



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI, AI SENSI DELL'ART. 57 D. LGS. 36/2023, PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI LA SCUOLA IMT ALTI STUDI LUCCA – DURATA 36 MESI CON FACOLTA' DI PROROGA TECNICA DELLA DURATA DI MESI 6.**

**TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO**

**Articolo 1 – Oggetto, durata e importo**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione, per gli studenti frequentanti la Scuola IMT Altì Studi Lucca, studenti universitari o altri soggetti convenzionati autorizzati dalla Stazione Appaltante o su espressa richiesta della Scuola IMT, con applicazione di criteri ambientali minimi, ai sensi dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, in locali attrezzati destinati a mensa posti presso il complesso immobiliare denominato "San Francesco" in Lucca (LU) alla Via della Quarquonia, per una durata di 36 (trentasei) mesi.

I suddetti locali (comprensivi di arredi, attrezzature e impianti pertinenti) sono concessi in comodato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca (di seguito denominata FCRLU) alla Scuola IMT Altì Studi Lucca e posti presso il complesso immobiliare denominato "San Francesco" in Lucca (LU) alla Via della Quarquonia, messi a disposizione dalla scuola IMT Altì Studi Lucca in forza della Convenzione il cui schema è stato approvato con Delibera del C.d.A. n. 44 del 30/11/2023 per l'espletamento da parte dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, mediante appalto, del servizio di Ristorazione di cui trattasi. Tali locali saranno concessi in uso a titolo gratuito dalla Scuola IMT Altì Studi Lucca all' Operatore economico che risulterà aggiudicatario all'esito della presente procedura, mediante apposita scrittura privata con la Ditta suddetta prima della sottoscrizione del contratto di appalto con l'Azienda. L'aggiudicatario è tenuto a consegnare copia di tale scrittura privata all'Azienda prima della stipula del contratto di appalto.

L'appalto ha inoltre per oggetto il servizio di produzione e consegna di pasti confezionati in legume refrigerato (modalità delivery) per gli studenti universitari frequentanti il CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DEL TURISMO E PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI TURISTICI MEDITERRANEI, Lucca (pranzo dal lunedì al venerdì giorni feriali). I pasti, che saranno preventivamente prenotati dagli studenti, dovranno essere prodotti nei locali sopra indicati e consegnati in Via del Seminario I 79, Lucca, presso la Fondazione Campus, sede accademica dei corsi suddetti.

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. 20.

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento la Stazione Appaltante stabilisce di procedere all'aggiudicazione dell'appalto con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, così come previsto al comma 4 dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023.

Il costo unitario di ciascun pasto, risultante dal ribasso offerto dall'Operatore aggiudicatario in sede di offerta, si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato e dalla documentazione ad esso allegata, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'espletamento del servizio in questione è pari a n. 207.000, così suddivisi:

- n. 182.400 pasti completi;
- n. 15.000 pasti completi destinati al servizio delivery;
- n. 5.760 pasti ridotti con primo;
- n. 3.840 pasti ridotti con secondo.

L'importo a base d'asta è determinato in € **1.257.708,00** IVA esclusa (Euro unmilione duecentocinquantesette milasettecentotto/00).

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, in quanto tale, non legittima l'Appaltatore a avanzare richieste di alcun genere in ordine a detta stima.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in € **375.000,00** IVA esclusa, per una incidenza del **29,80%**. Il calcolo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto per il numero di ore presunto di servizio durante il periodo di durata dell'appalto, mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

Per le attività congressistiche svolte all'interno del Complesso può rendersi necessario un servizio di banqueting, la cui organizzazione e gestione è in capo alla Ditta aggiudicataria. Tale attività di catering potrà essere richiesta anche dalla stessa Azienda che ne autorizza l'esecuzione e l'accesso tramite i propri uffici competenti.

In ragione della compresenza di più soggetti che operano sull'edificio interessato dall'appalto è necessario prevedere una serie di misure volte a ridurre i rischi interferenziali e a gestire in maniera coordinata eventuali situazioni di emergenza. Dette misure sono esplicitate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) predisposto dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante.

