

CAPITOLATO SPECIALE

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I CENTRI DI RISTORAZIONE DI DARSENA – BAR CAFFETTERIA BRIGNOLE – ASIAGO SITI IN GENOVA - PERIODO 1/1/2021 – 31/12/2025 E PER L’EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RISANAMENTO PRESSO I SUDETTI 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 Darsena, Bar Caffetteria Brignole e Asiago 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 netti € 0,30 per ciascun pasto erogato in convenzione tra il soggetto aggiudicatario e il personale esterno. Il numero di tali pasti erogati dovrà essere rendicontato mensilmente ad ALiSEO da parte del soggetto aggiudicatario.

Il servizio di ristorazione, quale prestazione principale del presente Capitolato, comprende la preparazione e il confezionamento dei pasti da effettuarsi presso il Centro di Ristorazione di Darsena presso cui dovrà essere realizzata da parte del soggetto aggiudicatario una cucina centralizzata da cui veicolare e distribuire i pasti presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

I pasti potranno pertanto essere consumati dagli studenti universitari direttamente a self service presso il Centro di ristorazione centralizzato di Darsena ovvero consumati, sempre a self service, presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole dove saranno veicolati dal Centro di Darsena con idonei contenitori termici e mezzi di trasporto aventi le caratteristiche previste dalla vigente normativa di settore.

In particolare, il servizio di ristorazione comprende:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione delle cucine e degli annessi locali;
- la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata da realizzare nel Centro di ristorazione di Darsena con i relativi impianti, attrezzature e arredi messi a disposizione di ALiSEO nonché con gli ulteriori impianti, attrezzature e arredi offerti dal soggetto aggiudicatario in sede di partecipazione alla gara; la distribuzione dei pasti a self service presso tale Centro di ristorazione agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO nonché la veicolazione, porzionamento e distribuzione a self service dei pasti, preparati presso la cucina centralizzata del Centro di Darsena, agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO presso i

centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nonché, qualora venga richiesto dagli studenti ovvero - nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni - presso le diverse residenze studentesche, garantendo la massima qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie e della continuità del servizio;

- la preparazione e cottura dei primi piatti (pasta o riso) nonché della carne o pesce alla griglia e/o in padella, non veicolati dalla cucina centralizzata di Darsena, bensì direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole;
- la preparazione in tutti e tre i Centri di ristorazione delle sale mensa e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina di tutti e tre i Centri di ristorazione e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- la fornitura delle attrezzature necessarie, stoviglie e arredi che si rilevassero insufficienti rispetto alla dotazione di proprietà di ALiSEO attualmente presente nei suddetti Centri di ristorazione, 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 non monouso al fine di non modificare la qualità del servizio attualmente fornito da ALiSEO con la gestione diretta del servizio di ristorazione; non dovranno quindi essere impiegate posate a perdere;
- la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti che è a totale carico 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 DARSENA	
	DARSENA Sanificazione dei canali e interventi impiantistici finalizzati alla mitigazione del rischio covid-19	€ 10.000,00
	Opere edili accessorie agli impianti di cui 30% come opere accessorie impianti ed adeguamento controsoffittature sala refettorio	€ 30.000,00
	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
	Adeguamento illuminazione refettorio e miglioramento ricircolo locale tecnico 1° piano, interventi di seguito meglio rappresentati: - rimozioni plafoniere, inserimento nuove plafoniere in numero pari a quelle eliminate, rifacimento dei collegamenti elettrici per ciascun punto luce installato, inclusi cassetti, cavi, fissaggi, accessori e mano d'opera - per il locale tecnico aggiunta di plenum per emissione dell'aria della macchina della cucina, demolizione ove possibile della pannellatura sulla seconda grata ed inserimento di ventilatore per forzare un minimo di ricircolo dell'aria.	€ 35.000,00
	Totale Darsena	€ 122.200,00
D2	D2 - CAFFE' BRIGNOLE	
	CAFFE' BRIGNOLE Manutenzione straordinaria del piano di copertura, rifacimento dell'impermeabilizzazione mediante intervento conservativo della tipologia esistente, essendo il bene sottoposto a vincolo ai sensi del D.Lgs 42/2004. Sostituzione delle piastrelle ammalorate nella quantità massima del 20%. Compresi altresì, tutti gli oneri di trasporto e conferimento a discarica 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 discarica degli infissi esistenti.	€ 25.000,00
	Sostituzione Unità esterna - impianto condizionamento . Manutenzione straordinaria con adeguamento impianto climatizzazione/riscaldamento (sostituzione refrigeratore/pompa), verifica con adeguamento dei canali di mandata e ripresa, oltre a sanificazione degli stessi. Sostituzione di n.2 caldaie murali asservite alla produzione di acqua calda sanitaria per i locali spogliatoi e cucina.	€ 23.800,00
	Totale Caffè Brignole	€ 93.800,00
D3	D3 - 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, 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 all'area 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 oneri di discarica.	€ 40.000,00
	Totale mensa Asiago	€ 40.000,00
TOTALE LAVORI soggetti a ribasso :		€ 256.000,00
di cui Lavori EDILI OG1		€ 140.000,00
di cui Lavori IMPIANTI OG11		€ 116.000,00
Oneri sicurezza (1,50%) non soggetti a ribasso		€ 3.840,00
TOTALE COMPLESSIVO		€ 259.840,00

