



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, CON APPLICAZIONE DEI
CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 34 D. LGS. 50/2016, PRESSO LA
STRUTTURA DENOMINATA *FACULTY* SITA ALL’INTERNO DEL POLO
UNIVERSITARIO DI SESTO FIORENTINO (FIRENZE)**

GARA N. 9178070 - CIG 9916045333

Articolo 1 - Oggetto, durata e importo dell’appalto

Il Polo Scientifico di Sesto Fiorentino è un polo didattico afferente all'Università degli Studi di Firenze, al cui interno sono dislocate le seguenti sedi universitarie e di ricerca:

1. BIO, Dipartimento di Biologia - Via Madonna del Piano, 6 50019 Sesto Fiorentino (FI)
2. RISE B - Via Madonna del Piano SNC 50019 Sesto Fiorentino (FI)
3. Edificio VALORE - Via Alessandro Morettini 50019 Sesto Fiorentino (FI)
4. DAGRI Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI)
5. OpenLAB - Viale delle Idee, 26 50019 Sesto Fiorentino (FI)
6. OpenLAB, Museo Esploratorio - via Giulio Racah, 1 50019 Sesto Fiorentino (FI)
7. LENS - European Laboratory for Non-Linear Spectroscopy - Via Nello Carrara, 1 50019 Sesto Fiorentino (FI)
8. Biblioteca di Scienze - Polo Scientifico - Via G. Bernardini, 6 - 50019 Sesto Fiorentino (FI)
9. Blocco aule - via Gilberto Bernardini, 650019 Sesto Fiorentino (FI)
10. BIO, Dipartimento di Biologia - Via Giovanni Sansone, 1 50019 Sesto Fiorentino (FI)
Dipartimento di Fisica e Astronomia - Via Giovanni Sansone, 1 50019 Sesto Fiorentino (FI)
11. GENEXPRESS - Via della Lastruccia, 14 50019 Sesto Fiorentino (FI)
12. NEUROFARBA, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino | sezione di Farmaceutica e Nutraceutica - Via Ugo Schiff, 6 50019 Sesto Fiorentino (FI)
13. LAP - Laboratori Alta Pressione - Via Mario Passerini, 13 50019 Sesto Fiorentino (FI)
14. daVEB - da Vinci European Biobank | CsaVRI daVEB - da Vinci European Biobank | CsaVRI CERM TT - via Luigi Guerri 50019 Sesto Fiorentino (FI)
15. CERM - Centro Europeo di Risonanze Magnetiche - Via Luigi Sacconi, 1 50019 Sesto Fiorentino (FI)
16. Dipartimento DICUS - Chimica "Ugo Schiff" - Via della Lastruccia, 3-13 50019 Sesto Fiorentino (FI).

Nel Campus trova allocazione anche il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche).

L’Appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio ristorazione destinato agli studenti dell’Università degli Studi di Firenze frequentanti detto Polo Scientifico ed agli studenti assegnatari di posto alloggio dell’Azienda presso la Residenza “Mattei”, via Lazzerini 210, Sesto Fiorentino, che consta di n. 91 posti letto, per una durata complessiva di mesi 36 (trentasei), con possibilità di proroga tecnica nelle more dell’aggiudicazione di nuovo appalto per un periodo massimo di ulteriori 12 mesi, da effettuarsi presso la struttura denominata “*Faculty*”, Via della Lastruccia 15/19, posta all’interno del Polo Universitario di Sesto Fiorentino, di cui alla planimetria allegata al presente Capitolato.

L'immobile è di proprietà dell'Università degli Studi di Firenze ed è nella disponibilità dell'Azienda in forza di contratto di comodato sottoscritto con l'Amministrazione proprietaria.