All'avvio dell'esecuzione del servizio verrà redatto un verbale tra il Direttore dell'esecuzione (DEC) e l'aggiudicatario; altro verbale verrà redatto al termine dell'esecuzione sempre in contraddittorio e saranno intraprese le attività per la verifica di conformità finalizzata all'autorizzazione del pagamento finale del corrispettivo contrattuale e dello svincolo della cauzione definitiva.

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 suoi allegati, allo schema di Contratto, alla propria offerta tecnica e offerta economica.

La Stazione appaltante potrà disporre la cessazione del contratto prima del decorso del termine qualora il valore massimo contrattuale, determinato dall'importo complessivo di aggiudicazione, corrispondente all'importo posto a base d'asta, sia raggiunto prima del suo scadere e non ravvisi procedere alla variazione in aumento dell'importo contrattuale di cui all'art. 120 D. Lgs. 36/2023. La cessazione opererà con una semplice comunicazione tramite PEC (posta elettronica certificata) da inviare all'operatore economico con un preavviso di 60 (sessanta) giorni.

La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente o fintanto che il servizio non verrà preso in carico direttamente dall'Azienda, in ogni caso per un periodo massimo di 6 (sei) mesi.

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di 3 (tre) mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato, l'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, tramite PEC e provvedere alla prosecuzione del servizio nel modo che riterrà più opportuno.

Il termine concesso all'Azienda per esercitare la facoltà di cui al comma precedente è stabilito entro il trentesimo giorno dalla scadenza del periodo di prova.

## **Articolo 2 – Tipologia d'utenza**

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti frequentanti la Scuola IMT Altì Studi Lucca, dal personale docente, dal personale tecnico-amministrativo, dagli studenti universitari all'Università degli Studi di Pisa, da studenti delle Università degli Studi di Firenze e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, da personale dipendente dall'Azienda, da personale docente e non docente degli atenei toscani o altri soggetti convenzionati autorizzati dalla Stazione Appaltante o su espressa richiesta della Scuola IMT.

L'utente accede al servizio ristorazione se in possesso del badge magnetico rilasciato dall'Azienda e dagli atenei toscani o qualsiasi altra forma che identifichi l'autorizzazione dell'Azienda stessa.

Quest'ultima si riserva di apportare al sistema degli accessi tutte quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso di esecuzione dell'appalto, senza che l'Impresa possa sollevare obiezioni o reclami di sorta.

Su espressa richiesta della Scuola IMT Alti Studi Lucca, nel caso questa intenda procedere ad organizzare particolari eventi presso i locali sopra descritti, l'Operatore aggiudicatario si impegna a provvedere all'erogazione del Servizio di ristorazione in occasione di tali manifestazioni/eventi

La gestione di questa tipologia di attività è posta al di fuori dal presente appalto e dovrà essere fatturata direttamente alla Scuola IMT non assumendo a riferimento il CIG della presente procedura.

### **Articolo 3 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi**

La Scuola IMT si impegna a concedere in uso gratuito i locali per tutta la durata dell'appalto, mediante scrittura privata che dovrà essere sottoscritta con l'Operatore economico prima della stipula del contratto di appalto tra l'Azienda DSU e il predetto aggiudicatario. La concessione in uso dei locali decorrerà dalla data prevista per la stipula del contratto di appalto sopra richiamato o dall'avvio dell'esecuzione.

Alla scrittura privata sarà allegato apposito verbale di consegna riportante i macchinari, gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti che verrà redatto in contraddittorio tra Scuola IMT, Operatore e Azienda DSU.

I locali sono equipaggiati di impianti (riscaldamento/condizionamento, elettrico, telefonico ecc.), attrezzature, macchinari e arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste, con l'esclusione della minuteria e delle piccole attrezzature. I locali sono dotati di magazzini nel seminterrato, cucine al pianterreno, area di pertinenza per la distribuzione dei pasti al piano primo.

Con l'affidamento in appalto, i locali passano sotto la responsabilità dell'Operatore economico aggiudicatario, fatti salvi i doveri di vigilanza della Stazione appaltante sul corretto espletamento del Servizio di ristorazione.