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. 42 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
LOTTO D1 - Darsena	60												
LOTTO D2 - Caffè Brignole	75												
LOTTO D3 - Asiago	45												
TOTALE	180												

Tempistiche di esecuzione eventuali opere aggiuntive in sede di OEV

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 e senza eccezioni**, 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 **€ 3.850.000,00** escluso I.V.A. e costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale (**€ 9.648,00**) ed è stato determinato in base a presunti n. 550.000 pasti distribuiti presso i Centri di Ristorazione stimando in **€ 7,00** 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 **€ 3.850.000,00**) e della prestazione secondaria (lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri **€ 256.000,00**) è stabilito in **€ 4.106.000,00** esclusa I.V.A. e **€ 3.840,00** quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso per i lavori di ristrutturazione e **€ 9.648,00** 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 **€ 5.646.000,00** (di cui **€ 5.390.000,00** per il servizio di ristorazione e **€ 256.000,00** per i lavori di ristrutturazione) esclusa I.V.A. ed esclusi **€ 3.840,00** quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso per i lavori di ristrutturazione e **€ 13.507,20** 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 aggiudicatario ad uso gratuito i seguenti locali sede dei centri di ristorazione e le attrezzature, impianti e arredi esistenti e qualsiasi altro materiale compreso nell'inventario rilevato all'atto della consegna dei locali al soggetto aggiudicatario:

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

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

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

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.

Presso il Centro di Ristorazione di Darsena, utilizzato come cucina centralizzata da cui veicolare i pasti presso gli altri Centri di Asiago e Bar Caffetteria Brignole, gli studenti universitari ed altra utenza autorizzata da ALiSEO potranno anche consumare i pasti.

La descrizione dello stato dei locali, attrezzature, impianti ed arredi 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. 36.

I locali, le attrezzature, gli impianti ed arredi 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. Gli arredi, attrezzature mancanti e quanto altro necessario per l'espletamento del servizio di ristorazione dovranno essere reintegrati 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 e 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. 110.000 ed è così suddiviso in relazione a ciascun punto di ristorazione:

- 70.000 pasti Centro di Ristorazione Darsena
- 25.000 pasti Centro di Ristorazione Asiago
- 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.

È 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. 44 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 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

Centro di Ristorazione Asiago:

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

Bar Caffetteria Brignole:

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

(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)

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 Darsena e Asiago.

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	€ 0,90
Caffè deca/marocchino	€ 1,00
Ginseng/orzo	€ 1,30
Latte bianco	€ 0,90
Cappuccino/latte macchiato	€ 1,20

Cappuccino Deca/orzo/ginseng	€ 1,30
Thé/tisane	€ 1,50
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	€ 1,00
Focaccia	€ 1,10
Pizza margherita/toast	€ 2,50
Pizza farcita	€ 2,00
Tramezzini	€ 2,00
Croissant salato	€ 2,00
Panino classico	€ 2,80
Piadina/rustichella	€ 3,00
Panini milano/texano	€ 3,00
Succo frutta cc. 200	€ 2,50
Spremuta	€ 2,50
Macedonia	€ 3,00
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. 44 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 dalla vendita dei generi di caffetteria è stato stimato dall'operatore economico uscente in € 90.616,00 (periodo ottobre 2018 – settembre 2019).