Il servizio di ristorazione prevede, per la durata contrattuale di 36 (trentasei) mesi, con opzione di una prosecuzione contrattuale per un periodo massimo di dodici mesi, l'erogazione dei pasti riportati nella sottostante tabella

| | Periodo di riferimento | | |
|-----------|------------------------------------|--|---------------|
| | Durata contrattuale 36 mesi | Eventuale proroga tecnica 12 mesi | TOTALE |
| INTERI | 281.850 | 94.850 | 376.700 |
| RIDOTTI A | 33.150 | 12.650 | 45.800 |
| RIDOTTI B | 16.500 | 19.000 | 35.500 |
| TOTALE | 331.500 | 126.500 | 458.000 |

Il numero dei pasti di cui sopra 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 che costituiranno il termine di determinazione dell'effettivo corrispettivo contrattuale, in quanto l'Azienda procederà al pagamento esclusivamente dei pasti erogati.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione del **pasto completo** o equivalente, del **"pasto ridotto con primo"** e **"pasto ridotto con secondo"** nelle composizioni indicate nel successivo art. 19.

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento si è stabilito di procedere con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell'art. 95 del Codice degli appalti, assumerà la forma di un costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in base ai parametri qualitativi delle offerte

Il prezzo posto a base di gara 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.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a n. 458.000, di cui n. 376.700 pasti completi, n. 45.800 pasti ridotti con primo e n. 35.500 pasti ridotti con secondo per un importo complessivo pari a **€ 2.822.150,00**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in **€ 1.068.965,85**, per una incidenza del **38%**.

Sono inoltre poste a carico dell'Appaltatore le prestazioni di seguito enunciate:

1. La realizzazione di una area destinata al lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri e posate) e vassoi utilizzati dall'utenza. L'area deve poter contenere una lavastoviglie corredata di carrelli porta stoviglie, cestelli portapiatti, cestelli porta bicchieri, cestelli portaposate sufficienti per un turno di servizio. L'adeguamento dei locali esistenti per l'installazione di detta attrezzatura deve rispondere alla normativa igienico-sanitaria e di sicurezza sui luoghi di lavoro e ai regolamenti in materia di somministrazione di cibi e bevande. I locali interessati dalla fornitura della lavastoviglie devono essere dotati di adeguati impianti elettrici (forza motrice e luce) e idrici (acqua calda e fredda), pertanto, se necessario, dovranno essere conformati gli impianti esistenti; inoltre detti locali devono essere dotati di griglie e pozzetti di scarico adeguati in coerenza con il lay-out proposto.

2. Il rinnovamento dell'area di distribuzione in modo tale da consentire un'adeguata fruizione da parte dell'utenza con l'obiettivo di somministrare i pasti in modo rapido e funzionale. L'area dovrà essere identificata con apposita cartellonistica per permettere di individuare facilmente la tipologia di pietanze erogate. Le attrezzature contenute dovranno essere tali da garantire la regolare e corretta somministrazione delle pietanze indicate nell'offerta alimentare e assicurare la manutenibilità e sicurezza delle attrezzature stesse.

I progetti e i lay-out di tali interventi, che l'Aggiudicatario realizzerà a proprio carico, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Per la realizzazione di quanto sopra è stata calcolata una quota di investimenti dell'appalto pari a **€ 165.750,00** al netto di IVA e altri oneri; tale importo sarà corrisposto sul corrispettivo unitario del pasto per un importo di **€ 0,50** al netto di IVA.

Quest'ultimo non è soggetto alla revisione dei prezzi di cui al successivo articolo 39 e sarà corrisposto sino alla completa remunerazione della somma di cui sopra che, in base alle analisi e stime preordinate a determinare l'importo a base d'asta, interverrà entro la durata contrattuale di 36 (trentasei) mesi.

I lavori proposti devono intendersi come completamente remunerati dal corrispettivo contrattuale e devono quindi essere proporzionati all'offerta di servizio nel quadro di sostenibilità economica dell'Aggiudicatario.

Qualora a causa di sopraggiunti eventi imprevedibili e non imputabili a fatto dell'Appaltatore l'andamento del servizio non risultasse idoneo ad assicurare la completa remunerazione dell'investimento sostenuto entro il termine di scadenza contrattuale si procederà alla rideterminazione delle condizioni di equilibrio.

Oltre a tali interventi, saranno valutate in sede di gara ai fini dell'aggiudicazione come proposte migliorative alle prescrizioni del presente Capitolato, le seguenti ulteriori opere da realizzare presso la struttura interessata dal servizio:

1. la riqualificazione dei servizi igienici a disposizione degli utenti che devono essere in numero e con le caratteristiche richieste dalla normativa igienico sanitaria e edilizia vigente, e proporzionati ai posti a sedere;
2. la sostituzione/integrazione delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza, si rinvia a quanto previsto dai successivi artt. 25 e ss. che disciplinano la sicurezza sul luogo del lavoro.

