



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 D.LGS. 50/2016 PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI DI FIRENZE FREQUENTANTI LA SCUOLA DI ARCHITETTURA "S. VERDIANA".

GARA N. 8830271 - CIG 9525204EFD

Articolo 1 – Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione destinato agli studenti universitari frequentanti l'Università degli Studi di Firenze – Scuola di Architettura (pranzo dal lunedì al venerdì feriali) in locali in disponibilità dell'Impresa aggiudicataria e con proprie modalità organizzative della prestazione. I locali devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza, devono rispettare le norme igienico-sanitarie e avere tutte le caratteristiche previste dalla legge per l'utilizzo di cui al presente Capitolato.

I locali devono essere ad una distanza di **max di Km. 1,5** (calcolato come percorso stradale a piedi) dalla sede didattica della Facoltà di Architettura "Santa Verdiana" ed avere minimo **n. 40 (quaranta) posti a sedere**.

L'appalto ha durata di **ventiquattro (24) mesi** a decorrere dall'avvio dell'esecuzione del servizio o dalla diversa data che verrà disposta dalla Stazione Appaltante.

Il servizio di ristorazione prevede l'erogazione di **n. 43.200 pasti completi** per un importo complessivo stimato di **Euro 261.360,00 (euro duecentosessantunomilatrecentosessanta/00) IVA esclusa**.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto in sede di gara dall'Operatore economico aggiudicatario.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza. Si rinvia al riguardo a quanto previsto dai successivi artt. 14 e ss. che disciplinano la sicurezza sul luogo del lavoro.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Operatore economico aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente Capitolato Speciale d'Appalto, allo schema di Contratto e all'offerta presentata in sede di gara.

Qualora il corrispettivo massimo (corrispondente con l'importo complessivo di aggiudicazione) venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo, fatti salvi i casi in cui vengano espressamente autorizzate dall'Azienda variazioni dell'importo contrattuale rientranti nelle ipotesi di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e in particolare, qualora secondo quanto previsto al comma 12 dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016 in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle

prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto. Nel suddetto caso la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che questo possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine di acquisire una effettiva conoscenza del termine finale del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi.

La Stazione Appaltante dovrà dare comunicazione all'Appaltatore del recesso a causa del raggiungimento dell'importo massimo con un preavviso di 15 (quindici) giorni mediante pec senza che l'Appaltatore possa avanzare richiesta di compenso e/o indennizzo e/o risarcimento a qualsivoglia titolo.

Articolo 2 - Tipologia d'utenza

L'utenza cui è rivolto il servizio oggetto di appalto è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

L'Operatore economico aggiudicatario, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare il servizio ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari di cui al comma 1.

Articolo 3 - Orario del servizio

Il servizio di cui al presente Capitolato dovrà rispettare il seguente orario minimo come di seguito specificato:

- Pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30;
- Pasto da asporto dalle ore 11:00 fino alle ore 15:00.

L'Azienda si riserva altresì di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario sopra indicato dando all'Operatore economico aggiudicatario un preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo.

Articolo 4 - Controllo accessi

L'utente accede al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda DSU Toscana, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito all'Operatore economico aggiudicatario dall'Azienda attraverso una postazione di tipo POS *touch-screen* con lettore di carte magnetiche.

La trasmissione al database centrale dell'Azienda dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet.

Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi l'Aggiudicatario dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione oggetto del presente Capitolato. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore economico aggiudicatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere

all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti. L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati). L'Operatore economico aggiudicatario si impegna a restituire tempestivamente all'Azienda i badge magnetici per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei propri locali. La registrazione pasti avviene solo tramite badge magnetico: le uniche eccezioni di registrazione manuale sono comunicate dall'Azienda con le relative modalità di esecuzione; ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento. L'Azienda si riserva la facoltà di apportare al sistema degli accessi quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio, senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

Articolo 5 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM)

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

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, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso le mense deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate. L'Aggiudicatario, prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali; in particolare dovrà essere comunicato, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'Aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

I servizi di pulizia e sanificazione dei locali in cui viene espletato il servizio dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei requisiti minimi ambientali recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021)", come modificato dal Decreto del 24 settembre 2021.

Nel dettaglio il servizio dovrà essere erogato utilizzando piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro o polycarbonato, posate in acciaio inox e quant'altro necessario all'espletamento del servizio stesso. La somministrazione dell'acqua dovrà avvenire tramite impianti di erogazione.