Art. 7 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere realizzato utilizzando, come centro di cottura pasti centralizzato, il Centro di ristorazione di Darsena. Pertanto i pasti saranno cucinati presso tale Centro, che dovrà essere adeguatamente strutturato con impianti, attrezzature e arredi da parte del soggetto aggiudicatario che avrà offerto in sede di partecipazione alla procedura di affidamento della gara e che sarà oggetto di punteggio qualitativo.

L'Utenza (studenti universitari e altri utenti autorizzati da ALiSEO) potrà consumare il pasto nei locali "refettorio" di tale centro di cottura.

L'Utenza potrà consumare altresì i pasti presso i locali "refettorio" dei centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole che saranno preparati presso il centro di cottura centralizzato di Darsena e veicolati presso i suddetti centri di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

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

anche 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.

Il soggetto aggiudicatario dovrà altresì 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.

I pasti da asporto potrebbero essere altresì richiesti da studenti e docenti che frequentano le Facoltà universitarie di Scienze M.F.N., Chimica e Ingegneria situate nelle immediate adiacenze di viale Gambaro 54 sede del Centro di ristorazione di Puggia attualmente non più funzionante.

Lo svolgimento del servizio di ristorazione si attuerà attraverso le principali seguenti fasi e 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) preparazione dei pasti presso il Centro di cottura centralizzato da realizzarsi a cura e spese del soggetto aggiudicatario presso il Centro di ristorazione di Darsena
- e) veicolazione dei pasti e relativa distribuzione all'Utenza presso i Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole ed altre eventuali sedi (residenze universitarie qualora richiesto dagli studenti)

Art. 8 - 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.

I 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.

I 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. 9 – MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E 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.

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.

È tassativamente richiesto che i pasti, in ogni loro parte, vengano preparati nella stessa mattinata al cui termine è previsto il consumo. Salvo diverse disposizioni impartite da ALiSEO non sono ammesse preparazioni anticipate ad eccezione delle seguenti operazioni sugli alimenti, consentite il giorno precedente a quello del consumo:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura, macinatura di carni crude, da conservare poi in frigorifero a 0°/+2°C, fino al momento della cottura;
- b) pelatura di patate e carote, da conservare poi in frigorifero immerse in acqua acidulata con succo di limone;
- c) mondatura, lavaggio (ma non taglio) delle verdure e ammollo dei legumi secchi necessari per la preparazione delle pietanze, da conservare in frigorifero, coperti.

Tutti gli alimenti sopra citati andranno comunque risciacquati prima dell'uso.

Le modalità di preparazione e di cottura dei pasti dovranno essere idonee alle esigenze dietetiche del tipo di Utenza cui il servizio si rivolge.

Il soggetto aggiudicatario dovrà altresì osservare le seguenti indicazioni:

- a) Tutte le materie prime e i semilavorati necessari per la realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche previste nell'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari" o dalle future versioni dello stesso documento che gli Enti interessati emetteranno.
- b) Tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e +4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tale e quali.
- c) Per i condimenti a crudo delle pietanze si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- d) Non è ammesso l'utilizzo di preparati a base di glutammato di sodio per insaporire i cibi.
- e) Il passato di verdura dovrà essere preparato di volta in volta con verdure almeno in parte diverse o, quantomeno, in proporzioni diverse così da ottenere minestre di colore, sapore e consistenza non sempre uguali, oltre al fatto di beneficiare delle valenze nutrizionali che variano con la stagionalità.
- f) Per la preparazione del sugo vegetale si utilizzeranno verdure fresche varie (carote, sedano porri, ecc.).
- g) Per le preparazioni contenenti il tonno, qualora si utilizzi tonno all'olio di oliva, si richiede l'eliminazione dell'olio della confezione e l'aggiunta di olio extravergine di oliva.
- h) La frutta prevista nel menù va variata regolarmente con quella disponibile sul mercato; deve essere lavata prima della veicolazione.
- i) Salvo diversa indicazione, i primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal Parmigiano Reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi per i quali il soggetto aggiudicatario dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine di oliva, sale e aceto.
- j) Ai fini dell'igiene della produzione il personale del soggetto aggiudicatario non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso (oltre agli altri D.P.I. previsti dalla normativa vigente) è obbligatorio, sia durante le fasi della mandatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

Il soggetto aggiudicatario dovrà comunque essere disponibile ad adeguarsi ad eventuali ulteriori o diverse indicazioni da parte di ALISEO.

