



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 DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA – POLO DI AREZZO. DURATA 36 MESI.

GARA N. 9066207 - CIG N. 979223257A

Articolo 1 – Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di Ristorazione, pranzo e cena dal lunedì al venerdì, destinato agli studenti dell'Università degli Studi di Siena - Polo di Arezzo ed eventuale pasto da asporto sostitutivo del pasto serale destinato agli studenti borsisti fuori sede, fatta salva diversa disposizione aziendale del Dirigente Area Ristorazione.

Il servizio oggetto di affidamento dovrà essere eseguito:

- in locali in disponibilità dell'Impresa appaltatrice posti ad **una distanza max di 1.500 metri** (calcolata come percorso stradale a piedi) sia dalla sede dell'Università degli Studi di Siena – Polo di Arezzo – Campus Universitario "Il Pionta", che dalla Residenza Universitaria "Laschi", via Laschi 24, Arezzo;
- con almeno **30 (trenta) posti a sedere** dedicati all'utenza suddetta.

L'appalto ha durata di **36 (trentasei) mesi** dalla data di stipula del contratto o altra data stabilita dall'Azienda DSU Toscana.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione **di n. 62.000 pasti completi**, per un importo posto a base d'asta di complessivi **€ 347.200,00** 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 e in quanto tale non legittima alcuna pretesa o rifeista da parte dell'Appaltatore.

Il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso sull'importo a base d'asta offerto dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza e, pertanto, non si procede alla redazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza. Si rinvia a quanto previsto dal successivo art. 18 che disciplina 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 inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

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 e all'offerta presentata in sede di gara.

Articolo 2 - Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda DSU Toscana.

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

Articolo 3 - Orario e calendario del servizio

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

- pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30
- cena dal lunedì al venerdì dalle 19:00 alle 21:00
- pasto da asporto:
dal lunedì al venerdì dalle 11:30 alle 18:00

L'Azienda si riserva di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario sopra indicato dando all'Impresa un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni.

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

Articolo 4 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto 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 ~~DSU Toscana~~ stessa.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dall'Azienda DSU Toscana attraverso un postazione di tipo POS touch-screen con lettore di carte magnetiche.

La trasmissione al database centrale dell'Azienda DSU Toscana 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 con indirizzo IP **statico** dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software messi a disposizione dall'Azienda DSU Toscana 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. 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 DSU Toscana, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere

alla stessa 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 DSU Toscana comunica 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 DSU Toscana 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 DSU Toscana 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 DSU Toscana con le relative modalità di esecuzione; ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

L'Azienda DSU Toscana 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

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto 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 dovrà produrre all'Azienda DSU Toscana tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda DSU Toscana, 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 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.

Articolo 6 – Oneri a carico dell' Operatore economico aggiudicatario

Sono a totale carico dell'Operatore economico 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. 5.

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

L'Operatore economico 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 Speciale d'Appalto.

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'Impresa appaltatrice.

Articolo 7 - Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

- 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'Operatore economico aggiudicatario. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Operatore economico aggiudicatario, l'Azienda DSU Toscana deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda DSU Toscana 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'Operatore economico aggiudicatario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato Speciale d'Appalto 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), anche 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 Speciale d'Appalto.

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 DSU Toscana, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 10 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Operatore economico aggiudicatario.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Articolo 11 – 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 12 - Indicazioni per la formulazione del menù

L'utente potrà scegliere fra le diverse tipologie di menù componenti l'offerta alimentare differente tra pranzo e cena:

- offerta pranzo
- offerta cena.

L'utente potrà scegliere fra le tipologie di menù componenti l'offerta alimentare.

Il menù deve essere articolato su almeno 4 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 preassemblati di carne e pesce ricomposti, prepanati, prefritti 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>.

In caso di aggiudicazione del servizio, 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.si@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'utente 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 e la cena devono 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 (RB).
- Come alternativa al secondo e contorno devono essere disponibili **insalatone** (RB) 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 monoporzione 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 11:30 alle ore 18:00.

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'Operatore economico 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 (**All. 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 sopra indicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'Azienda DSU Toscana, 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 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 al DSU Toscana.

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 13 – 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 DSU Toscana e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole dell'Azienda DSU Toscana.

Articolo 14 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa prenotazioni secondo modalità che saranno successivamente comunicate dall'Azienda DSU e concordate con l'aggiudicatario.

