

CAPITOLATO SPECIALE

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE DI ASIAGO – DARSENA – PUGGIA - BAR CAFFETTERIA BRIGNOLE SITI IN GENOVA - PERIODO 1/1/2021 – 31/12/2025 E PER L’EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RISANAMENTO PRESSO I SUDDETTI CENTRI DI RISTORAZIONE.

Art. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente Capitolato speciale ha per oggetto, quale prestazione principale, l'affidamento del servizio di ristorazione presso i Centri di ristorazione di Asiago, Darsena, Puggia e Bar Caffetteria Brignole siti in Genova nonché, quale prestazione secondaria ed accessoria, l'esecuzione dei lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuarsi presso i Centri di Ristorazione in oggetto, meglio specificati nel prosieguo del presente articolo e come da progettazione esecutiva edile ed impiantistica.

Il servizio di ristorazione è principalmente rivolto agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova nonché a soggetti convenzionabili con ALiSEO di cui sarà data comunicazione al soggetto aggiudicatario del servizio.

Il soggetto aggiudicatario potrà stipulare autonomamente convenzioni con esterni anche a prezzi diversi da quello di aggiudicazione dell'appalto, previa richiesta inoltrata formalmente ad ALiSEO e relativa autorizzazione concessa da parte di quest'ultima, nonché riconoscimento ad ALiSEO di una *royalty* pari a € 0,30 per ciascun pasto erogato in convenzione tra il soggetto aggiudicatario e il personale esterno.

Il servizio di ristorazione, quale prestazione principale del presente Capitolato, comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso le cucine dei sopra indicati centri di ristorazione e, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione delle cucine e degli annessi locali;
- la preparazione delle sale mensa e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- la preparazione, il porzionamento e la somministrazione dei pasti agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO;
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- forma inoltre oggetto dell'appalto la fornitura delle attrezzature necessarie, stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti, con altrettanti nuovi, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà di ALiSEO;
- la fornitura di tovaglioli e tovaglette a perdere; la fornitura di posate in acciaio inox e stoviglie non monouso al fine di non modificare la qualità del servizio attualmente fornito da ALiSEO con la gestione diretta dei suddetti punti di ristoro; non dovranno quindi essere impiegate stoviglie a perdere;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti è a totale carico del soggetto aggiudicatario;
- la preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali delle cucine afferenti i sopra indicati centri di ristorazione con i relativi impianti, attrezzature e arredi che ALiSEO mette a disposizione del soggetto aggiudicatario
- la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

I lavori di ristrutturazione e risanamento, che costituiscono prestazione secondaria ed accessoria del presente Capitolato, dovranno essere effettuati presso i Centri di Ristorazione di seguito indicati a cura e oneri esclusivi del soggetto aggiudicatario:

Descrizione interventi opere edili ed impiantistiche		Importi	
D1	D1 - MENSA PUGGIA	Impianto elettrico distribuzione, di terra, fm quadri, dati (td/tp) e fonia Impianto elettrico luci e luci di emergenza Impianto termico - realizzazione nuovi spazi funzionali Impianti fluidomeccanici idrico e scarico	€ 33 044.71
		OPERE EDILI Riorganizzazione degli spazi funzionali siti al piano terra con la realizzazione di nuove locali quali: - D1.1 - Nuovo deposito derrate alimentari; - D1.2 - Nuovo spogliatoio (ex locale ufficio/derrate alimentari) - D1.3 - Nuovi servizi igienici (interni allo spogliatoio) - D1.4 - Nuovo zona filtro (tra area lavaggio, cucina e spogliatoio.	
		Demolizione scala interna a chiocciola e ripristino continuità struttura del solaio.	
		Compresi trasporti ed oneri di scarica dei materiali di risulta (detriti edili e ferrosi)	€ 20 000.00
Totale Puggia		€ 53 044.71	
D2	D2 - MENSA DARSENA	Sanificazione dei canali e interventi impiantistici finalizzati alla mitigazione del rischio covid-19	€ 10 000.00
		Opere edili accessorie agli impiantidi cui 30% come opere accessorie impianti	€ 20 000.00
		Manutenzione straordinaria con adeguamento impianto climatizzazione/riscaldamento (sostituzione refrigeratore/pompa), verifica con adeguamento dei canali di mandata e ripresa e sanificazione degli stessi	€ 47 200.00
		Totale Darsena	€ 77 200.00
D3	D3 - CAFFE' BRIGNOLE	CAFFE' BRIGNOLE Manutenzione straordinaria del piano di copertura, rifacimento dell'impermeabilizzazione mediante conservative della tipologia di un bene sottopso a vincolo ai sensi del D Lgs 4/2004. Sostituzione delle piastrelle ammalorate nella quantità massima del 20%. Compresi, altresì, tutti gli oneri di trasporto e conferimento a scarica dei materiali di risulta. Manutenzione e restauro conservativo dei manufatti in ferro quali recinzioni, inferriate e ringhiere.	€ 45 000.00
		Fornitura e messa in opera di nuovi serramenti del cavedio interno - in alluminio con vetro 33.1 di sicurezza stratificato e di colore satinato. Compreso lo smaltimento e successivo conferimento a scarica degli infissi esistenti.	€ 20 000.00
		Sostituzione Unita esterna - impianto condizionamento . Manutenzione straordinaria con adeguamento impianto climatizzazione/riscaldamento (sostituzione refrigeratore/pompa), verifica con adeguamento dei canali di mandata e ripresa e sanificazione degli stessi. Sostituzione di n.2 caldaie murali asservite alla produzione di acqua calda sanitaria per i locali spogliatoi e la cucina.	€ 23 800.00
		Totale Caffè Brignole	€ 88 800.00
D4	D4 -MENSA ASIAGO	MENSA ASIAGO - Manutenzione Straordinaria delle pavimentazioni utilizzando resine con colori diversificati a seconda delle lavorazioni e dei percorsi con l'impiego di materiali lavabili ed antiscivolo R10 secondo le normative vigenti. - Tinteggiatura di tutti i locali della cucina (con pitture antimuffa e anticondensa), nonché del refettorio e dei locali a servizio della mensa, compreso altresì l'eventuale risanamento della superficie ammalorate intonacate sottostanti. - Manutenzione straordinaria dei controsoffitti presenti nell'area refettorio, in particolare sale 1 e 2, con la sostituzione totale dei pannelli forati metallici modello Lay-in 24 e/o equivalente e la verifica ed eventuale adeguamento della struttura di supporto e ripristino del materassino fonoassorbente già presente. - Relativamente alle sale 1 e 2 del refettorio e antistante al banco di distribuzione fornitura e posa in opera di pavimento vinilico tipo "Evolution zero" e/o equivalente. Compresa, altresì, la predisposizione del piano di posa con l'eventuale asportazione di pavimentazioni esistenti, i trasporti ed gli onere di scarica.	€ 40 000.00
		Totale mensa Asiago	€ 40 000.00
		TOTALE LAVORI ribassabili di cui:	
Lavori EDILI OG1		€ 145 000.00	
LAVORI IMPIANTI OG11		€ 114 044.71	
Oneri sicurezza (1,50%) non soggetti a ribasso		€ 3 885.67	
ECONOMIE (2,00%) non soggette a ribasso		€ 5 180.89	
TOTALE COMPLESSIVO		€ 268 111.27	

Art. 2 - DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata dell'appalto relativo al servizio di ristorazione è stabilita in anni 5 (cinque) con decorrenza dal 1/1/2021 e, comunque, dalla data che verrà precisata nel provvedimento di aggiudicazione definitiva, e scadenza al 31/12/2025.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di proroga del servizio fino ad un massimo di anni 2 (due).

Il soggetto aggiudicatario, alla scadenza del contratto, sarà comunque tenuto a prestare il servizio, ove richiesto da ALiSEO, per i successivi sei mesi in regime di proroga tecnica alle medesime condizioni tecniche ed economiche originariamente pattuite al fine di procedere all'espletamento di una nuova gara e al conseguente affidamento del servizio al nuovo fornitore.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto comunque a continuare il servizio sino all'individuazione del nuovo fornitore.