La manutenzione delle attrezzature e dei macchinari destinati alla preparazione e alla somministrazione dei cibi, resta a totale carico dell'Aggiudicatario del contratto di appalto, così come la riparazione di guasti, danni o esigenze di interventi di manutenzione imputabili all'Aggiudicatario o ai suoi dipendenti o collaboratori e non rientranti nel normale deterioramento d'uso

Qualora nel corso dell'appalto si renda necessario, l'Operatore economico aggiudicatario, previo nulla osta FCRLU, della Scuola IMT e dell'Azienda, provvede a sostituire a sue spese macchinari, arredi o attrezzature destinati alla preparazione e alla somministrazione dei pasti. Al termine del contratto di appalto detti beni restano acquisiti da FCRLU.

I beni eventualmente aggiunti dall'Aggiudicatario, che non sostituiscono quelli messi a disposizione dell'Aggiudicatario da parte di FCRLU e della Scuola IMT, restano di proprietà dell'Aggiudicatario, salva la previsione dell'opzione di acquisto in favore di FCRLU e della Scuola IMT di detti beni al termine del contratto di appalto.

Sono a carico dell'Operatore economico aggiudicatario tutti i consumi necessari e conseguenti all'esercizio della mensa, tramite appositi contatori: acqua, gas, energia elettrica, tassa sullo smaltimento dei rifiuti relativa a tutta l'area messa a disposizione dell'Operatore Economico, ivi compreso il vano scale di collegamento tra i piani (circa 240 mq).

E' fatto espresso divieto all'Operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto di mutare la destinazione d'uso dei locali né potrà lo stesso concederli a sua volta in uso a terzi.

Alla scadenza del contratto l'Operatore economico si impegna a riconsegnare 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 e comprese le eventuali variazioni intercorse. Tutto ciò deve essere consegnato in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra Scuola IMT, Operatore e Azienda DSU.

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

### **Articolo 4 - Modalità di svolgimento del servizio**

Il servizio minimo di cui al seguente Capitolato per il quale sarà riconosciuto il corrispettivo come definito dall'art. 1 comprende:

- la preparazione e la distribuzione dei pasti del pranzo e della cena, nelle composizioni e tipologie minime riportate all'art. 20, presso la struttura della Mensa della Scuola IMT sarà realizzato a cura dell'Impresa con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o

polipropilene e solo in casi eccezionali e debitamente motivati bicchieri monouso e tovaglioli monouso messi a disposizione dall'Impresa stessa. Qualora l'utilizzo di quest'ultimi dovesse protrarsi per più di tre giorni consecutivi, l'Azienda deve essere informata e darne autorizzazione;

- l'espletamento delle pulizie di tutti i locali, degli impianti, degli arredi e delle relative pertinenze ad essa affidati per lo svolgimento del servizio, nonché la pulizia dei locali servizi igienici riservati all'utenza, come individuati dalle planimetrie allegate al presente Capitolato (Allegato n. 1);
- la fornitura di tutti i materiali e ricambi occorrenti ai servizi igienici di pertinenza del servizio sono a carico totale dell'Impresa;
- la somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante sistema *self-service* o servizio al tavolo.
- preparazione e confezionamento di pasti in legume refrigerato (modalità *delivery*) con proprie modalità organizzative della prestazione; consegna dei suddetti pasti presso la Fondazione Campus in Via del Seminario I 79, Lucca, con automezzo idoneo, previa prenotazione attraverso l'utilizzo della piattaforma "Ricarichiamoci" del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

All'utenza interna della Scuola (Community) dovrà essere garantita una corsia preferenziale rispetto agli utenti esterni autorizzati dall'Azienda, così da ridurre al minimo eventuali tempi di attesa nell'erogazione del servizio. Per tutti gli utenti portatori di *handicap* il servizio dovrà essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Operatore economico.

Il personale dovrà avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

In caso di eventi pandemici, l'Operatore Economico aggiudicatario si impegna, nel caso di allievi sottoposti a quarantena fiduciaria e soggiornanti nella residenza del Campus "San Francesco", ad effettuare la consegna dei pasti presso la stanza dell'allievo.