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 e ai suoi allegati, allo schema di Contratto e al prezzo di gara, oltreché alla propria offerta tecnica.

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti dell'Università degli Studi di Firenze, degli Istituti Universitari della Regione Toscana e da studenti di altri Atenei, dal personale dipendente dell'Azienda, dal personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Firenze e da eventuali utenti esterni 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 i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

Articolo 3 – Specifiche servizio ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione struttura oggetto di affidamento sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione);
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie, e bicchieri in porcellana o materiale lavabile e riutilizzabile comunque adatto al contatto con gli alimenti, e appositi contenitori adatti all'asporto;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, e i servizi igienici destinati all'utenza;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e per la gestione del bar e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- manutenzione ordinaria/straordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- la fornitura di gastronomi, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- l'obbligo di reintegro, in caso di usura e/o rottura dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria.

L'Azienda si riserva, inoltre, qualora se ne presentasse la necessità di richiedere all'Operatore economico aggiudicatario l'esecuzione di attività di catering, anche in altri luoghi della città di Firenze, connessa ad eventi al momento non preventivabili.

Nel caso di eventi epidemiologici o altre circostanze di natura eccezionale che incidano sulla regolare erogazione del servizio, l'aggiudicatario si impegna ad effettuare la consegna dei pasti in confezioni monoporzione presso la portineria della residenza DSU limitrofa indicata all'articolo 1, comma 3 laddove vi siano studenti alloggiati sottoposti a quarantena fiduciaria.

Articolo 4 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L'Azienda mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie allegate al presente Capitolato unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature, agli arredi e alle altre dotazioni ivi presenti.

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dall'Azienda all'Impresa aggiudicataria nello stato di fatto in cui si troveranno al momento della sottoscrizione del verbale di consegna di cui al successivo articolo 7 e, pertanto, l'Azienda resta da quel momento sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli stessi o reintegri che si dovessero rendere necessari, le cui spese saranno a totale carico dell'Operatore economico aggiudicatario.

La sostituzione di attrezzature o macchinari attualmente presenti e/o le migliorie aggiuntive al lay out di distribuzione proposte dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta tecnica andranno ad integrare lo stato di consistenza accertato alla data di consegna del servizio e al termine dell'appalto resteranno in proprietà dell'Azienda.

Durante l'esecuzione dell'appalto l'Operatore economico aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o

trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda.

L'Aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione ordinaria e/o straordinaria riparativa eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata.

Qualora nel corso di tale periodo vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario. Quanto sostituito o aggiunto, al termine della scadenza contrattuale, resta di proprietà dell'Azienda.

Articolo 5 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Operatore economico aggiudicatario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, è obbligato irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati, pena la risoluzione del contratto.

Articolo 6 – Avvio dell'esecuzione del contratto

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto, autorizza il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) a dare l'avvio all'esecuzione della prestazione: il DEC, direttamente o tramite suo assistente appositamente incaricato, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione che contiene l'inventario di cui al successivo articolo 7 oltre alla dichiarazione che lo stato degli ambienti è tale da non impedire l'avvio dell'attività.

In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

L'Operatore economico aggiudicatario al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso dei titoli e delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato e deve compilare il modello di autocertificazione relativo che sarà allegato al verbale di avvio dell'esecuzione.

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

Articolo 7 – Verbale di consegna e verbale di riconsegna

All'avvio dell'esecuzione del contratto verrà sottoscritto in contraddittorio tra le Parti un verbale con l'inventario degli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti presso i locali di cui al precedente articolo 1, consegnati all'Impresa aggiudicataria.

Alla conclusione dei lavori di cui all'articolo 1, commi 12 e 19 l'Azienda procederà ad accertarne la regolare esecuzione attraverso la Direzione dell'esecuzione, con rilascio del certificato di regolare esecuzione che dovrà intervenire entro il termine di 60 (sessanta) giorni dalla data di ultimazione lavori.