Si segnala che il soggetto aggiudicatario presso i Centri di Ristorazione, 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. 10 – VEICOLAZIONE DEI PASTI

Il soggetto aggiudicatario è tenuto a recapitare e a depositare nei locali destinati al servizio mensa, a propria cura e franchi di ogni spesa, i pasti e altro materiale inerente al servizio, dal Centro di Ristorazione di Darsena – adibito a cucina centralizzata - ai Centri di Ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nonché, qualora venga richiesto dagli studenti ovvero - nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni - presso le diverse residenze studentesche di ALISEO.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo utilizzando contenitori in acciaio inox, a chiusura ermetica, posti a loro volta in contenitori isotermici o termici, che assicurino, in relazione ai tempi di percorso previsti, il mantenimento delle temperature stabilite dalla normativa vigente e impediscano la fuoriuscita del contenuto (pane e frutta potranno essere trasportati in contenitori di plastica per alimenti, opportunamente coperti e chiusi).

La consegna dei pasti presso i Centri di ristorazione di Asiago e il Bar Caffetteria Brignole nonché, eventualmente, presso le diverse residenze studentesche di ALiSEO, dovrà essere effettuata con mezzi di trasporto in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE/852/2004 e devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto di appalto.

Tali mezzi dovranno essere regolarmente autorizzati, igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione, pulizia e sanificazione; il tutto in conformità con la normativa vigente.

I contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e specifico contenuto.

I mezzi di trasporto su gomma e i carrelli per la movimentazione dovranno essere destinati esclusivamente al trasporto degli alimenti. Le cose trasportate dovranno essere protette con idonea copertura secondo la normativa vigente.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto e i contenitori termici devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e/o sostituzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Il numero dei mezzi utilizzati deve essere sufficiente per consentire le consegne dei pasti presso i refettori nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento del confezionamento e i pasti devono pervenire almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario di distribuzione.

La consegna dei pasti, nel rispetto della tempistica e della puntualità, dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità.

Il personale che effettuerà la consegna dei pasti dal Centro di ristorazione di Darsena ai Centri di ristorazione di Asiago e del Bar Caffetteria Brignole nonché, eventualmente, presso le residenze studentesche di ALiSEO, dovrà porre la massima attenzione nelle manovre all'interno degli spazi di pertinenza delle sedi dei predetti Centri e/o residenze.

Art. 11 – DISTRIBUZIONE E SCODELLAMENTO DEI PASTI

Il servizio di distribuzione e scodellamento dei pasti è costituito dalle seguenti operazioni indicate sommariamente:

- predisposizione delle sale "refettorio" ove devono essere consumati i pasti da parte dell'utenza;
- ricevimento dei pasti veicolati dalla cucina centralizzata di Darsena presso i Centri di Ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole;
- registrazione immediata delle temperature di ogni pietanza, all'arrivo dei contenitori;
- condimento dei cibi e relativo scodellamento dei pasti mediante servizio self service;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti nonché delle sale "refettorio";
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- gestione dei rifiuti.

Si forniscono di seguito specifiche indicazioni in merito alle diverse fasi sopra indicate relative alla distribuzione dei pasti.

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 delle sale "refettorio".

Per il consumo dei pasti presso i Centri di Asiago e Bar Caffetteria Brignole il soggetto aggiudicatario dovrà prevedere la presenza di proprio personale presso tali Centri in orario utile

per il ricevimento dei contenitori contenenti i pasti provenienti dal centro di cottura centralizzato di Darsena.

Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà consegnare i contenitori esclusivamente al personale all'uopo indicato presente presso i suddetti Centri di ristorazione.

Ai fini del corretto controllo della temperatura degli alimenti, il soggetto aggiudicatario deve dotare i Centri di ristorazione di Asiago e del Bar Caffetteria Brignole di apposito termometro ad infissione, il quale dovrà essere periodicamente verificato, in base alla normativa vigente e a quanto prescritto dal Piano di autocontrollo adottato dal soggetto aggiudicatario. All'arrivo dei contenitori termici il personale del soggetto aggiudicatario controllerà le temperature dei cibi e ne effettuerà registrazione nell'apposita scheda.

ALiSEO mediante proprio personale autorizzato potrà effettuare verifiche in qualsiasi momento sulle procedure adottate dal soggetto aggiudicatario.