Laddove per esigenze logistiche ed organizzative la somministrazione dei pasti agli utenti viene resa mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso, o in caso di guasti alla macchina lavastoviglie, è richiesto il rispetto della Direttiva del Parlamento Europeo n. 5133/19 sulla riduzione dell'impatto di determinati prodotti plastici sull'ambiente, recepita ed anticipata dalla Delibera regionale n. 715 del 3 giugno 2019.

Articolo 6 – Oneri a carico dell' Operatore economico aggiudicatario

Sono a totale carico dell'Operatore economico aggiudicatario tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato ad eccezione delle apparecchiature per la gestione degli accessi come meglio specificato nell'art. 4.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato.

L'Operatore economico aggiudicatario al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato.

Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Operatore economico aggiudicatario.

Articolo 7 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del software concessi in uso all'Operatore economico aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- la fornitura di apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione dei pasti.

Articolo 8 - Interruzione del servizio

Non sono consentite interruzioni del servizio, fatti salvi i seguenti casi:

- a) interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, l'Azienda **deve esserne informata con 48 ore di anticipo**. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda, oltre ad applicare la penale prevista dal successivo art. 25 si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.
- b) interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre che ai "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, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013) nonché ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente Capitolato.

Le quantità indicate si intendono "a crudo", "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

Si precisa che, nel caso in cui qualche prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, il gusto degli utenti, a giudizio insindacabile dell'Azienda, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 10 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal Regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Articolo 11 - Indicazioni per la formulazione del menù

L'utente potrà scegliere fra le tipologie di menù componenti l'offerta alimentare del pranzo. Il menù deve essere articolato su almeno 4 (quattro) settimane, declinato sulle quattro stagioni autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione. Deve inoltre essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc., in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM, sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di pre-assemblati di carne e pesce ricomposti, pre-panati, pre-fritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana.

I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che, per motivi di salute, religione o scelta personale, richiedono un'alimentazione "speciale". In particolare deve essere garantita la presenza di:

- almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata;
- almeno una pietanza "leggera" cioè preparata senza grassi animali cotti per ogni tipologia di portata;
- presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- assenza di derivati animali nei contorni;
- almeno un legume tra i contorni;
- presenza di pasti senza glutine.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/i-menu>.

La comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale dovrà avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:

- la denominazione della singola portata;
- la denominazione dei singoli ingredienti;
- i relativi allergeni;
- ulteriori attribuiti alimentari, secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo ristorazione.fi@dsu.toscana.it

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a

disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto per eventuale consultazione. Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale, etc.

Il pranzo deve presentare:

- un **menù tradizionale** (C) costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova o legumi, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert e bevanda. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche, sott'olio e/o sott'aceto, ecc.
- E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno.
- Come alternativa al secondo e contorno devono essere disponibili **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) oltre che vegetale (legumi).
- In aggiunta alle portate di menù tradizionale, è possibile presentare **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.
- Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionate in idonei contenitori mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 11:00 alle ore 15:00.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, distribuzione all'interno del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

Le linee guida elencate costruiscono lo scheletro di un'offerta alimentare che si completa con l'esperienza dell'Appaltatore nel rapporto con la propria utenza e nel contesto gastronomico territoriale, componendo un'offerta di servizio che viene revisionata costantemente in modo coordinato e condiviso con la stazione appaltante.

Nell'allegata **TABELLA A (Al. A)** sono riportate le grammature secondo la composizione del vassoio acquistabile dall'utenza, redatte nel rispetto dei LARN e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica, secondo le porzioni previste per la scuola secondaria superiore con una lieve maggiorazione su alcune portate.

Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

L'Impresa aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopraindicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'Azienda, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g. a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert e bibita

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

- primo piatto = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert
- secondo piatto = 2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o 2 dessert
- contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert.

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena, fatte salve diverse disposizioni, anche per determinati periodi, del Responsabile del Servizio.

Pertanto per quanto sopra indicato, le pietanze possono essere asportate in aggiunta al pranzo per lo studente vincitore di borsa di studio *fuori sede* o, in sostituzione del pranzo, per la totalità degli studenti.

L'Operatore economico aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 (quindici) minuti prima della fine del servizio e comunque deve effettuare le sostituzioni con preparazioni similari per valore nutrizionale ed economico rispetto a quelle di menù.

E' consentita, in via temporanea, una variazione al menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'Azienda.

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e nella composizione del pasto da asporto.

Articolo 12 – Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Operatore economico aggiudicatario, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, volesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta all'Azienda e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole dell'Azienda.

Articolo 13 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l' Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione che abbiano caratteristiche simili a quanto prescritto per i menù ordinari.

Articolo 14 - Disposizioni sulla sicurezza sul luogo di lavoro

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Appaltatore entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'Azienda la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Operatore economico aggiudicatario.