Nell'ipotesi di proroga del servizio per ulteriori anni 2 (due) il soggetto aggiudicatario si obbliga a garantire il servizio alle stesse condizioni di cui al presente Capitolato salvo quanto disposto all'art. 43 in materia di revisione prezzi.

I lavori di ristrutturazione e risanamento dovranno essere eseguiti, completati e consegnati a regola d'arte e integralmente entro i termini indicati nei cronoprogramma dei lavori relativi a ciascun Centro di Ristorazione stabiliti dalla Stazione appaltante e di seguito specificati restando inteso che i termini decorreranno dall'avvenuta consegna dei lavori in capo al soggetto aggiudicatario:

	n.giorni	feb-21	mar-21	apr-21	mag-21	giu-21	lug-21	ago-21	set-21	mag-22	giu-22	lug-22	ago-22
Valletta Puggia	30												
Darsena	60												
Caffè Brignole	75												
Asiago	45												
Totale	210												

Il soggetto aggiudicatario avrà comunque la facoltà di completare e consegnare i lavori richiesti da ALiSEO in tempi inferiori a quelli stabiliti nei crono programmi sopra indicati restando inteso che nessun vantaggio economico sarà comunque riconosciuto.

A garanzia della regolare e puntuale esecuzione di tutti i lavori di ristrutturazione e risanamento sopra specificati, nel rispetto dei termini stabiliti in ciascun crono programma dei diversi Centri di Ristorazione, il soggetto aggiudicatario dovrà consegnare ad ALiSEO garanzia bancaria autonoma e a prima richiesta, per forma e sostanza di gradimento di ALiSEO (qui di seguito "**Garanzia Autonoma**").

L'importo complessivo presunto dell'appalto relativo alla prestazione principale (servizio di ristorazione) per l'intera durata di anni 5 è stabilito in **€ 4.355.000,00** escluso I.V.A. e costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale (€ 10.259,00) ed è stato determinato in base a presunti n. 650.000 pasti distribuiti presso i Centri di Ristorazione stimando in € 6,70 l'importo a base d'asta per ciascun pasto esclusa I.V.A e costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale.

L'importo complessivo presunto dell'appalto per la durata di anni 5 comprensivo della prestazione principale (servizio di ristorazione da effettuarsi presso i Centri sopra indicati **€ 4.355.000,00**) e della prestazione secondaria (lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri **€ 259.044,71**) per l'intera durata di anni 5 è stabilito in **€ 4.614.044,71** esclusa I.V.A. e **€ 3.885,67**

quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso per i lavori di ristrutturazione e € 10.259,00 quali costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso per il servizio di ristorazione.

L'importo complessivo presunto del presente appalto comprensivo della eventuale proroga per ulteriori anni 2 è stabilito in € 6.356.044,71 esclusa I.V.A. ed esclusi € 3.885,67 quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso per i lavori di ristrutturazione e € 14.362,60 quali costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale per il servizio di ristorazione.

Art. 3 - UBICAZIONE DEI CENTRI DI RISTORAZIONE E NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Per l'espletamento del servizio di ristorazione ALiSEO metterà a disposizione del soggetto concorrente ad uso gratuito i seguenti locali sede dei centri di ristorazione e le attrezzature ed impianti esistenti:

Centro di Ristorazione Asiago (piano terra della Casa dello Studente di via Asiago 2)

Centro di Ristorazione Darsena via Vivaldi 1 (piano terra sede Facoltà di Economia)

Centro di Ristorazione Puggia viale Gambaro 54 (adiacenze Facoltà Scienze MFN e Ingegneria)

Bar Caffetteria Brignole piazzale Emanuele Brignole 2 (presso l'Istituto E. Brignole "Albergo dei Poveri" sede delle Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Lingue e Lettere)

Il Centro di Ristorazione di Asiago ha 1 linea self-service e due sale per la fruizione dei pasti con n. 120 posti a sedere complessivi.

Il Centro di Ristorazione Darsena ha 1 linea self-service e 1/2 sale per la fruizione dei pasti con n. 200 posti a sedere complessivi.

Il Centro di Ristorazione Puggia ha 1 linea self-service e una sala per la fruizione dei pasti con n. 120 posti a sedere.

Il Bar Caffetteria Brignole è un bar-caffetteria-paninoteca che fornisce un pranzo alternativo al tradizionale e ha una capacità di n. 50 posti a sedere.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere con propria organizzazione all'espletamento del servizio di ristorazione e alla gestione dei predetti Centri.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature di ciascun Centro di Ristorazione sarà effettuata con verbali sottoscritti dalle parti contraenti prima della data di inizio del servizio, così come previsto dall'art. 37.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno presi in consegna dal soggetto aggiudicatario all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.

Le attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario dovrà effettuare gli interventi proposti in offerta relativamente alla sostituzione e/o integrazione di arredi, attrezzature e impianti. Gli interventi dovranno essere effettuati nei modi e tempi previsti in offerta.

Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature, arredi e i miglioramenti apportati ai locali ed agli impianti dei Centri di ristorazione resteranno di proprietà di ALiSEO.

Il soggetto aggiudicatario si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.

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

Per locali si intendono le cucine, le cambuse ed aree preparazioni, sale mensa, servizi e spogliatoi. L'utilizzo dei locali per finalità diverse dal servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato o la presenza all'interno dei locali adibiti a tale servizio di utenza non autorizzata diversa da quella prevista dall'art. 1, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

Il numero annuo presunto dei pasti distribuiti presso i Centri di Ristorazione oggetto del servizio di cui al presente Capitolato speciale è stimato in n. 130.000 ed è così suddiviso in relazione a ciascun punto di ristorazione:

- 25.000 pasti Centro di Ristorazione Asiago
- 70.000 pasti Centro di Ristorazione Darsena
- 20.000 pasti Centro di Ristorazione Puggia
- 15.000 pasti Bar Caffetteria Brignole

ALiSEO non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che saranno complessivamente somministrati. Il soggetto aggiudicatario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente erogati. Si precisa che le stime sopra indicate sono puramente indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo ALiSEO che, si ribadisce, è tenuto a corrispondere al soggetto aggiudicatario dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ART. 4 – MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO E PAGAMENTO DA PARTE DELL'UTENTE

Il soggetto aggiudicatario inizierà ad eseguire il servizio con i sistemi di natura informatica attualmente in uso in tutti i Centri di ristorazione con le modalità di seguito indicate.

Per poter accedere al servizio di ristorazione presso i Centri di cui sopra gli studenti universitari dovranno presentare alla cassa la tessera rilasciata dall'Università degli Studi di Genova.

La presentazione della tessera consente al programma di accesso (fornito da ALiSEO) di riconoscere se lo studente ha diritto alla fruizione del pasto, riconoscere la validità temporale e individuare la tariffa con la quale può usufruire del servizio.

Gli studenti accedono al servizio alle tariffe fissate da ALiSEO, che vengono annualmente aggiornate, ed effettuano il pagamento alla cassa.

ALiSEO corrisponde al soggetto aggiudicatario la differenza tra il prezzo di aggiudicazione del pasto e le tariffe agevolate pagate dagli studenti.

In mancanza di tessera non è possibile usufruire del servizio ristorazione alla tariffa agevolata prevista e lo studente è tenuto al pagamento del prezzo intero (prezzo del pasto come da aggiudicazione) analogamente al caso in cui lo studente non sia inserito nel programma di accesso.

E' concesso al soggetto aggiudicatario fornire parti singole del pasto giornaliero (primo o secondo o contorno o frutta o dessert) concordando con ALiSEO i relativi prezzi e solo a studenti o esterni che non accedono al servizio di ristorazione a tariffa agevolata.

La tessera è strettamente personale, non può essere ceduta o utilizzata da altri pena l'applicazione di sanzioni previste nelle vigenti Disposizioni per il Servizio Ristorazione.

Il soggetto aggiudicatario, per mezzo del proprio personale, è tenuto ad effettuare gli opportuni controlli circa il corretto utilizzo della tessera da parte dei soggetti fruitori, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 45 del presente Capitolato speciale.