Articolo 15 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'Operatore economico aggiudicatario deve mettere in pratica procedure specifiche per prevenire le eccedenze alimentari con particolare attenzione all'utilizzo delle derrate alimentari più prossime alla scadenza o del cibo non servito. A seconda della tipologia di eccedenze alimentari e della quantità, l'Operatore economico attua le misure di recupero più appropriate come previsto dai CAM.

Articolo 16 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi

Tutti i trattamenti di pulizia presso i locali interessati dall'esecuzione del servizio devono essere eseguiti a cura dell'Operatore economico aggiudicatario.

Sono a carico dell'Operatore economico aggiudicatario anche tutte le operazioni di pulizia delle vetrate e degli eventuali spazi esterni.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia, devono essere corredati dalle schede di sicurezza e utilizzati dal personale dell'Operatore economico aggiudicatario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in luoghi idonei

I servizi di pulizia e sanificazione dei locali 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.

Articolo 17 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali interessati dall'esecuzione del servizio devono essere collocati negli appositi sacchetti e convogliati nei contenitori per la raccolta differenziata, ove presenti, in conformità alle disposizioni vigenti nel Comune di Arezzo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipologia di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamento degli scarichi fognari l'Operatore economico aggiudicatario deve provvedere immediatamente a ripristinare la rete di scarico a proprie spese.

Sono a carico dell'Operatore economico anche le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti.

Per prevenire la produzione dei rifiuti l'Operatore economico 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.

Articolo 18 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto 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.

Resta a carico dell'Appaltatore organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Operatore economico e

dell'Azienda, il Legale rappresentante dell'Operatore economico e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione dell'Operatore economico e della Stazione appaltante.

Resta inoltre a carico dell'Appaltatore la dotazione 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 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;
- presenza del Documento di valutazione dei rischi;
- adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Operatore economico 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 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 del committente, ove è previsto che debba operare l'Appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore; 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.

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il gestore 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 l'Operatore economico 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.

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 l'Operatore economico 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.

La società è tenuta ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato 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 ha inoltre l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove ~~l'Operatore economico~~ esegue la prestazione.

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico 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, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 19 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione di Direttore. Tale responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda DSU Toscana al controllo del buon andamento del servizio.

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

Articolo 20 – Avvio dell'esecuzione del contratto

L'Operatore aggiudicatario è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda DSU Toscana per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia l'Azienda DSU Toscana 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.

Articolo 21 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

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

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 Speciale d'Appalto e/o da quanto indicato dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Operatore economico aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda DSU Toscana di applicare le penali previste dal successivo articolo 30.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto, al RUP e al personale da esso incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture 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 Speciale d'Appalto ed a quanto offerto dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara.

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

- a) corretta applicazione delle prescrizioni derivate dalla normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi;
- b) l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Operatore aggiudicatario in sede di offerta;
- c) le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- d) il rispetto dei menù e delle grammature previste da Capitolato Speciale d'Appalto;
- e) la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- f) la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, equo e solidale, etc..;
- g) 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;
- h) le modalità di presentazione delle portate;
- i) le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- j) lo stato igienico delle toilettes;
- k) lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- l) il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- m) il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- n) il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- o) 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 22 – 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 DSU Toscana 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 DSU Toscana 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 23 – Contestazioni e rilievi all'Operatore

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'Operatore economico; qualora i referti diano esito positivo, all'Operatore economico verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda gli farà pervenire 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 non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal successivo articolo 30.

Articolo 24 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Operatore economico 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) per anno assicurativo 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'Operatore economico aggiudicatario 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 appaltatrice o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

Articolo 25 – Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto 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'Operatore economico aggiudicatario 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'Operatore economico aggiudicatario, 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 26 – 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 27 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Operatore economico aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito. 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 28 – 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 economico 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 29 – 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 all'Operatore aggiudicatario 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 30 – Penalità

Ove si verificano inadempienze 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 11 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 24 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 31 – 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 alimentari;
- 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 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 24 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 32 – 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 33 – 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 sulla scorta delle verifiche eseguite dal Direttore esecuzione in conformità a quanto previsto dal Codice dei contratti.