Resta a carico dell'Appaltatore organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza proprio e dell'Azienda, il proprio Legale rappresentante e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione economico proprio e della Stazione appaltante.

Resta inoltre a carico dell'Appaltatore la dotazione al personale impiegato nell'appalto dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede in capo all'Operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm., provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

- nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- nomina del medico competente;
- adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute;
- dotazione del Documento di valutazione dei rischi (DVR) avente data certa.

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto:

- ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale avente capacità professionale adeguata al lavoro da svolgere ed in regola con gli obblighi datoriali dell'informazione e della formazione sui rischi specifici propri, sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
- ad osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto gli obblighi propri del datore di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- a provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Operatore economico aggiudicatario è altresì tenuto ad informare immediatamente l'Azienda di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

Non sussistono rischi esistenti nel luogo di lavoro ove è previsto che debba operare l'Appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore stesso; non sussistono rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della committenza.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Operatore economico aggiudicatario e deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in conformità a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Appaltatore in sede di gara

L'Appaltatore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro. L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia avviato all'espletamento del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi impiegati nell'esecuzione del servizio.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Azienda copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D. Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

Tale personale, compresi i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con gli obblighi di formazione in materia di igiene.

L'Appaltatore è tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione dell'Operatore economico, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Appaltatore ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui esegue la prestazione, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi redatto.

L'Operatore economico aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività.

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico aggiudicatario in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'impresa subappaltatrice.

Per le sospensioni o i ritardi di pagamento imputabili a fatto dell'Operatore economico aggiudicatario non saranno opponibili all'Azienda eccezioni, né costituiranno titolo per il riconoscimento di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 15 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda al controllo del regolare andamento del servizio.

In caso di assenza per qualsivoglia motivo o inadempimento del responsabile, l'Operatore economico aggiudicatario deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro di uguale professionalità e competenza e darne tempestiva comunicazione all'Azienda.

Articolo 16 – Avvio dell'esecuzione del contratto

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Per quanto concerne l'esecuzione del contratto si rinvia a quanto disposto dal "Titolo V Esecuzione" del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dal D.M. 7 marzo 2018, n. 49.

Articolo 17 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

E'facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Operatore economico aggiudicatario alle prescrizioni del presente Capitolato.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Operatore economico aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato e/o da quanto indicato dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste all'articolo 26.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto e al personale da esso incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale della struttura di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli potranno essere articolati in:

- controlli a vista del servizio
- controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato ed a quanto offerto dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta;

- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- il rispetto dei menù e delle grammature previste dal presente Capitolato
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc.;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- lo stato igienico delle toilettes;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

Articolo 18 – Metodologia del controllo di conformità

Il Direttore dell'esecuzione e i soggetti da esso incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall' Operatore economico aggiudicatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Azienda per le quantità di campioni prelevati.

Il personale dell'Operatore economico aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Operatore economico aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

Articolo 19 – Contestazioni e rilievi all'Appaltatore

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, Appaltatore verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire ad esso verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Operatore economico aggiudicatario non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal contratto.

Articolo 20 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l' Operatore aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 10 % dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui a sopra citato art. 103 comma 1.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Operatore economico aggiudicatario L'Appaltatore s'intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in

dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. A tale scopo l'Operatore economico aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) di cui dovrà fornire copia all'Azienda prima della stipulazione del contratto: La predetta polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Operatore economico aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

La polizza deve essere specifica per il servizio oggetto del presente appalto; in caso di polizze generali dell'Appaltatore già attive dovrà essere sottoscritta specifica appendice in cui sia data evidenza della copertura del rischio specifico connesso all'appalto.

All'Impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Azienda o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del corretto utilizzo degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Azienda non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'impresa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

Articolo 21 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, e con le limitazioni di seguito indicate.

Non può costituire oggetto di subappalto e deve, pertanto, essere eseguita direttamente dall'Impresa aggiudicataria la prestazione ricompresa nell'oggetto del servizio di cui all'articolo 1 di seguito elencata:

- a) attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assume, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, la prestazione in parola, che costituisce il nucleo centrale della prestazione erogata all'utenza destinataria del servizio e dalla conseguente necessità rilevata che la stessa sia eseguita direttamente dall'Impresa aggiudicataria, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e idoneità tecnico-professionale, di capacità organizzativa e gestionale e di affidabilità, quali indicatori atti a fornire all'Azienda la garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare nell'offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare, con la corrispondente quota percentuale rispetto all'importo complessivo dell'appalto. In mancanza di tale indicazione il subappalto non può essere autorizzato.