Gli adempimenti fiscali relativi sono a carico del soggetto aggiudicatario.

Per gli anni successivi l'Amministrazione si riserva eventualmente la facoltà di modificare il suddetto sistema di pagamento dei pasti.

Il servizio dovrà essere espletato dal soggetto aggiudicatario sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara, dal contratto e dal presente capitolato, nonché dalle eventuali varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara di concerto e previa approvazione della Stazione appaltante.

ART. 5 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E ORARI

Il servizio di ristorazione potrà essere sospeso nelle diverse sedi per brevi periodi nel corso dell'anno. Nei periodi delle vacanze Natalizie e Pasquali, in seguito al calo dell'affluenza di utenti, potranno essere concordati periodi di chiusura di alcuni Centri di Ristorazione.

I suddetti periodi di chiusura sono da considerarsi puramente indicativi e saranno di volta in volta comunicati al soggetto aggiudicatario con congruo anticipo.

Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dall'Amministrazione, dovranno essere quelli di seguito indicati:

Centro di Ristorazione Asiago:

da lunedì a venerdì: pranzo dalle 12 alle 14 cena dalle 19 alle 20,30

Centro di Ristorazione Darsena:

da lunedì a venerdì: pranzo dalle 12 alle 14,30 cena dalle 19 alle 20,30

domeniche e giorni festivi: pranzo dalle 12 alle 14,30 cena dalle 19 alle 20,30

(si indicano a livello indicativo i seguenti giorni festivi: 1° gennaio - 6 gennaio – Pasqua e Pasquetta - 25 aprile – 1° maggio – 2 giugno - 24 giugno (Santo Patrono) – 1° novembre – 8 dicembre – 25 e 26 dicembre)

Centro di Ristorazione Puggia:

da lunedì a venerdì: solo pranzo dalle 12 alle 14

Bar Caffetteria Brignole:

da lunedì a venerdì: orario Bar-Caffetteria dalle 7,30 alle 17

ART. 6 – COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue:

- un primo piatto (pasta o riso o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grana grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno tre alternative
- un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente, con piatti freddi o pizza
- contorni appropriati al menù del giorno (due caldi e uno freddo), con almeno un'alternativa, ad esempio: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli, pomodori freschi di stagione, legumi, ecc.
- frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta dell'utente, con: una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, dessert a base di latte, gelato, macedonia, yogurt o dolce)
- pane (massimo due panini), porzionato e confezionato in sacchetti ad uso alimentare);

La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.

Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un frutto, oppure uno yogurt e un dessert.

Relativamente alle bevande, il soggetto aggiudicatario si impegna a mantenere la distribuzione di bevande analcoliche e acqua microfiltrata a consumo libero erogata dai distributori già installati nei Centri di Ristorazione di Asiago, Darsena e Puggia.

Il mancato rispetto dell'impegno suddetto comporterà l'applicazione delle penali indicate all'art. 45 del presente Capitolato speciale.

E' vietata l'erogazione e il consumo di bevande alcoliche durante i pasti.

Presso il Bar-Caffetteria Brignole il pasto composto come sopra indicato potrà essere sostituito da un pasto equivalente (ad esempio 2 panini/toast/tramezzini/insalatona mista/pizza + bevanda e frutta/dessert).

Presso il suddetto Bar-Caffetteria il soggetto aggiudicatario dovrà inoltre fornire agli studenti universitari e agli altri utenti autorizzati da ALiSEO i seguenti generi al prezzo di listino a fianco di ciascuno indicato:

Genere	prezzo
Caffè	€ 0,80
Caffè deca/marocchino	€ 1,00
Ginseng/orzo	€ 1,20
Latte bianco	€ 0,80
Cappuccino/latte macchiato	€ 1,10
Cappuccino Deca/orzo/ginseng	€ 1,30
Thé/tisane	€ 1,30
Cioccolato in tazza	€ 2,00
Minerale – bicc. cl. 200	€ 0,40
Minerale – lt. 0,50	€ 0,80
Minerale – lt. 1,50	€ 1,20
Bevande lattina	€ 2,50
Brioche vari tipi	€ 0,90
Focaccia – striscia	€ 1,00
Pizza margherita/toast	€ 2,00
Pizza farcita	€ 2,50
Panino classico	€ 2,80
Piadina/rustichella	€ 3,00
Panini extra	€ 3,00
Succo frutta "Looza" cc. 200	€ 2,00
Spremuta	€ 2,50
Macedonia	€ 2,50
Yogurt/budino/frutta al pezzo	€ 1,00
Torta al trancio	€ 2,50
Caramelle/Chewingum	€ Listino
Snack	€ Listino
Gelati	€ Listino

Il mancato rispetto dei prezzi dei generi come sopra stabiliti comporterà l'applicazione delle penali indicate all'art. 45 del presente Capitolato speciale.

Il suddetto elenco può essere integrato con altri prodotti i cui prezzi di vendita devono essere concordati con ALiSEO.

Si segnala che presso il Bar Caffetteria Brignole il soggetto aggiudicatario dell'appalto di cui al presente Capitolato speciale, oltre ai pasti erogati agli studenti universitari, potrà vendere al pubblico i generi di caffetteria "extra pasto" al sopra riportato prezzo di listino indicato a fianco di ciascun genere. A titolo meramente indicativo, si comunica che il volume di affari generato nell'anno 2019 dalla vendita dei generi di caffetteria è stato stimato dall'operatore economico uscente in circa € 100.000,00.

ART. 7 – MENU' GIORNALIERI

L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno tre "primi piatti", tre "secondi piatti", tre "contorni" (due caldi e uno freddo) nel rispetto delle quantità (Tabella grammature), come indicato nell'Allegato A, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

I quantitativi riportati nella Tabella grammature (Allegato A) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Il soggetto aggiudicatario dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali e dovrà altresì fornire ad ALiSEO la lista dei menù settimanali o mensili e stagionali.

I menù saranno pubblicati da parte dei competenti uffici di ALiSEO sul sito istituzionale dell'Agenzia.

Il soggetto aggiudicatario dovrà inoltre provvedere alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici e intolleranti, come ad esempio i celiaci (Legge 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche degli studenti, compresi gli utenti vegetariani.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù del giorno **sia in lingua italiana che in lingua inglese**, nonché le alternative proposte, con le singole grammature di ciascun piatto, il valore energetico medio fornito espresso in Kcal, i valori nutrizionali riferiti a carboidrati (glucidi), proteine, grassi (lipidi).

Le pietanze che sono state prodotte partendo da derrate surgelate saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato".

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano o pecorino, ove richiesto dalla preparazione) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto. Per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare olio di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa comunitaria vigente.

Per i condimenti a crudo delle pietanze si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni e le modalità di conservazione dei semilavorati.

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

Si segnala che il soggetto aggiudicatario presso i Centri di Ristorazione e, in particolare, quelli di Puggia e Bar Caffetteria Brignole che sono frequentati oltre che dagli studenti anche dai docenti universitari, potrà diversificare l'offerta dei menù e pertanto proporre la vendita di ulteriori Menù oltre a quelli "ordinari" ad un prezzo più elevato rispetto a quello di aggiudicazione della gara che lo studente potrà consumare, qualora lo desideri, pagando la differenza tra il prezzo ordinariamente pagato e il valore del Menù diversificato. Analogamente il Menù diversificato a prezzi maggiori potrà essere consumato da un'utenza diversa da quella studentesca (es. docenti e personale universitario) ai prezzi interi più elevati richiesti dall'aggiudicatario del servizio.

ART. 8- SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato prevalentemente mediante pasti cucinati e distribuiti presso i Centri di Ristorazione indicati all'art. 3 del presente Capitolato.

Nel caso in cui si ravvisino particolari esigenze del Committente e, parimenti, nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni, il soggetto aggiudicatario dovrà procedere alla distribuzione di pasti veicolati presso le diverse residenze studentesche e, a tal fine, la propria struttura organizzativa dovrà essere adeguata a tale modalità di erogazione dei pasti che sarà tra l'altro oggetto di valutazione, come previsto nel Disciplinare di gara per il sub elemento di valutazione B1.