In conseguenza dell'emissione del certificato di regolare esecuzione lavori le Parti procederanno all'aggiornamento del verbale di consegna in funzione delle variazioni intervenute per effetto dei suddetti lavori.

Alla scadenza del contratto l'Operatore economico aggiudicatario si impegna a riconsegnare all'Azienda i locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli indicati nell'inventario iniziale di consegna, come integrato a seguito dell'esecuzione dei lavori di cui sopra e di ulteriori interventi eseguiti dall'Appaltatore. Tutto ciò deve essere consegnato all'Azienda in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione.

Qualora fossero individuati danni arrecati alla struttura, impianti, macchinari ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi dovranno essere stimati ed addebitati interamente all'Operatore economico aggiudicatario.

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 31, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

Articolo 8 – Orario e calendario del servizio

Il servizio è richiesto dal lunedì alla domenica, pranzo e cena, secondo il seguente orario minimo, fatte salve eventuali e diverse disposizioni:

- pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30
- cena dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- pasto da asporto dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Nel periodo estivo potranno essere previste aperture e/o chiusure diverse da quanto sopra indicato, previo accordo preventivo con l'Azienda.

Annualmente viene definito il calendario di apertura nel quale potranno essere rimodulate eventuali chiusure sulla base del numero dei pasti ed a seguito di quanto disposto dall'Azienda in ordine alle proprie mense a gestione diretta.

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

Articolo 9 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del badge magnetico personale rilasciato dagli atenei universitari o dall'Azienda a seconda della diversa tipologia di utenza interessata. Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati per la struttura sarà fornito dall'Azienda. 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 attualmente 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. 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. Essa 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.

Essa dovrà inoltre convenzionarsi con la Società aggiudicataria del servizio sostitutivo di mensa tramite buoni pasto, siano essi cartacei o elettronici, per le pubbliche amministrazioni ai sensi dell'art. 26 legge n. 488/1999 e s.m.i. e dell'art. 58 legge n. 388/2000 al fine di acconsentire tale modalità di pagamento ai docenti e dipendenti dell'Ateneo fiorentino.

Articolo 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007 e s.m.i., 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, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'Aggiudicatario intende acquistare nell'esecuzione dell'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 11 – Oneri a carico dell'Operatore economico aggiudicatario

Sin dall'inizio dell'appalto sono interamente a carico dell'Operatore economico aggiudicatario tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato:

- la realizzazione dei lavori di cui all'articolo 1, commi 12 e 19, come individuati in sede di Offerta tecnica, comprensivi dei relativi oneri tecnici e di qualsiasi altra natura necessari;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari nonché quelli necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;

- la fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Operatore economico aggiudicatario ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
- le utenze relative ad energia elettrica, gas, acqua, telefono e servizio di nettezza urbana;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni, i locali, le attrezzature, i macchinari e gli impianti messi a disposizione dall'Azienda e concesse in uso all'Operatore economico aggiudicatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse. In particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili e per ogni intervento di manutenzione eseguito dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata;
- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- la manutenzione delle aree verdi circostanti compresi gli spazi verdi;
- la manutenzione degli estintori;
- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Operatore aggiudicatario, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
- gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio, licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle all'ASL e dei VV.FF. e quant'altro previsto dalla normativa vigente devono essere intestate all'aggiudicatario a cui fanno carico anche le relative spese o tasse e per i quali risponde in via esclusiva, sollevando l'Amministrazione da qualsivoglia responsabilità in merito. L'Impresa aggiudicataria deve quindi provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo. Copia delle autorizzazioni/licenze ecc. devono essere esposte nei locali in questione e l'originale depositato presso il Servizio Ristorazione aziendale. Tale previsione si applica anche alla realizzazione dei lavori di cui all'articolo 1, comma 12, come definiti in sede di Offerta tecnica;
- le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;

e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Articolo 12 - 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;

Articolo 13 – Controllo manutenzioni

L'Azienda si riserva, in ogni momento e in ogni caso con cadenza almeno annuale, di controllare l'effettivo stato dei locali, delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero essere eseguite o risultassero essere eseguite in maniera non conforme, l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati o inadeguati interventi di manutenzione addebitandone l'importo all'Operatore economico aggiudicatario.