### **Articolo 5 – Specifiche erogazione pasti**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato, sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione) nelle tipologie elencate all'art. 20;
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti in porcellana, bicchieri in vetro o polipropilene stoviglie in acciaio inox e tovaglioli monouso ed eventualmente mediante sacchetti adatti all'asporto per le tipologie previste all'art. 20, in caso di guasti alla macchina lavastoviglie, si richiede di ottemperare alla Direttiva del Parlamento Europeo n. 5133/19 sulla riduzione dell'impatto di determinati prodotti plastici sull'ambiente, recepita ed anticipata dalla Delibera regionale n. 715 del 3 giugno 2019;
- la somministrazione dei pasti deve avvenire in modo celere così da ridurre al massimo il tempo di attesa;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, comprese le parti del piano terra ed tutti i servizi igienici destinati all'utenza come individuate dalle planimetrie allegate al presente capitolato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti ;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- la fornitura di 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.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi nel nastro scorri vassoio presente nei locali in cui si svolge il servizio. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stovigliame e dei vassoi saranno effettuate a cura dell'Impresa presso la zona lavaggio, salvo metodologie differenti di raccolta e differenziazione che essa intende attuare previa approvazione dell'Azienda.

### **Articolo 6 – Orario e calendario del servizio**

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

ORARIO SERVIZIO RISTORAZIONE (dal lunedì alla domenica festivi compresi)

- Pranzo dalle 12:00 alle 14:30

- Cena dalle 19:00 alle 21:30.

Per le tipologie di pietanze presentate deve essere prevista anche la possibilità di asportare e consumare il pasto in altro luogo.

E' ammessa per gli studenti vincitori di borsa di studio fuori sede la possibilità di prelevare un secondo pasto da asporto.

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

### **Articolo 7 – 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.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, 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 per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Operatore economico, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

### **Articolo 8 - Controllo accessi e Customer satisfaction**

L'utente accederà al servizio di cui all'art.1 esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Azienda o dagli Atenei toscani, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

Il personale dell'Impresa addetto alle mansioni di cassa presso le sale di consumo effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.

L'Impresa si impegna a restituire tempestivamente all'Azienda i tesserini per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei locali interessati dal servizio.

L'Impresa concorderà con l'Azienda le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di malfunzionamento dei dispositivi di rilevazione degli accessi.

In caso di mancato funzionamento imputabile a fatto dell'Impresa resta salva la facoltà per l'Azienda di rivalersi nei confronti di questa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.

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

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

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto

vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Impresa. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità, dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Impresa sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di € 50,00 (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti e alle penali espressamente previste nel presente capitolato.

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 possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

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 9 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM)**

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 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 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 nel corso del suddetto appalto.

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

## **TITOLO II – PRESCRIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

### **Articolo 10 – Autorizzazioni e licenze**

L'Impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato.

L'assenza o la perdita delle suddette autorizzazioni costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Impresa.

### **Articolo 11 - Utenze e consumi**

Tutte le utenze, contabilizzate attraverso appositi contatori, relative ad energia elettrica, gas, acqua, telefono, nettezza urbana saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria.

### **Articolo 12 - Smaltimento rifiuti**

I costi e la gestione di smaltimento dei rifiuti prodotti (urbani, organici e da raccolta differenziata) sono a carico della Ditta aggiudicataria. Questa si obbliga ad aprire a proprio nome, presso i competenti uffici del Comune di Lucca la cartella della tassa dei rifiuti entro 30 (trenta) giorni dalla data della consegna dei locali.

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

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

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

### **Articolo 13 – Pulizie**

E' a carico dell'Aggiudicatario la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, vetri, arredamenti, ivi inclusi i servizi igienici, gli accessi interessati dall'appalto e i pertinenti spazi esterni.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sua cura e spese agli interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

Tutti i detersivi dovranno essere conformi alla normativa vigente, corredati dalle schede di sicurezza e dovranno essere utilizzati dal personale dell'Impresa secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in luoghi idonei. I prodotti di pulizia dovranno avere l'espressa approvazione della Stazione appaltante.