Parimenti il soggetto aggiudicatario dovrà organizzare la propria struttura gestionale per l'eventuale necessità e/o richiesta di pasti da asporto e, pertanto, dovrà dotarsi di adeguati materiali (packaging compostabile dedicato) che, anche in questo caso, sarà oggetto di valutazione, come previsto nel Disciplinare di gara per il sub elemento di valutazione B1.

Lo svolgimento del servizio di ristorazione 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 di marche primarie dai fornitori di fiducia e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- b) stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c) trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti.

ART. 9 - REQUISITI MINIMI DEL PERSONALE

Il soggetto aggiudicatario 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.

Tutto il personale deve essere in possesso di 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.

Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e tenuto conto delle indicazioni fornite dall'ANAC con le Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali", 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 potrà 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 massimo previsto per il sub elemento B3 indicato nel 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 contrattuale (inquadramento e trattamento economico). Il rispetto di quanto indicato nel Piano di Assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte di ALiSEO durante l'esecuzione del contratto.

A tal fine si precisa che, nell'Allegato "E" al presente Capitolato speciale, 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; è comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico subentrante.

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.

ART. 10 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

Tutti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale del soggetto aggiudicatario dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti e dotati di tutto l'occorrente.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ART. 11 - APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E GARANZIE DI QUALITA'

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

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

Eventuali prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Eventuali prodotti Equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

Il soggetto aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione all'inizio dell'esecuzione del servizio ed in occasione di ogni sua richiesta, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti, coloranti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- prodotti OGM (organismi geneticamente modificati) o che contengano OGM
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;

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

A richiesta dell'Amministrazione il soggetto aggiudicatario dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

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.

ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE E DEL TOVAGLIATO MONOUSO

I bicchieri se utilizzati monouso dovranno essere 100% biodegradabili e compostabili rispondenti alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

I tovaglioli (doppio velo di dimensioni 33X33 cm. circa) dovranno essere di ovatta di cellulosa.

Tovagliette in carta per vassoi dovranno essere 100% biodegradabili e compostabili.

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

ART. 13 - ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, 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, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica durante tutte le fasi del servizio.

Il soggetto aggiudicatario provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, sale, pepe, aromi, stoviglie di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Le salse (maionese, ketchup, senape, ecc.) potranno essere in confezioni monoporzione.

ART. 14 - DISTRIBUZIONE A SELF-SERVICE

La distribuzione dei pasti presso i Centri di ristorazione in argomento dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'approntamento della sala mensa; gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove il soggetto aggiudicatario provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti, se non in appositi contenitori da asporto forniti dal soggetto aggiudicatario. Tale possibilità non sarà consentita per il Centro di Ristorazione di Asiago in quanto nelle camere dell'attigua residenza non vi sono frigoriferi per la conservazione degli alimenti.

Solo in casi eccezionali (es. malattia dello studente debitamente comprovata da certificato medico) si potrà derogare al suddetto divieto.

Il personale del soggetto aggiudicatario, 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 sul nastro trasportatore e/o su appositi carrelli forniti dal soggetto aggiudicatario. Terminato l'orario di consumazione dei pasti il soggetto aggiudicatario procederà al riassetto della sala mensa.

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.

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 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.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico da concordare con l'Amministrazione.

Il soggetto aggiudicatario 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.

ART. 15 - SMALTIMENTO RIFIUTI

I bicchieri monouso, tovaglioli, tovaglette, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchetti e contenitori. Il soggetto aggiudicatario provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via adiacente a ciascun Centro di Ristorazione. 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 ALiSEO.

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

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del soggetto aggiudicatario.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del soggetto aggiudicatario che dovrà provvedere a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

ART. 16 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il soggetto aggiudicatario dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto, un Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio di mensa di ciascun Centro di Ristorazione.

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

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. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione del contratto nominato da ALiSEO.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) il soggetto aggiudicatario provvederà a nominare un suo sostituto.

ART. 17 - DIVIETO RICICLO ALIMENTI

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

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.

ART. 18 - CONTROLLI DEL SERVIZIO- TIPOLOGIE E METODOLOGIE

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, ALiSEO e il soggetto aggiudicatario provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.

Il soggetto aggiudicatario dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti autorizzati da ALiSEO all'espletamento dei controlli alla stessa riservati. I controlli e le verifiche effettuati da ALiSEO nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque, le responsabilità del soggetto aggiudicatario rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

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;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, attrezzature, arredi e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni;
- controllo delle attrezzature e dello stato delle stesse;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di gestione dei rifiuti di mensa;

b) controlli analitici

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

La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

a) “controllo a vista del servizio”: Sarà effettuato da incaricati dell'Amministrazione che effettueranno i controlli cosiddetti “a vista” e compileranno a tale scopo una “lista di controllo” che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato del soggetto aggiudicatario che presenzierà alla verifica.

b) “controlli analitici”: sarà effettuato da incaricati dell'Amministrazione che effettueranno un prelievo suddiviso in due parti di ciascun campione alimentare; in caso di tamponi ambientali il prelievo sarà effettuato 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.

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 dal soggetto aggiudicatario e notificato all'Amministrazione entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale del soggetto aggiudicatario non deve interferire ma favorire le procedure di

controllo degli incaricati dell'Amministrazione.

Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove della partita oggetto dell'accertamento. A discrezione degli incaricati dell'Amministrazione i campionamenti potranno variare in funzione dei lotti o quantità delle partite oggetto dell'accertamento al fine di renderli rappresentativi.

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

Acquisiti i risultati delle analisi, ALiSEO ne trasmetterà copia al soggetto aggiudicatario unitamente alle eventuali osservazioni e contestazioni in merito all'esito delle analisi sui campioni prelevati. Entro cinque giorni lavorativi dalla data di ricezione della comunicazione inviata da ALiSEO il soggetto aggiudicatario dovrà fornire le proprie giustificazioni in maniera probante; qualora non venga fornita alcuna giustificazione o le stesse non siano ritenute valide saranno applicate le penali previste nell'art. 45 del presente Capitolato fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

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

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

ART. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di effettuare analisi di laboratorio, qualora si verifichino episodi di infezione e/o intossicazione alimentare, il soggetto aggiudicatario si obbliga a conservare un campione rappresentativo del pasto completo di ciascun giorno. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale del soggetto aggiudicatario, una porzione di almeno 100 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'aggiudicatario munito di etichetta su cui dovrà essere indicato l'alimento di riferimento, la data di preparazione, la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione, 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.

ART. 20 - AUTOCONTROLLO HACCP

Sono altresì a carico del soggetto aggiudicatario tutti gli adempimenti in materia HACCP previsti dal Regolamento CE 852/04 (compresa l'adozione del manuale di autocontrollo) per tutte le fasi della "procedura alimentare" soggette al suo controllo, garantendo l'applicazione e l'aggiornamento continuo di adeguate misure di sicurezza.

Pertanto il soggetto aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali e devono essere costantemente tenute a disposizione dei soggetti individuati da ALiSEO.

Il soggetto aggiudicatario assumerà l'incarico di "responsabile dell'igiene alimentare", pertanto dovrà designare, prima dell'avvio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE 178/2002, per l'intera durata dell'appalto. L'operatore designato è tenuto ad adempiere a tutti

gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari e il suo nominativo sarà comunicato alla ASL competente.

ART. 21 - SOSTENIBILITA' E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e dall'art. 86 bis del Codice dei Contratti.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo, il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (**PAN GPP** approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L'aggiudicatario dovrà produrre ad ALISEO tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali. Nel menù dovranno essere evidenziate le derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'Operatore economico intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

ALISEO, in particolare, obbliga il soggetto aggiudicatario all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi -

Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande,
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto,
- trasporti,
- consumi energetici;
- pulizie dei locali,
- requisiti degli imballaggi,
- gestione dei rifiuti,
- informazione agli utenti.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, 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 il "calendario di stagionalità" del territorio. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

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).