Il subappalto deve essere espressamente autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 105, commi 7 e 18, del D.Lgs. n. 50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza completa della citata documentazione. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il

contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti dell'Azienda per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Azienda medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Il subappalto non autorizzato, oltre alla risoluzione di diritto del contratto, comporta la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'eventuale applicazione delle sanzioni penali previste dal primo comma dell'art. 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato da ultimo dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (ammenda fino a un terzo dell'importo dell'appalto, arresto da sei mesi ad un anno).

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 105 del decreto citato.

Articolo 22- Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante scrittura privata sottoscritta in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione dell'appalto diventa efficace e in ogni caso decorso il termine di cui all'art. 32, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'incaricato dell'Aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà essere munito di certificato di firma digitale, rilasciato da una Autorità di certificazione della firma digitale, valido e non scaduto.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono e saranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Operatore economico l'aggiudicazione della gara, richiedendo contestualmente l'invio, entro e non oltre 20 (venti) giorni, di tutta la documentazione necessaria per la stipulazione del contratto di appalto.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Aggiudicatario della suddetta documentazione si applicherà una penale di 0,8 per mille dell'importo netto di aggiudicazione per ogni giorno di ritardo rispetto al termine ultimo fissato nella lettera di richiesta (farà fede al riguardo la data di arrivo al protocollo dell'Azienda).

Nel caso che detto ritardo superi i 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della richiesta di documentazione si determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, senza necessità da parte dell'Azienda di messa in mora o di ricorso all'Autorità giudiziaria.

L'Azienda si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 32, comma 13 D.Lgs. 50/2016.

Articolo 23 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Operatore economico aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 20. La Stazione appaltante in tal caso si riserva di richiedere il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 24- Recesso della Stazione Appaltante

Fermo restando quanto previsto in materia di informativa antimafia dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, l'Azienda può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite. Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 (quindici) giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

In caso di recesso l'Operatore aggiudicatario avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate ed accettate dalla Direzione dell'esecuzione, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore ed eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso, indennizzo o rimborso spese.

E' fatto divieto all'Operatore economico aggiudicatario di recedere dal contratto.

Articolo 25 - Penalità

Ove si verificano inadempimenti da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, saranno applicate dalla Stazione appaltante le seguenti penalità:

- € 1.000,00 per ogni giorno di mancata apertura;
- € 500,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni di Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica e che costituisce oggetto contrattuale, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- € 400,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 8;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato agli articoli 10 e ss.;
- € 300,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- € 250,00 per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù o per mancato rispetto del minimo richiesto o di quanto dichiarato in sede di offerta relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- € 300,00 per ogni giorno in cui sia riscontrato il mancato rispetto dell'organizzazione offerta in sede di gara, con riguardo all'organico presente e alle modalità organizzative e di gestione del servizio;
- € 250,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 4 oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù;
- € 150,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 50,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali sarà applicata a carico dell'Aggiudicatario una penale giornaliera pari allo 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili all'Aggiudicatario e tale circostanza sia dimostrata dallo stesso.

Prima di applicare la penale, l'Azienda comunicherà all'Appaltatore l'avvio del procedimento tramite PEC; l'Appaltatore entro 5 (cinque) giorni potrà inviare le proprie controdeduzioni e qualora queste ultime non vengano accolte, l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario, operando detrazioni sulle fatture emesse o, solo in assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 20 che dovrà essere reintegrata senza bisogno di ulteriore diffida.

Nel caso in cui l'Amministrazione accerti la validità e fondatezza delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, non procederà con l'applicazione delle penali e disporrà un

nuovo termine per l'esecuzione della prestazione oggetto di contestazione, il cui mancato rispetto darà luogo all'applicazione delle penali senza necessità di ulteriori adempimenti.

Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze dell'Appaltatore rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, invita questo a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni consecutivi, decorso inutilmente il quale il contratto si considera risolto di diritto.

Articolo 26 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) mancata apertura della struttura in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico aggiudicatario;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara;
- i) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- j) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione, anche in materia di prevenzione del contagio da Covid-19;
- o) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- p) in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica indicati;
- q) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- r) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- s) in tutti i casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Azienda non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

A seguito della risoluzione del contratto l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui all'articolo 20 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altro Operatore economico e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

L'incameramento della cauzione avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo PEC.