Articolo 14 – 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 deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda 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'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 15 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre a quanto previsto dall' articolo 10, 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, a giudizio insindacabile dell'Azienda, il gusto degli utenti, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 16 – 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 17 – 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 18 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a carico dell'Operatore economico aggiudicatario la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

Durante l'esecuzione del servizio il personale impiegato dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la denominazione dell'Operatore economico aggiudicatario.

Articolo 19 - 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 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 (primo, secondo, contorno), considerando i legumi secchi come possibile alternativa di secondo;
- eliminazione di burro e parmigiano dalla mantecatura della maggior parte dei risotti ed eliminazione della panna dalle creme di verdura;
- 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;
- 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.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 (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 10:30 alle ore 15:00. Per gli studenti alloggiati presso l'attigua residenza devono essere messi a disposizione per il pasto da asporto confezioni monodose di affettati, legumi, verdure, formaggi, tonno, latte UHT.

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'Aggiudicatario 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** 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.

Nella composizione del vassoio, ove previsto, lo studente potrà scegliere tra un pasto completo (**C**), un pasto ridotto con primo (**RA**), se rinuncia al secondo piatto o ridotto con secondo (**RB**) se rinuncia al primo piatto.

L'impresa aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopraindicate 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.

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 20 – 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 DSU Toscana

Articolo 21 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione.

Articolo 22 – Autorizzazioni e licenze

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.

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

Articolo 23 – 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 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.

Articolo 24 - 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, in conformità alle disposizioni vigenti nel Comune di Sesto Fiorentino.

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'Impresa aggiudicataria anche le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti.

Sarà cura dell'aggiudicatario provvedere all'interno dei locali ad identificare gli spazi dove dovranno essere ubicati i contenitori per la raccolta differenziata.

Articolo 25 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

L'Operatore economico aggiudicatario deve attenersi alla 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 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, integrato con le indicazioni conseguenti alla prevista esecuzione degli interventi di cui all'art. 1, commi 12 e 19 che dovrà svolgersi in condizione di continuità nell'erogazione del servizio ristorazione.

Il documento deve essere trasmesso entro il termine di cui sopra all'Azienda la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Operatore economico aggiudicatario 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'Operatore economico aggiudicatario organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i propri Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza e dell'Azienda, il proprio Legale rappresentante e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione proprio e della Stazione Appaltante. La prima di queste riunioni dovrà tenersi prima dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto.

Resta inoltre a carico dell'Operatore economico aggiudicatario la dotazione al proprio personale impiegato nell'esecuzione del servizio dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettiva 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 questo 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;
- ✓ Adozione del Documento di valutazione dei rischi.

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.

In ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 215/2021 con riferimento all'art. 26 del D.lgs. 81/08 il Datore di lavoro della Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di indicare espressamente al Datore di Lavoro Committente il personale proprio e dei subappaltatori che svolge il ruolo di Preposto.

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 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. Le eventuali attività manutentive relative all'hardware e al software concessi in uso dall'Azienda all'Impresa aggiudicataria dovranno essere effettuate previo accordo fra le stesse allo scopo di evitare rischi interferenziali.

Il concorrente che intende partecipare alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto di cui al presente Capitolato è **tenuto ad effettuare il sopralluogo** per la corretta compilazione dell'offerta: in quella fase l'operatore economico deve verificare la presenza di altre interferenze possibili, dovute per esempio a procedure lavorative che lo stesso intende introdurre per eseguire il servizio oggetto di affidamento.

Articolo 26 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

L'Appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nelle province di competenza.

L'Appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;

L'Appaltatore è tenuto altresì:

- a. all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b. a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare:

- alimentazione dietetica;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere adeguatamente documentata.

L'Azienda non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale posto alle dipendenze dell'Appaltatore che, per lo svolgimento della propria attività, si trovi nei locali adibiti a mensa, cucina e magazzini.

L'Operatore economico aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Operatore economico aggiudicatario.

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.

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.

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.

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.

L'Appaltatore è tenuto 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 propria denominazione, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Azienda DSU prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'Appaltatore di cui all'articolo 25 fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove questo dovrà eseguire la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire.