Acqua e bevande:

utilizzo di acqua e bevande sfuse con distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate. Il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e deve utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Verifica:

L'aggiudicatario deve fornire l'elenco dei fornitori di cui intende avvalersi nel corso di vigenza contrattuale. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE N.834/2007 e CE N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE N.510/2006, CE N. 1898/2006 e CE N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I fornitori devono presentare gli attestati di assoggettamento che verranno consegnati in originale all'Amministrazione e conservati in copia nei centri refezionali.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica:

L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicataria dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Trasporti

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Consumi energetici

L'aggiudicatario, relativamente alle attrezzature di proprietà, deve utilizzare apparecchi frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A+ secondo l'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi. Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature alla classe A+ mediante l'etichettatura Energy Label. È accettato come mezzo di prova copia del libretto da cui si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica:

L'aggiudicatario deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa. Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) 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, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione

-Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: L'aggiudicatario deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica:

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicataria effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: L'aggiudicatario deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

ART. 22 - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Il soggetto aggiudicatario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

Dovranno essere previsti due strumenti di indagine per ogni Centro di Ristorazione, concordati con ALiSEO:

- 1) - Questionario semestrale, per i primi due anni di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità e appetibilità del pasto da parte degli utenti, compilato dal responsabile del servizio nominato dall'appaltatore;
- Questionario una volta l'anno dopo i primi due anni e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

- 2) – Messa a disposizione di uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti ed eventuali insoddisfazioni.

Il soggetto aggiudicatario provvederà a diffondere il questionario concordato con l'Amministrazione per consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito e su tale questionario verrà inoltre riportata la data e il menù del giorno.

Previo accordo con l'Amministrazione appaltante, alla scadenza del semestre durante i primi due anni di attivazione del servizio e alla scadenza dell'annualità dopo i primi due anni e per tutta la durata del contratto, il Responsabile del servizio del soggetto aggiudicatario dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni e degli eventuali correttivi apportati al servizio, su proposta degli utenti.

ART. 23 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento da parte di ALiSEO al soggetto aggiudicatario della differenza tra il prezzo di aggiudicazione di ciascun pasto (costi della sicurezza e I.V.A. esclusi) e le tariffe agevolate praticate agli studenti universitari a seconda della fascia di appartenenza avverrà a seguito di presentazione di regolari fatture elettroniche emesse mensilmente distinte per centro di ristorazione.

Le fatture elettroniche dovranno riportare:

Codice Univoco Ufficio: xxxxxxxxxxxx

estremi del contratto

indicazione del prezzo unitario e numero dei pasti erogati suddiviso per le fasce reddituali degli studenti

riferimento all'ordine

indicazione del codice CIG

indicazione del codice IBAN

Il pagamento delle fatture elettroniche accettate avverrà entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse sul Sistema di Interscambio previo accertamento da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Ai sensi dell'art. 30 comma 5-bis del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. sull'importo delle fatture sarà operata una ritenuta d'acconto pari allo 0,50%.

Le ritenute saranno liquidate, sulla scorta di apposita fattura, dopo l'approvazione da parte della Amministrazione appaltante del certificato di regolare esecuzione delle prestazioni, previa acquisizione del DURC.

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

Il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare eventuali modifiche degli estremi del conto indicato e assume altresì tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della richiamata Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il soggetto aggiudicatario potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel presente Capitolato e nella relativa documentazione di gara; qualora il soggetto aggiudicatario si rendesse inadempiente a tale obbligo saranno applicate le penali indicate all'art. 46 del presente Capitolato; nel caso di sospensione del servizio per un periodo anche non continuativo superiore a tre giorni, ALiSEO potrà risolvere il contratto, così come previsto dall'art. 47 del presente Capitolato.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti al soggetto aggiudicatario è altresì subordinata alla regolarità del D.U.R.C. (Documento Unico Regolarità Contributiva) che i competenti uffici di ALiSEO provvederanno ad acquisire direttamente presso gli organismi competenti.

Art. 24 – RITENUTE FISCALI OPERATE AI DIPENDENTI NELLA FILIERA DEGLI APPALTI E SUBAPPALTI

L'impresa appaltatrice affidataria del presente appalto e le imprese subappaltatrici sono tenute a rilasciare alla stazione appaltante copia delle deleghe di pagamento relative al versamento delle ritenute di cui agli articoli 23 e 24 del decreto del Presidente della Repubblica n. 600 del 1973, 50, comma 4, del decreto legislativo 15 dicembre 1997, n. 446, e 1, comma 5, del decreto legislativo 28 settembre 1998, n. 360, trattenute ai lavoratori direttamente impiegati nell'esecuzione del servizio.

Il versamento delle ritenute di cui al periodo precedente è effettuato dall'impresa appaltatrice e dall'impresa subappaltatrice, con distinte deleghe per ciascun committente, senza possibilità di compensazione.

Al fine di consentire alla stazione appaltante il riscontro dell'ammontare complessivo degli importi versati dalle imprese, entro i cinque giorni lavorativi successivi alla scadenza del versamento di cui all'articolo 18, comma 1 del D.Lgs. 241/1997 (versamento entro il giorno sedici del mese di scadenza), l'impresa appaltatrice e le imprese subappaltatrici devono trasmettere alla stazione appaltante e, per le imprese subappaltatrici, anche all'impresa appaltatrice:

- 1) le deleghe di cui al comma 1 del presente articolo;
- 2) un elenco nominativo di tutti i lavoratori, identificati mediante codice fiscale, impiegati nel mese precedente direttamente nell'esecuzione di servizi affidati dalla stazione appaltante, con il dettaglio delle ore di lavoro prestate da ciascun percipiente in esecuzione del servizio affidato;
- 3) l'ammontare della retribuzione corrisposta al dipendente collegata a tale prestazione;
- 4) il dettaglio delle ritenute fiscali eseguite nel mese precedente nei confronti di tale lavoratore, con separata indicazione di quelle relative alla prestazione affidata dalla stazione appaltante.

Nel caso in cui alla data di cui al comma 3 sia maturato il diritto a ricevere corrispettivi dall'impresa appaltatrice e questa o le imprese subappaltatrici non abbiano ottemperato all'obbligo di trasmettere alla stazione appaltante le deleghe di pagamento e le informazioni relative ai

lavoratori impiegati di cui al medesimo comma 3 ovvero risulti l'omesso o insufficiente versamento delle ritenute fiscali rispetto ai dati risultanti dalla documentazione trasmessa, la stazione appaltante sospenderà, finché perdura l'inadempimento, il pagamento dei corrispettivi maturati dall'impresa appaltatrice o affidataria sino a concorrenza del 20% del valore complessivo del servizio ovvero per un importo pari all'ammontare delle ritenute non versate rispetto ai dati risultanti dalla documentazione trasmessa, dandone comunicazione entro novanta giorni all'ufficio dell'Agenzia delle entrate territorialmente competente nei suoi confronti. In tali casi, è preclusa all'impresa appaltatrice ogni azione esecutiva finalizzata al soddisfacimento del credito il cui pagamento è stato sospeso, fino a quando non sia stato eseguito il versamento delle ritenute.

Gli obblighi previsti dal presente articolo non trovano applicazione qualora le imprese appaltatrici o subappaltatrici comunichino al committente, allegando la relativa certificazione, la sussistenza, nell'ultimo giorno del mese precedente a quello della scadenza prevista dal comma 3, dei seguenti requisiti:

a) risultino in attività da almeno tre anni, siano in regola con gli obblighi dichiarativi e abbiano eseguito nel corso dei periodi d'imposta cui si riferiscono le dichiarazioni dei redditi presentate nell'ultimo triennio complessivi versamenti registrati nel conto fiscale per un importo non inferiore al 10 per cento dell'ammontare dei ricavi o compensi risultanti dalle dichiarazioni medesime;

b) non abbiano iscrizioni a ruolo o accertamenti esecutivi o avvisi di addebito affidati agli agenti della riscossione relativi alle imposte sui redditi, all'imposta regionale sulle attività produttive, alle ritenute e ai contributi previdenziali per importi superiori ad euro 50.000, per i quali i termini di pagamento siano scaduti e siano ancora dovuti pagamenti o non siano in essere provvedimenti di sospensione. Le disposizioni di cui al periodo precedente non si applicano per le somme oggetto di piani di rateazione per i quali non sia intervenuta decadenza.