Articolo 27 - Revisione dei prezzi contrattuali

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per il primo anno di durata del contratto; a partire dalla seconda annualità contrattuale è ammessa la revisione periodica dei prezzi da operarsi sulla base del 75 % della variazione in aumento dell'indice ISTAT dei prezzi per la famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

L'Appaltatore deve avanzare richiesta scritta di revisione entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il suddetto termine è fissato a pena di decadenza; di conseguenza il suo mancato rispetto determina l'improcedibilità della richiesta tardiva. Il relativo procedimento si concluderà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Azienda delle determinazioni del caso.

Articolo 28 - Attestazione di regolare esecuzione – verifica di conformità

Il presente appalto è soggetto a verifica di conformità/regolare esecuzione, mediante rilascio di apposito certificato, al fine di accertare che l'oggetto del Servizio, in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative, sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali. Il certificato di regolare esecuzione è emesso dal RUP/Direttore esecuzione in conformità a quanto previsto dal Codice dei contratti.

Articolo 29 - Modifica del contratto

Secondo quanto previsto al comma 12 dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Articolo 30 - Fallimento dell'Appaltatore

In caso di fallimento dell'Appaltatore, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 110 del Codice dei contratti. Se l'Appaltatore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 e 18 dell'articolo 48 del Codice dei contratti.

Articolo 31 – Normativa Antimafia

L'efficacia dell'aggiudicazione del servizio è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti (Prefettura), dell'insussistenza di cause ostative in capo alla ditta aggiudicataria in materia antimafia, come previsto vigente dal D. Lgs. 159/2011 e ss.mm.

La Stazione Appaltante procede alla stipula del contratto previo rilascio dell'Informativa liberatoria provvisoria immediatamente conseguente alla consultazione della Banca Dati Nazionale Antimafia (BDNA). Il contratto di appalto sarà stipulato sotto condizione risolutiva a seguito dell'emergere a carico dei soggetti sottoposti a delle situazioni di cui agli artt. 67 e 84, comma 4, lett. a), b) e c) del D.Lgs. 159/2011.

Nel caso in cui dall'accertamento risulti l'esistenza di cause ostative, l'Azienda provvederà all'annullamento dell'aggiudicazione ed all'addebito all'Aggiudicatario degli eventuali maggiori oneri.

Articolo 32 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente l'appalto ove l'Azienda fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze, con espressa rinuncia a qualsiasi altro.

Articolo 33 - Trattamento dati personali

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 13 del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196 e dal Regolamento UE n° 679/2016, si comunica che i dati personali conferiti per la

partecipazione alla procedura di affidamento dell'appalto oggetto del presente Capitolato saranno oggetto di trattamento da parte dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario nel rispetto della normativa in materia, per l'espletamento della procedura di gara nonché per la successiva gestione del contratto di appalto con l'Operatore economico risultato aggiudicatario. Tali dati saranno conservati presso la sede legale e/o le articolazioni territoriali dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, in archivi cartacei ed informatici. I candidati potranno, in ogni momento, esercitare i diritti di cui agli articoli 15 e seguenti del Regolamento UE n° 679/2016 concernenti, tra l'altro, il diritto di accesso ai dati personali e l'integrazione e la rettifica degli stessi.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio per la partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione dalla stessa.

I dati personali indicati dai candidati nella domanda possono riguardare anche dati c.d. "particolari" (art. 9, Reg. UE 2016/679) obbligatori per la partecipazione stessa dell'Operatore economico interessato alla presente procedura di gara.

Le informazioni saranno trattate dal personale dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario coinvolto nel procedimento, dai membri della Commissione di valutazione delle offerte e da eventuali soggetti esterni incaricati in conformità alla normativa vigente.

Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, con sede in Viale Antonio Gramsci, 36 - 50132 Firenze - Italia. PEC: dsutoscana@postacert.toscana.it - Numero unico +39 055 2347200.

Il Responsabile della protezione dei dati è Findata s.r.l. con sede legale in Pollena Trocchia (NA) via Margherita 39 P.co Europa contattabile all'indirizzo di posta elettronica dpo@dsu.toscana.it

L'informativa estesa è pubblicata al seguente indirizzo: <https://www.dsu.toscana.it/web/ardsu/-/procedure-selettive-personale>

Articolo 34- Responsabile Unico del Procedimento e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. e del D.Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento (RUP), è la Dott.ssa Elisa Salvadori, dipendente del Servizio Ristorazione dell'Azienda.

Ai sensi dell'articolo 101 del decreto legislativo 50/2016 è nominata come Direttrice dell'Esecuzione del Contratto la Sig.ra Valentina Zanieri, dipendente del Servizio Ristorazione dell'Azienda che svolge le funzioni indicate nel d. lgs 50/2016 e s.m.i. come integrate dalle linee guida dell'Anac, oltre che quelle previste dalla legge

1 Allegato Tabella Menù