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, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove lo stesso esegue la prestazione.

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, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 27 - Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, da allegare alla documentazione amministrativa, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta.

L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al progetto del servizio.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Articolo 28 – Attività 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 in sede di Offerta tecnica, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste dal successivo articolo 29.

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai suoi assistenti, al RUP e al personale da esso incaricato e ai rappresentanti del Consiglio Regionale degli Studenti 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,
- controlli documentali su fatture, acquisti e quant'altro necessario alla verifica di conformità del servizio

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;
- la rilevazione dei tempi di attesa dall'ingresso al pagamento del pasto: il servizio sarà considerato conforme se i tempi di attesa sono <30 minuti; lievemente non conforme se compresi tra 30 e 45 minuti, gravemente non conforme se >45 minuti.

I controlli di cui sopra sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale della Stazione Appaltante, certificato secondo gli standard ISO 9001:2015, che prevede per il Servizio Ristorazione apposita istruzione operativa e compilazione di check-list controfirmata sia dall'incaricato dell'aggiudicatario che dal personale incaricato dall'Azienda.

Le non conformità rilevate in fase di verifica del servizio ristorazione sono classificate in due tipologie:

1. lieve non conformità qualora un requisito non sia soddisfatto pienamente senza però incidere sulla conformità piena del prodotto/servizio;
2. grave non conformità qualora non siano rispettati i requisiti cogenti, di sicurezza alimentare, le prescrizioni del presente capitolato e quanto previsto dall'offerta tecnica in modo da pregiudicare la regolare esecuzione del servizio, la salute degli utenti e l'immagine dell'Azienda.

Alle NC di tipo lieve viene associato 1 punto, alle NC di tipo grave sono associati 5 punti. Viene considerato negativo l'esito di una verifica quando il punteggio associato alle non conformità riscontrate è ≥ 5 .

Il DEC 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.

Gli incaricati dell'Azienda non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Operatore economico aggiudicatario. 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.

Con riferimento all'esecuzione delle prestazioni di cui all'articolo 1, commi 12 e 19 l'attività di controllo sarà effettuata dall'Azienda in conformità ai Capi II, III e IV del D.M. 7 marzo 2018, n. 49 recante "Regolamento recante Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione".

Articolo 29 - Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, l'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di non conformità enunciate all'articolo 28, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione;

| PUNTI RILEVATI IN FASE DI VERIFICA | PENALITA' |
|------------------------------------|--|
| da 0 a 4 punti | Nessuna penale |
| Da 5 a 9 punti | Da 0,8 a 1,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale |
| Da 10 a 19 punti | Da 1,6 a 2,4 per mille dell'ammontare netto contrattuale |
| ≥ 20 punti | 3 per mille dell'ammontare netto contrattuale |

La stazione appaltante si riserva inoltre di applicare inoltre le seguenti penalità:

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 14;
- c) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 9 oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratore;
- d) € 200,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- e) € 100,00 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.

Con riferimento all'esecuzione dei lavori di cui all'articolo 1, commi 12 e 19, in caso di mancato rispetto del termine stabilito per l'ultimazione dei lavori come offerto dall'Appaltatore in sede di gara, sarà applicata una penale pecuniaria stabilita nella misura del 1‰ (uno per mille) dell'importo netto del corrispettivo relativo ai suddetti lavori per ogni giorno solare di ritardo rispetto al termine di ultimazione previsto. Qualora l'importo complessivo delle penali da applicare superi il 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale dei lavori, la stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto. L'applicazione delle penali non pregiudica il risarcimento di eventuali danni o ulteriori oneri sostenuti dalla stazione appaltante a causa dei ritardi.

Il direttore dell'esecuzione riferisce tempestivamente al responsabile unico del procedimento

in merito ai ritardi nell'andamento dei lavori rispetto al programma di esecuzione. Qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore all'importo del 10%, il responsabile unico del procedimento promuove l'avvio delle procedure previste per la risoluzione del contratto.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario tramite PEC, questo entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta. Se i crediti di questo mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui all'articolo 31. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa senza necessità di richiesta da parte dell'Azienda.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui tali violazioni risultassero gravi e/o ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare come penale il 10% del corrispettivo mensile riferito al mese in cui si è verificata l'inadempienza.