Il personale del soggetto aggiudicatario addetto alla distribuzione provvederà ad unire pasta o riso con le salse/brodi veicolati in contenitori separati e alla distribuzione delle porzioni, rispettando tutte le norme igieniche e di sicurezza, le eventuali indicazioni di ALiSEO e la Tabella delle Grammature (Allegato A al presente Capitolato speciale).

Gli utenti ritireranno i pasti presso la linea self-service dove il soggetto aggiudicatario mediante proprio personale provvederà allo scodellamento.

I pasti saranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti, se non in appositi contenitori da asporto forniti dal soggetto aggiudicatario.

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 delle sale "refettorio".

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 ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
- 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.

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.

A conclusione delle operazioni di distribuzione dei pasti il personale addetto del soggetto aggiudicatario dovrà provvedere a una adeguata pulizia e sanificazione delle linee self service, dei tavoli, sedie e pavimenti delle sale "refettorio" nonché di tutti i locali utilizzati per le diverse operazioni di somministrazione dei pasti, alla pulitura di tutte le attrezzature utilizzate presso il Centro di cottura centralizzato di Darsena e, per i Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole, anche di quelle utilizzate per la preparazione dei pasti richiesti dall'Utenza e cucinati in modo espresso presso tali Centri e comunque evitando la precottura (esempio: primi piatti asciutti - pasta/riso - fettina di carne o pesce in padella o alla griglia, ecc.).

Il personale del soggetto aggiudicatario provvederà inoltre al lavaggio e riordino dell'utensileria, stoviglie, attrezzature specifiche e di uso generale utilizzate per la cottura e distribuzione dei pasti. La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detersivi e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti e a basso impatto ambientale.

I detersivi, i prodotti di pulizia e di sanificazione sono a carico del soggetto aggiudicatario e devono essere conservati in spazi sicuri e idonei.

Le schede tecniche e le schede di sicurezza relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso ogni Centro di ristorazione e una copia deve essere consegnata, a richiesta, ai competenti uffici di ALiSEO.

Ai fini dello smaltimento dei 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 conseguenziali 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. 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.

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

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

Art. 13 - REQUISITI MINIMI DEL PERSONALE

Il soggetto aggiudicatario dovrà assicurare la presenza di risorse umane idonee ed adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione di tutte le fasi in cui si articola il servizio di ristorazione e quindi per l'attività di preparazione, trasporto, consegna, distribuzione, scodellamento dei pasti, riassetto delle cucine e dei locali "refettori". Dovrà essere garantito, in particolare 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 costantemente 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 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 delle diverse posizioni contrattuali (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 l'Allegato "E" al presente Capitolato speciale contiene l'elenco del personale dell'attuale gestore del servizio.

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

Art. 14 - 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. 15 - 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. 16 - 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. 17 - 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. 18 - 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. 19 - 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. 144 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 10 marzo 2020 pubblicato sulla GURI n. 90 del 4/4/2020, con particolare riferimento all'Allegato 1 nella parte in cui sono descritti i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", Sezione B recante "Indicazioni generali per le stazioni appaltanti" e Sezione D dedicata ai Servizi ristorativi per le "Università", elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (**PAN GPP**).

I «**criteri ambientali minimi**» elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del «Servizio di ristorazione collettiva» (e per la fornitura di «derrate alimentari»), possono comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti;
- c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

I criteri individuati dalla normativa si suddividono in **criteri ambientali «di base»** - selezionati in ossequio a quanto stabilito nel Codice degli appalti, in relazione anche alla tutela della normativa sulla concorrenza e *par condicio* tra gli operatori economici - e **criteri ambientali «premianti»** specificamente declinati dalla normativa ministeriale per il comparto universitario (varietà e modularità dei menù, approvvigionamento delle materie prime a chilometro zero e filiera corta, ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari, impatti ambientali della logistica, acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio e prodotti ittici freschi, verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura).

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 seguenti Criteri Ambientali Minimi:

a. Specifiche tecniche.

1. Menù.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: verrà richiesto al soggetto aggiudicatario di presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa.

b. Clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti somministrati devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 20% in peso.

L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne:** la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis tharazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder

ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- **pane**: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

- **olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso biologico;

- **yogurt**: biologico;

- **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

- **acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;

Verifiche: con riferimento alle specifiche di cui sopra, le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che

verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese dal soggetto aggiudicatario in apposito rapporto.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario deve installare una lavastoviglie.

Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isoterme completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

Non è previsto l'utilizzo di tovaglie.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Poiché a carico del soggetto aggiudicatario è prevista la fornitura di attrezzature e arredi per la realizzazione della cucina centralizzata presso il Centro di ristorazione di Darsena occorre tener presente quanto segue:

- le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;

- i frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150 (a

decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati»;

- le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

c. Criteri premianti.

Vengono introdotti i seguenti criteri premianti, a cui vengono attribuiti specifici punti nell'ambito della valutazione dell'Offerta Tecnica.

1. Varietà e modularità dei menù.

Si assegnano punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.

Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.

2. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni: Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per **«chilometro zero»** (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»).

Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

4. Impatti ambientali della logistica.

Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni:

Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL);

Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti.

Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Art. 20 - 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. 21 - 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: **UFQ4JO**

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. 44 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. 45 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. 22 – 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. 23 - 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, dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti;
- pulizia ordinaria e straordinaria degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti veicolati;
- 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. 24- 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. 25 - 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. 26 - 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. 27 - 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, incluso quello adibito al trasporto dei pasti veicolati, deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente relativamente al personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti: camice colore chiaro, pantaloni/gonna da lavoro, calzari idonei, cuffia/berretto per contenere la capigliatura, guanti in lattice monouso, ecc.

Art. 28 - 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. 29 - 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 (sino ad avvenuta installazione, da effettuare durante i lavori di ristrutturazione presso tale Centro di ristorazione, di apposito contatore per il rilevamento dei consumi)

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

Anche la spesa per l'Acqua sarà calcolata sulla base dei consumi annuali rilevati successivamente all'installazione di apposito contatore applicando un costo medio annuale concordato.

Art. 30 - 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. 31 - 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. 32 - ATTREZZATURE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ALiSEO concederà in uso al soggetto aggiudicatario le attrezzature, gli arredi 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, arredi e materiali e, qualora gli stessi fossero ritenuti non sufficienti per l'espletamento delle attività oggetto del servizio di ristorazione, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad integrarli 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. 33 - 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
- Rispetto di quanto previsto nel Piano di Manutenzione relativo alle strutture e a tutte le componentistiche presenti (vedere Allegato D - n. 8 Piano di Manutenzione)

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. 34 - 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 e senza eccezioni** 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 € 25.000,00 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 € 250,00 per ciascun giorno di ritardo sino ad un monte complessivo di € 25.000,00 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. 35 - 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. 36 - 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. 37 - 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. 38 - 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. 39 - 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. 40 - 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. 41 - 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.

E' altresì ammesso il subappalto per l'attività di trasporto dei pasti veicolati.

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. 42 - 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. 43 - 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. 44 - 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

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 7 del presente Capitolato speciale in merito allo svolgimento del servizio

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 8 del presente Capitolato speciale in merito all'approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 9 del presente Capitolato speciale in merito alle modalità di gestione del servizio per la preparazione dei pasti e menù giornalieri

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 10 del presente Capitolato speciale in merito alla veicolazione dei pasti

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 11 del presente Capitolato speciale in relazione alla distribuzione e scodellamento dei pasti

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

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

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 13 del presente Capitolato speciale in relazione ai requisiti minimi del personale

Da € 200 a € 500 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto all'art. 16 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. 17 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. 18 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. 19 del presente Capitolato speciale in relazione al mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi

Da € 500 a € 1.000 per ogni infrazione

Mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 20 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. 23 e 24 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. 26 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. 27 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. 28 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. 30 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. 32 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. 33 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

Ritardi nell'esecuzione dei lavori di ristrutturazione e risanamento presso i Centri di ristorazione in oggetto rispetto ai tempi stabiliti dalla S.A. nei rispettivi cronoprogramma

€ 250,00 per ogni giorno di ritardo sino ad un massimo di giorni 100

Art. 45 - 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 consequenziali 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. 46 - 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. 47 - 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. 48 - 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 erranei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 15-21 del GDPR o per domande o informazioni in ordine al trattamento dei Suoi dati ed alle misure di sicurezza adottate, potrà in ogni caso inoltrare 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. 49 - 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. 50/2016 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

Allegato F – Elenco residenze studentesche di ALiSEO