La certificazione di cui al comma 5 è messa a disposizione delle singole imprese dall'Agenzia delle entrate e ha validità di quattro mesi dalla data del rilascio.

ART. 25 - OBBLIGHI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO DEL SERVIZIO

Il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza dei seguenti obblighi:

- pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo dei pasti (sale ristoro e relative attrezzature (tavoli, sedute, mobilia diversa) e dei relativi locali di pertinenza;
- lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- 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;
- disinfestazioni e derattizzazioni periodiche (generalmente con cadenza quadrimestrale ovvero, nel caso di emissione di ordinanza comunali, con la periodicità ivi indicata);
- fornitura di tutti i prodotti e attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
- interventi di manutenzione di cui al successivo art. 34;
- fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- disostruzione rete fognaria di appartenenza;
- pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti.

- tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e stipula di apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale della stazione appaltante autorizzato al controllo.

Le pulizie, presso i luoghi di consumo dei pasti, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.

Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici e con provata azione antibatterica.

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno 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.

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.

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

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.

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.

Il soggetto aggiudicatario 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.

Nello svolgimento del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà altresì assicurare:

a) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur non compresi eventualmente nell'inventario di cui all'art. 37 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio e che, al termine dell'appalto, rimarranno tutti di proprietà dell'Amministrazione;

b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario che, al termine dell'appalto, rimarranno tutti di proprietà dell'Amministrazione.

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.

Il soggetto aggiudicatario, a sua cura e spese, si impegna inoltre:

- alla sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;

- al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;

- all'ottenimento delle autorizzazioni e permessi in genere;

- al pagamento delle spese conseguenti all'osservanza della normativa in materia di sicurezza dei cantieri;

- al rispetto, nei confronti del proprio personale impiegato nell'appalto, delle condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL di settore applicabili alla data di stipula del contratto nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo successivamente stipulato per la categoria;

- all'adempimento di ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ad ottemperare degli obblighi descritti dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. In caso di

accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione contrattuale, così come previsto dall'art. 45 del presente Capitolato, ed è altresì autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore del soggetto aggiudicatario ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'impresa è obbligata ad integrare qualora la somma sia insufficiente;

- a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;
- a fornire all'Amministrazione, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;
- ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente idoneo e nel numero sufficiente allo svolgimento del servizio. Il relativo personale inoltre deve essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare nonché di 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 del soggetto aggiudicatario 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 con l'assenso dell'Amministrazione;
- a garantire che il personale impiegato per l'effettuazione 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 capo, cuffie, guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi, ecc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, nonché 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;
- ad informare dettagliatamente il proprio personale dei contenuti del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

ART. 26- ALTRI OBBLIGHI E ONERI DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

Il soggetto aggiudicatario, durante la vigenza contrattuale, è tenuto al rispetto delle disposizioni emanate dalle Autorità competenti nel caso di eventuali emergenze sanitarie (es. ulteriori episodi epidemiologici analoghi a quelli causati dal Covid-19 nonché eventuali situazioni emergenziali sanitarie in genere) e alla conseguente riorganizzazione gestionale dei Centri di Ristorazione affidati in appalto.

ART. 27 - REINTEGRI E VARIAZIONI DEL PERSONALE

L'organico impiegato nell'esecuzione del servizio deve rimanere costante.

Nel caso di variazione 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.

ART. 28 - FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

Il soggetto aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso l'Amministrazione, come da offerta progettuale, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08, dal Regolamento CE 852/04 (HACCP) e dal Regolamento U.E. 1169/2011.

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.

Ai corsi potrà partecipare il personale incaricato dell'Amministrazione.

Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

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 ss.mm.ii. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CEE 178/2002 art. 18 e Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ART. 29 - PERSONALE IMPIEGATO

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.

Il personale del soggetto aggiudicatario deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, pantaloni/gonna da lavoro, calzari idonei, cuffia/berretto per contenere la capigliatura, guanti in lattice monouso, ecc.

ART. 30 - GESTIONE DELLE EMERGENZE

Spetta al soggetto aggiudicatario la gestione delle emergenze nelle strutture (Centri di Ristorazione) dove viene eseguito il servizio con i propri lavoratori appositamente formati.

Il soggetto aggiudicatario tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:

- evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
- adottare misure precauzionali di esercizio;
- provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni descritte dai competenti uffici di ALiSEO fornite al soggetto aggiudicatario e/o visionabili all'occorrenza;

Il soggetto 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.

Si precisa che resta a carico del soggetto aggiudicatario l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso.

ART. 31 - SPESE, IMPOSTE, TASSE E UTENZE

Sono ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese relative alle utenze e, in particolare, energia elettrica, acqua, gas, canone telefonico, TARI dei Centri di ristorazione affidati in appalto.

A tal fine il soggetto aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà provvedere, fatta eccezione per il Centro di Ristorazione di Asiago, all'intestazione e/o volturazione dei relativi contratti e, per quanto riguarda la TARI (Tassa sui rifiuti), il soggetto aggiudicatario dovrà attivarsi presso i competenti uffici al fine di pagare direttamente gli oneri connessi alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti.

Per quanto riguarda il Centro di ristorazione di via Asiago l'aggiudicatario dovrà corrispondere ad ALiSEO il rimborso delle utenze e della TARI nella seguente misura:

33,33% delle spese sostenute per Acqua

50% delle spese sostenute per la TARI

La spesa sostenuta per il Gas e per l'Energia elettrica sarà calcolata sulla base dei consumi annuali rilevati mediante apposito contatore applicando un costo medio annuale concordato.

ART. 32 - SISTEMA DI TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'

Il soggetto aggiudicatario dovrà dotarsi di un sistema di rintracciabilità 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.

ART. 33 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio, quali Dichiarazione di Inizio Attività, Autorizzazione Sanitaria propria ex art. 27 DPR 26-03-1980 n 327 e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamenti per l'espletamento del servizio, quale attività principale, oggetto del presente Capitolato.

ART. 34 - ATTREZZATURE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ALiSEO concederà in uso al soggetto aggiudicatario le attrezzature e i materiali indicati nei verbali di consegna dei locali di ciascun Centro di Ristorazione di cui all'art. 3 del presente Capitolato speciale.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese a quanto segue:

- a) manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora le stesse fossero ritenute non sufficienti per l'espletamento delle attività oggetto del servizio di ristorazione, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che, al termine del contratto, resteranno di proprietà di ALiSEO;
- b) sostituzione degli arredi in caso di necessità e a seguito di autorizzazione di ALiSEO che, al termine del servizio appaltato, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;
- c) sostituzione di attrezzature non funzionanti, previa autorizzazione di ALiSEO, con altre attrezzature che, al termine del rapporto contrattuale, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;
- d) acquisto degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro.

Nel corso del contratto e al termine dello stesso, ALiSEO procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal soggetto aggiudicatario. Qualora, a seguito delle ispezioni compiute, si constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature dipendenti dalla non diligente gestione da parte del soggetto aggiudicatario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, il soggetto aggiudicatario 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 del soggetto aggiudicatario a tale obbligo, ALiSEO potrà provvedere direttamente addebitando i relativi costi al soggetto aggiudicatario maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Al termine del contratto il soggetto aggiudicatario dovrà consegnare tutte le attrezzature ricevute e quelle eventualmente reintegrate in buono stato di funzionamento e di conservazione.

