati personali)

1. L'aggiudicataria dovrà prestare piena garanzia che la propria struttura sia adeguata alla normativa dettata a livello nazionale ed europeo in materia di protezione dei dati personali, comprese le previsioni relative alle misure di sicurezza idonee. I dati personali comunicati all'aggiudicataria per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali rimarranno di unica ed esclusiva titolarità del soggetto che procede alla comunicazione, e non potranno essere utilizzati dall'aggiudicataria per alcuna finalità diversa da quanto dedotto nel contratto che disciplinerà i rapporti tra le parti. Il Titolare del trattamento dei dati personali provvederà a nominare l'aggiudicataria quale responsabile del trattamento, se necessario.
2. L'aggiudicataria si impegnerà fin dalla sottoscrizione del contratto, ad osservare tutte le istruzioni che verranno impartite dal Titolare del trattamento. L'aggiudicataria, a sua volta, si impegnerà a

designare quali Responsabili, o incaricati i soggetti che compiranno le operazioni di trattamento dei dati personali necessari per l'esecuzione del contratto, impartendo a ciascuno di questi idonee istruzioni sulle modalità di svolgimento dei rispettivi compiti, e ove presenti, anche quelli con funzione di amministratore di sistema.

3. I dati personali dell'aggiudicataria saranno trattati unicamente per le sole finalità legate alla gestione del rapporto contrattuale, e non saranno oggetto di comunicazione a terzi se non per motivi legati alla gestione del rapporto contrattuale stesso.

ARTICOLO 42

(anticorruzione e protocollo di legalità)

1. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le prescrizioni derivanti dall'adozione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2021-2022-2023 (adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 8 del 06.04.2021).
2. La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17 settembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

ARTICOLO 43

(Foro competente)

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

**CONTRATTO-PONTE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE C/O
MENZA “SAN FRANCESCO” E BAR “CA’ VIGNAL” DELL’ESU DI VERONA DAL
01.07.2021 - 31.12.2021.**

APPENDICE AL CAPITOLATO D’ONERI

ARTICOLO 1

(Ulteriori sedi oggetto del servizio)

Il servizio oggetto del presente capitolato si intende esteso anche al Ristorante/Bar Mensa Le Grazie e al Bar/Ristorante S. Marta, alle stesse condizioni contrattuali e con le medesime modalità di esecuzione.