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.

Nel caso in cui la mancata apertura della struttura interessata dal servizio si protragga oltre il quinto giorno consecutivo l'Azienda si riserva di risolvere il contratto.

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

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.

Customer satisfaction: l'Azienda si riserva la possibilità di istituire e promuovere un servizio, a mezzo di procedura informatica, al fine di monitorare in tempo reale ed in modo anonimo il gradimento o meno dei servizi di mensa da parte degli utenti.

Articolo 30 – Condizioni di esecuzione

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

Articolo 31 – Cauzione definitiva e polizze assicurative

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 suddetta disposizione 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 aggiudicatario e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

L'Aggiudicatario si 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 dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primaria compagnia per la copertura di responsabilità civile per danni verso terzi per danni a persone o cose e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati(RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda viene considerata "terzo" a tutti gli effetti, di cui dovrà fornire copia all'Azienda stessa entro i termini previsti per la stipulazione del contratto Tale polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti, nonché dei rischi da incendi e scoppi.

Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- a) 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT). Tale copertura dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'impresa aggiudicataria;
- b) 1,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

La polizza deve essere specifica per il servizio oggetto del presente appalto; non saranno quindi accettate polizze generali dell'appaltatore già attive.

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.

Per la componente dell'appalto riguardante l'esecuzione delle prestazioni di cui all'articolo 1, commi 12 e 19 l'appaltatore ha l'obbligo di costituire una polizza per danni di esecuzione e responsabilità civile verso terzi, da consegnare alla stazione appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio dell'esecuzione dei lavori, che copra i danni subiti dalla stessa stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione dei lavori.

La polizza dovrà essere conforme allo schema tipo approvato con D.M. 16/09/2022, n. 193 ed è così concepita:

1. l'importo della somma da assicurare corrisponde all'importo dei lavori;
2. deve altresì assicurare la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori il cui massimale è pari al 5% della somma assicurata di cui al punto 1
3. la copertura assicurativa decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato;
4. l'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti della stazione appaltante.

Articolo 32 - Subappalto e cessione del contratto

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

Non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria le prestazioni di seguito elencate:

- a) Attività di preparazione e distribuzione dei pasti

Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assumono, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, le prestazioni in parola, che costituiscono il nucleo centrale della prestazione erogata all'utenza destinataria del servizio e dalla conseguente necessità rilevata che le stesse siano eseguite 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.

L'esecuzione delle prestazioni di cui all'articolo 1, commi 12 e 19, ove l'operatore economico, sia esso in forma singola o associata, non sia in possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs. 50/2016 per l'assunzione di appalti della tipologia e importo di quelli previsti dal presente Capitolato neppure attraverso il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, deve essere integralmente subappaltata ad operatore economico in possesso dei predetti requisiti (cd. subappalto qualificante o necessario). In tale ipotesi l'indicazione in sede di offerta del ricorso al subappalto costituisce requisito di qualificazione ai fini dell'ammissione alla procedura 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. In mancanza di tale indicazione il subappalto non può essere autorizzato.

Il subappalto deve essere 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. 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 33 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva 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 34 - 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 30. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 35 - 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 la Ditta aggiudicataria 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 36 - 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 anche strutture 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 economico aggiudicatario;
- 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;
- o) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni di cui all'articolo 11 e 22;

- 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) violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei locali di cui all'articolo 12;
- s) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- t) 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 al 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 31 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 37 - Pagamenti

Le fatture, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario – Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico attraverso il Sistema di Interscambio, secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013. Le fatture dovranno contenere, oltre a tutti i dati specificati nell'allegato A della normativa sopracitata, il numero di CIG relativo alla presente procedura.

I dati riguardanti il Codice Univoco Ufficio da utilizzare per il corretto recapito delle fatture elettroniche da parte del Sistema di Interscambio sono i seguenti:

- Fatturazione Elettronica sede di Firenze: Codice univoco ufficio: PVBWDD; Nome ufficio: FatturaPA_DSU_FI

L'Azienda è inoltre soggetta all'applicazione dello SPLIT PAYMENT ai sensi dell'art. 1 del D.L. 24 aprile 2017 n. 50 convertito in Legge 21 giugno 2017 n. 96; le fatture dovranno pertanto recare la dicitura IVA "Scissione dei pagamenti".