ART. 35 - MANUTENZIONE DEI LOCALI E IMPIANTI

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria dei locali e impianti presenti presso i centri di ristorazione affidati in appalto. Le attrezzature, oggetto di manutenzione ordinaria e straordinaria, dovranno essere oggetto di idonea manutenzione secondo un programma di verifica e di controllo redatto allo scopo, al fine di garantirne l'efficienza nel tempo e la conformità alle disposizioni normative ad esse applicabili.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere, a titolo non esaustivo, a quanto segue:

- Verifica e mantenimento in efficienza di tutta la dotazione impiantistica antincendio (estintori, naspi, rilevatori antincendio, compartimentazione porte REI, ecc.) sia di quella concessa in dotazione al soggetto aggiudicatario che quella integrata dallo stesso nel corso del contratto
- Reintegro di tutte le dotazioni di sicurezza (D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)
- Sostituzione dei corpi illuminanti non più funzionanti
- Sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite
- Tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, ecc. Nelle cucine e nei locali preposti alla lavorazione dei pasti è prescritta una tinteggiatura globale dei locali stessi
- Eventuale rifacimento delle porzioni di intonaco ammalorato sottostante la tinteggiatura.
- Opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, infissi, pavimentazioni e rivestimenti nonché la sostituzione delle parti danneggiate

Le eventuali spese di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e omessa manutenzione ordinaria saranno onere del soggetto aggiudicatario stesso.

Qualora il soggetto aggiudicatario non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria degli impianti, successivamente a diffida ad adempiere, ALiSEO si riserva di provvedere incaricando una ditta di propria fiducia ed addebitando al soggetto aggiudicatario la spesa sostenuta. Resta comunque inteso che sarà a carico del soggetto aggiudicatario qualsiasi spesa di ripristino per avarie, provocate da incuria e/o mancata e/o insufficiente manutenzione da parte del soggetto aggiudicatario agli impianti e alle strutture affidate in gestione.

Il soggetto aggiudicatario deve segnalare tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto individuato dall'Amministrazione qualsiasi evento o guasto o inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore; è fatto altresì obbligo del soggetto aggiudicatario di comunicare all'Amministrazione eventuali danni, guasti o anomalie che dovessero verificarsi a carico delle strutture di competenza, per eventuali manutenzioni fatte dall'Amministrazione.

Al termine dell'appalto il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, per ciascuna attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

Il soggetto aggiudicatario è obbligato a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, fatto salvo il preventivo accordo ed autorizzazione di ALiSEO.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti non adeguatamente prevenuti, resta a totale carico del soggetto aggiudicatario.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione e, in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno in contraddittorio alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna da ALiSEO.

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'integrazione di ogni attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione pasti.

Tali attrezzature, che resteranno di proprietà di ALiSEO, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

ART. 36 - POLIZZA ASSICURATIVA RESPONSABILITA' CIVILE E GARANZIA AUTONOMA BANCARIA

Il soggetto aggiudicatario assume ogni responsabilità per qualsiasi danno derivante dall'esecuzione del servizio di ristorazione oggetto del presente Capitolato speciale sia a persone e cose dell'Amministrazione appaltante sia a terzi (persone e/o cose) e manleva pertanto ALiSEO da qualsiasi responsabilità diretta o indiretta a qualsiasi titolo configurata a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esecuzione del servizio.

Il soggetto aggiudicatario assume anche tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del soggetto aggiudicatario.

Nulla può essere fatto valere dal soggetto aggiudicatario né nei confronti di ALiSEO né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

Il soggetto aggiudicatario, prima della stipula del contratto d'appalto, dovrà dimostrare di aver stipulato una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali dei centri di ristorazione affidati in appalto presso i quali è previsto il servizio, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti. A tal fine il soggetto aggiudicatario dovrà stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa RCT/RCO, a beneficio di ALiSEO e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile del soggetto aggiudicatario in ordine allo svolgimento del servizio appaltato. Il massimale di tale polizza dovrà essere come di seguito indicato:

- RCT (responsabilità civile verso terzi) contro qualsiasi rischio derivante dalla gestione dei Centri di Ristorazione (comprese eventuali intossicazioni alimentari) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 con il limite di € 3.000.000,00 per ogni persona e € 2.000.000,00 per danni a cose.

- RCO (responsabilità civile verso prestatori di lavoro) € 3.000.000,00 per ogni persona.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che ALiSEO è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà provvedere, tra l'altro alla copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché di ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dal soggetto aggiudicatario e relativo alle derrate.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. Il soggetto aggiudicatario si impegna a consegnare ad ALiSEO copia della polizza di cui sopra prima della stipula del contratto nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Amministrazione. L'esecuzione del servizio oggetto del contratto non potrà iniziare in mancanza di stipula da parte del soggetto aggiudicatario della polizza di cui al presente articolo.

Il soggetto aggiudicatario, prima della stipula del contratto d'appalto, dovrà altresì produrre una **garanzia bancaria autonoma a prima richiesta** di importo pari al valore complessivo degli interventi di ristrutturazione e risanamento, da effettuare presso i Centri di Ristorazione in argomento, offerto dal soggetto aggiudicatario I.V.A. e oneri della sicurezza esclusi; tale importo dovrà essere incrementato dell'ulteriore somma di € 100.000,00 a garanzia della completa ed integrale esecuzione dei lavori nel rispetto dei cronoprogramma dei lavori stabiliti da ALiSEO e, in particolare, a garanzia del pagamento delle penali per ritardo nell'effettuazione dei lavori nella misura di € 1.000,00 per ciascun giorno di ritardo sino ad un monte complessivo di € 100.000,00 raggiunto il quale ALiSEO avrà il diritto di risolvere il contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, trattenendo le somme rimosse, nonché a garanzia del

pagamento della penale per intervenuta risoluzione del contratto di appalto nella misura pari all'importo massimo della Garanzia Autonoma decurtato degli importi dei lavori puntualmente e regolarmente eseguiti, così come risultanti dagli stati di avanzamento lavori debitamente accettati da ALiSEO restando impregiudicato ogni altro diritto, compreso il risarcimento di ogni maggiore danno.

ART. 37 - CAUZIONE DEFINITIVA

Il soggetto aggiudicatario dovrà versare una cauzione definitiva calcolata secondo le modalità stabilite dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Tale cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del soggetto aggiudicatario nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto medesimo per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Amministrazione può chiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al soggetto aggiudicatario.

La predetta cauzione definitiva dovrà avere durata sino al termine del contratto e sarà svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione delle prestazioni, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere sino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione a seguito del positivo accertamento del corretto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali da parte del soggetto aggiudicatario.

Lo svincolo è automatico senza necessità del nulla osta dell'Amministrazione appaltante con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto assicurativo garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dei servizi/forniture, in originale o copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione da parte del soggetto aggiudicatario del servizio/fornitura.

ART. 38 - VERBALE CONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE

Prima della stipula del contratto sarà redatto e sottoscritto dal soggetto aggiudicatario e da ALiSEO un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dei Centri di Ristorazione in cui si svolgerà il servizio di cui al presente appalto.

Tutto quanto affidato al soggetto aggiudicatario a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna solleverà ALiSEO da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendere necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico del soggetto aggiudicatario senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.

ART. 39 - VERBALE RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto il soggetto aggiudicatario dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni allo stesso affidati nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti e risultare da apposito verbale.

Qualora si rilevassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature, agli arredi dovuti ad imperizia, incuria, uso non appropriato, mancanza di manutenzione ordinaria e/o straordinaria,

questi verranno stimati ed addebitati interamente al soggetto aggiudicatario. In tal caso l'Amministrazione si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ART. 40 - SPAZI PUBBLICITARI

Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno dei locali dei Centri di Ristorazione affidati in appalto rimangono nella disponibilità dell'Amministrazione che potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere *benefit* al soggetto aggiudicatario gestore del servizio di cui al presente Capitolato speciale.

ART. 41 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto al soggetto aggiudicatario di cedere in tutto o in parte il contratto per l'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato a pena di immediata risoluzione del contratto medesimo restando impregiudicato il diritto di richiesta di ogni eventuale ulteriore danno dipendente da tale azione.

ART. 42 - CESSIONE DEL CREDITO

E' consentita la cessione del credito secondo quanto stabilito dall'art. 106 c. 13 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

ART. 43 - SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, di pulizia dei locali.