Articolo 34 – 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 35 - 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 36 - 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 37 – Trattamento dati personali

I dati forniti per la partecipazione alla procedura di gara di cui al presente Capitolato saranno utilizzati da ARDSU per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse alla relativa esecuzione; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici.

I dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;

ARDSU garantisce all'interessato i diritti di cui al Regolamento UE 2016/679 e pertanto gli interessati hanno il diritto di:

- 1) ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano;
- 2) ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, estremi identificativi del Titolare e responsabili, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza;
- 3) ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- 4) di opporsi, in tutto o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

Il Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, con sede in Viale Antonio Gramsci, 36 – 50132 Firenze – Italia, contattabile all'indirizzo PEC dsutoscana@postacert.toscana.it, mail protocollo@dsu.toscana.it

Il Titolare ha nominato un Responsabile della protezione dei dati che è contattabile all'indirizzo mail di posta elettronica dpo@dsu.toscana.it

Per conoscere i dettagli su come ARDSU tratta i dati personali afferenti i propri fornitori si prega di prendere visione dell'Informativa Privacy al link <https://www.dsu.toscana.it/privacy>.

Articolo 38 – Nomina a Responsabile del trattamento

L'Appaltatore è tenuto ad osservare, nell'espletamento della prestazione affidata, nonché di quelle eventualmente aggiuntive realizzabili ai sensi del capitolato d'appalto o della legge, il Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (d'ora in avanti GDPR), e il D.lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come modificato dal D.lgs. del 10 agosto 2018 n. 101, nonché tutte le altre disposizioni connesse emanate anche dall'Autorità Garante per la privacy.

Ai sensi dell'art. 28 del GDPR, se nell'esecuzione dell'appalto si rendesse necessario, ARDSU si riserva di nominare l'Appaltatore Responsabile del trattamento dei dati personali (d'ora in poi Responsabile).

Il Responsabile, in conformità alle istruzioni impartite da ARDSU tratterà esclusivamente i dati necessari all'espletamento della prestazione affidata e si obbliga ad osservare gli adempimenti derivanti da tale funzione. Manterrà riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, e si obbliga altresì a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della prestazione affidata.

Il Responsabile dovrà adottare tutte le misure adeguate di sicurezza ai sensi dell'art. 32 del GDPR secondo le istruzioni del Titolare il quale, in funzione di evoluzioni tecnologiche e/o normative, può richiedere ulteriori misure di sicurezza rispetto a quelle inizialmente previste senza che ciò comporti oneri aggiuntivi a carico del Titolare stesso.

Il Responsabile, nell'ambito della propria organizzazione, autorizzerà le persone a trattare i dati in funzione delle finalità e nei limiti delle attività e prestazioni previste nel presente capitolato speciale d'appalto impegnandoli alla riservatezza e ad attuare le disposizioni in

materia di Amministratore di sistema dettate dal provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 28/08/2008 e s.m.i.

Il Responsabile risponde ai sensi degli artt. 2043 e 2049 C.C. per qualsiasi danno cagionato al Titolare o a terzi da atti, fatti o omissioni posti in essere in violazione delle disposizioni del GDPR e delle altre disposizioni in materia di protezione dei dati personali anche da parte dei propri incaricati del trattamento e dagli amministratori di sistema.

Il Responsabile del trattamento non ricorre a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del Titolare del trattamento. Nel caso il Responsabile ricorra ad altro responsabile (Sub Responsabile) per le esecuzioni di specifiche attività di trattamento per conto del titolare del trattamento, sul Sub Responsabile sono imposti, mediante contratto o altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati di cui al contratto tra il Titolare e il Responsabile del trattamento.

Per la disciplina di dettaglio in particolare riferita alla funzione di Responsabile del trattamento e ai rapporti negoziali con il Titolare si rinvia al contratto e al suo allegato denominato "Atto per la disciplina del Responsabile del Trattamento dei dati personali."

Articolo 39 – Responsabile unico del Procedimento e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D.Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è la Dott.ssa Barbara Capitoni dell'Azienda DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 101 del decreto legislativo 50/2016 è nominata come Direttrice dell'Esecuzione del Contratto la Sig.ra Mafalda Viviano dell'Azienda DSU Toscana che svolge le funzioni indicate nel d. lgs 50/2016 come integrate dalle linee guida dell'ANAC, oltre che quelle previste dalla legge 241/1990.

Articolo 40 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Allegati:

- 1) tabella A