Ai fini del pagamento dei corrispettivi l'Azienda procederà ad acquisire, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 17 della L.R.T. 38/2007, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'Affidatario, attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il termine ordinario di 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione fattura per il pagamento è sospeso dalla data della richiesta del DURC e fino alla sua emissione; pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dall'Aggiudicatario per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dalle risultanze del D.U.R.C. scaturisca una inadempienza contributiva, l'Azienda segnala alla Direzione provinciale del lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in caso di ottenimento del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il RUP trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il D.U.R.C. è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Affidatario impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il Responsabile unico del procedimento applica quanto previsto all'art. 30, comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 48-bis del DPR n. 602/1973, delle Circolari del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 28 e 29 del 2007 e del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18 gennaio 2008, l'Azienda, prima di effettuare il pagamento per un importo superiore ad Euro 5.000,00, procede alla verifica di regolare assolvimento da parte del beneficiario degli obblighi tributari e di adempimento ai ruoli degli agenti della riscossione.

Il termine di 30 giorni per il pagamento delle fatture, come sopra disciplinato, è ulteriormente sospeso nel periodo di effettuazione della verifica suddetta.

Articolo 38 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari, l'Affidatario è tenuto ad utilizzare per la gestione finanziaria del presente appalto uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto. Tali movimenti dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o altro strumento che assicuri la tracciabilità finanziaria, fatta eccezione per i pagamenti a favore di enti previdenziali, assicurativi ed istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, per i quali sono ammessi sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Parimenti per le spese giornaliere di importo inferiore a € 1.500,00 è ammesso un sistema di pagamento diverso da quelli sopra indicati, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa.

L'Affidatario è tenuto a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Affidatario, con la stipula del contratto di appalto, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto. Il mancato rispetto degli obblighi sopra descritti costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

Gli stessi obblighi di cui al presente articolo sussistono nei confronti dei subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici a qualsiasi titolo interessati all'appalto. Gli stessi assumono gli obblighi di tracciabilità con apposita clausola inserita, a pena di nullità assoluta, nei contratti sottoscritti a qualsiasi titolo per l'esecuzione dell'appalto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei sopra descritti costituisce causa di risoluzione del contratto. In caso di verifica di inadempienza a tali obblighi da parte dell'Affidatario, l'Azienda procederà quindi alla risoluzione del contratto e alla relativa comunicazione alla Prefettura – UTG territorialmente competente.

Articolo 39 - Revisione 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 possibilità di procedere a revisione del prezzo, mediante utilizzo, quale parametro di riferimento, dell'80% della variazione media riferita all'anno precedente dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia (c.d. indice F.O.I.), al netto dei tabacchi. Presupposto per l'attivazione della procedura di revisione è che la variazione di cui sopra determini una modica, in aumento o in diminuzione, dell'importo complessivo del contratto superiore al 5% dello stesso.

L'Operatore economico aggiudicatario 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 40 - 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 aggiudicatario 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 41 - Cessione del contratto e cessione dei crediti

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 106, comma 13, del Codice dei contratti e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante prima o contestualmente al certificato di pagamento sottoscritto dal RUP.

Non sono ammesse altre forme surrogatorie di pagamento diverse dalla cessione di cui al paragrafo precedente quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le procure irrevocabili all'incasso, le costituzioni di mandato, ecc.

Articolo 42 - 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 43 - 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 44 - Trattamento dati personali

I dati forniti dall'Affidatario 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.

L'Azienda 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.

Articolo 45 – Nomina a Responsabile del trattamento

L'Affidatario 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 esecuzione 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 46 – Responsabile Unico del Procedimento e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento, è il Dott. Luigi Vella 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 Valentina Zanieri dell'Azienda DSU Toscana che svolge le funzioni indicate nel D. Lgs 50/2016 e nel D.M. 49/2018.

Articolo 47 – 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:

Allegato Planimetrie

Allegato *Tabella A* (indicazioni per la formulazione del menù)

Allegato Elenco personale

Allegato Elenco Attrezzature