Per quanto riguarda i lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuare presso i Centri di Ristorazione indicati all'Art 1 del presente Capitolato, è ammesso il subappalto nei limiti e termini consentiti e disciplinati dalle norme vigenti (art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)

I soggetti concorrenti dovranno indicare in sede di offerta le parti di servizio e le parti delle lavorazioni rientranti nelle tipologie sopra indicate che intendono affidare a terzi.

ART. 44 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo del pasto rimarrà fisso per tutta la durata del contratto, salvo provvedere, a decorrere dal secondo anno contrattuale e su richiesta formale da parte del soggetto aggiudicatario, all'istruttoria prevista dall'art. 106 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per la revisione dei prezzi.

ART. 45 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Prima dell'inizio del servizio l'Amministrazione provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale del soggetto aggiudicatario e a fornire il DUVRI definitivo che sarà costituito dal documento predisposto da ALiSEO eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni sulle attività esplicitate dal soggetto aggiudicatario il quale dovrà produrre il proprio DVR o un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che, una volta coordinato con il DUVRI, lo renderà definitivo.

Sarà infine redatto il verbale di riunione di cooperazione e coordinamento ed il sopralluogo congiunto, da sottoscrivere, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 tra il RSPP designato dalla Stazione appaltante ed il RSPP designato dal soggetto aggiudicatario presso le sedi di svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale.

Resta a carico del soggetto aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

ART. 46 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 dell'impegno al controllo sul corretto utilizzo della tessera per la fruizione del pasto da parte degli utenti di cui all'art. 4 del presente Capitolato speciale

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto della composizione dei pasti di cui all'art. 6 del presente Capitolato speciale, dell'impegno a mantenere la distribuzione di bevande a consumo libero self-service presso il Centro di Ristorazione di Asiago e mancata applicazione dei prezzi fissati per i generi distribuiti agli studenti presso il Bar-Caffetteria Brignole di cui al listino indicato all'art. 6 del presente Capitolato speciale

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. 7 del presente Capitolato speciale

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. 7 del presente Capitolato speciale

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 11 del presente Capitolato speciale in relazione all'approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 12 del presente Capitolato speciale in relazione alle caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 15 del presente Capitolato speciale in relazione allo smaltimento dei rifiuti

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 17 del presente Capitolato speciale in merito al divieto del riciclo di alimenti

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 18 del presente Capitolato speciale in merito ai risultati dei controlli sui campioni alimentari

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 19 del presente Capitolato speciale in relazione alla conservazione dei campioni dei pasti

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del presente Capitolato speciale in relazione agli adempimenti previsti in materia HACCP

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 22 del presente Capitolato speciale in relazione alla verifica della soddisfazione dell'utenza

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto del divieto di sospensione del servizio da parte del soggetto aggiudicatario

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 25 e 26 del presente Capitolato speciale in relazione agli obblighi previsti per il soggetto aggiudicatario del servizio
Da € 200 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 28 del presente Capitolato speciale in relazione agli obblighi di formazione e informazione del personale
Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 29 del presente Capitolato speciale in relazione agli obblighi previsti per il personale impiegato nell'appalto
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. 30 del presente Capitolato speciale in relazione alla gestione delle emergenze
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del presente Capitolato speciale in relazione al sistema di tracciabilità - rintracciabilità
€ 1.000 per ritardata adozione del sistema di rintracciabilità

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 34 del presente Capitolato speciale 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. 35 del presente Capitolato speciale in relazione alla manutenzione dei locali, impianti e attrezzature
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate 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.)
Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

ART. 47 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - RECESSO

E' facoltà di ALiSEO risolvere di diritto il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese del soggetto aggiudicatario, qualora lo stesso non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e diligenza richiesta dalla fattispecie ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora si siano riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Amministrazione ovvero vi sia stato grave inadempimento del soggetto aggiudicatario nell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato speciale. Costituiscono inoltre motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (Clausola risolutiva espressa) le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenute cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016
- b) sopravvenute cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. presenza di cause interdittive ai sensi D.Lgs. n. 159/2011
- c) sopravvenute condizioni di cui all'art. 53 c. 16-ter del D.Lgs. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione
- d) destinazione dei locali concessi dalla Stazione appaltante ad uso diverso da quello stabilito nel presente Capitolato speciale
- e) utilizzo dei locali per finalità diverse da quelle afferenti alla prestazione del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato speciale
- f) presenza all'interno dei locali adibiti al servizio ristorazione di utenza diversa da quella autorizzata da ALiSEO.
- g) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali
- h) impiego di personale non dipendente del soggetto aggiudicatario
- i) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative dichiarate in sede di offerta nonché della mancata osservanza di quanto indicato nel piano di assorbimento del personale in merito alle concrete modalità di applicazione della clausola sociale
- j) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta
- k) ripetuti inadempimenti, ritardi, interruzione totale o parziale delle prestazioni senza giustificato motivo per un periodo anche non continuativo superiore a 3 giorni debitamente contestati al soggetto aggiudicatario
- l) grave negligenza nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, errore grave nell'esecuzione delle prestazioni, debitamente contestati al soggetto aggiudicatario, che abbiano comportato l'applicazione di penali per almeno tre volte nell'arco di un quadrimestre
- m) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- n) casi di intossicazione alimentare
- o) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e/o regolamentari in materia di igiene e sanità nella conduzione del servizio
- p) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione
- q) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali
- r) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- s) inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/8/2010 n. 136;

- t) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP
- u) subappalto non autorizzato
- v) cessione del contratto a terzi
- w) abbandono dell'appalto
- x) mancato reintegro della cauzione definitiva entro i termini stabiliti
- y) ritardi nell'esecuzione dei lavori di ristrutturazione e risanamento presso i Centri di Ristorazione superiori a giorni 100 rispetto ai cronoprogrammi stabiliti dalla Stazione appaltante;
- z) applicazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, sotto forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul soggetto aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa mediante incameramento della cauzione definitiva e fatti salvi gli ulteriori eventuali danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti del soggetto aggiudicatario nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o di autorizzazioni del soggetto aggiudicatario.

Le spese necessarie per l'eventuale risoluzione del contratto e conseguenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

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

L'Amministrazione si riserva infine la facoltà di recedere dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con lettera A/R, nel caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

In tal caso l'Amministrazione corrisponderà al soggetto aggiudicatario il pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali. Il soggetto aggiudicatario rinuncia a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice Civile.

ART. 48 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

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 Genova.

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

ART. 49 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI DIVERSI

Il soggetto aggiudicatario del servizio è tenuto alla stipulazione del contratto nelle forme di legge, nel termine che verrà indicato nella comunicazione di affidamento.

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto.

ART. 50 - INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ART. 13 REGOLAMENTO UE N. 679/2016) RACCOLTI PER LA GESTIONE DELLA PRESENTE PROCEDURA

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016, anzidetto GDPR, l'Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento – ALiSEO, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, La informa in merito a quanto segue:

Il titolare del trattamento è l'Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento – ALiSEO con sede in Via San Vincenzo n. 4, Genova, PEC: direzione@pec.aliseo.liguria.it, Centralino: +39 01024911.

Il responsabile della protezione dei dati è l'Avv. Cathy La Torre e può essere contattato all'indirizzo email dpo.privacy@aliseo.liguria.it

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 alla nostra Agenzia la richiesta al seguente indirizzo:

AliSEO (Responsabile della Protezione dei dati personali, Via San Vincenzo 4, 16121 Genova
email: dpo@wildside.legal)

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

ART. 51 - DISPOSIZIONI FINALI E NORME DI RINVIO

Per quanto non esplicitamente previsto nel presente Capitolato speciale si fa rinvio alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili e alle disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. (Codice dei Contratti pubblici) in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore.

Allegati:

Allegato A – Tabella Gramature

Allegato B – Elenco impianti e attrezzature Centri di Ristorazione

Allegato C – D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze)

Allegato D – Elaborati progettazione edile ed impiantistica (vedi Tav. 0.Elenco elaborati)

Allegato E - Elenco personale attualmente in servizio