### **Articolo 14 – Oneri a carico dell'Impresa**

La Ditta aggiudicataria si assume tutti i rischi d'impresa connessi alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per l'espletamento del servizio di erogazione di pasti e dei servizi;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei vetri, degli arredi inclusi i servizi igienici, le aree di accesso e gli spazi esterni interessati dall'appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- le eventuali spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso, quali, indicativamente e non esaustivamente, guanti in lattice, piatti fondi e piani, coltelli, cucchiari, forchette, bicchieri di plastica, tovaglioli, sacchetti di carta con manico e senza, ecc. in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti e di qualsiasi altro servizio proposto dalla ditta;
- la fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria, vassoi e di tutto il materiale vario e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del contratto;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Impresa ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda la quale diventerà proprietaria, nonché la loro installazione, messa in esercizio, manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti e l'acquisto di appositi contenitori, e lo smaltimento degli stessi secondo le normative comunali vigenti;
- la stipula di una convenzione con Ditta autorizzata ad effettuare il servizio di ritiro degli olii esausti;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- 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 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 l'Area di Ristorazione Aziendale.

- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa e degli annessi servizi igienici degli studenti nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto fognario qualora la manutenzione sia resa necessaria dall'uso incauto dell'impianto da parte dell'appaltatore;
- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa, 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;
- le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- le utenze e i consumi di cui al precedente art. 11;
- 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;
- le volturazioni dei contratti di utenza (acqua, energia elettrica) necessari per l'esecuzione del servizio, con obbligo per l'operatore economico di comunicare alla Scuola IMT gli estremi delle medesime una volta effettuate e le conseguenti spese relative ai consumi;

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

L'impossibilità di ottemperare ai suddetti obblighi è causa di risoluzione del contratto senza alcun onere per l'Amministrazione e fatta salva l'azione per il maggior danno subito ed ogni altra azione che la stessa ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

Sono a carico della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca (FCRLU) la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile, degli arredi, degli impianti e dei macchinari attualmente presenti nella struttura, fatto salvo quanto espressamente previsto all'art.3 del presente CSA in merito alle attrezzature e macchinari destinati alla preparazione e alla somministrazione dei cibi, in conformità alla Convenzione sopra citata a cui si rinvia per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Articolo 15 - 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'Impresa, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- le apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici.

Tali apparecchiature messe a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi previa sottoscrizione di apposito verbale di consegna devono essere utilizzate dal personale addetto della Ditta solo ed esclusivamente per la gestione di accesso al Servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo della Ditta.

#### **Articolo 16 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre a quanto previsto dal precedente art. 9 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 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 17 – 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 18 – 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 19 – 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 dell'Operatore economico aggiudicatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la denominazione dello stesso.

### **Articolo 20 - 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.pi@dsu.toscana.it](mailto:ristorazione.pi@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 e delivery 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 tre primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno tre secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova o legumi, accompagnati da una pietanza tra almeno tre 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 mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:30 alle ore 15:00. Per gli studenti alloggiati presso la Scuola devono essere messi a disposizione per il pasto da asporto confezioni monodose di affettati, legumi, verdure, formaggi, tonno, latte UHT. Analoghe caratteristiche dovranno avere le pietanze destinate al **servizio delivery**.

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

Nell'allegata TABELLA A (Allegato n. 2) 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 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 all'Azienda.

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

### **Articolo 21 – Introduzione di nuove ricette**

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

### **Articolo 22 – Gluten free**

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

### **Articolo 23 – Avvio dell'esecuzione del contratto**

Il Responsabile Unico del Progetto (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 all' art. 3 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. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, 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.

## **TITOLO IV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Articolo 24 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro**

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

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

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

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

Resta inoltre a carico dell'Operatore economico la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede nei confronti dell'Operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'art. 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:

- a) nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale (RSPP);
- b) nomina del medico competente (MC);
- c) individuazione del preposto con obbligo di comunicazione del nominativo all'Azienda;
- d) adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute;
- e) redazione del Documento di valutazione dei Rischi.

L'Operatore economico è tenuto:

1. 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;
2. ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
3. 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;

4. a provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Operatore economico è altresì tenuta 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.

In ragione della compresenza di più soggetti che operano sull'edificio, è necessario procedere alla redazione del DUVRI, che dovrà essere aggiornato dall'Operatore Economico in sede di Riunione di Coordinamento, integrando con eventuali ulteriori interferenze introdotte dalle procedure lavorative adottate.

## **TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

### **Articolo 25 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro**

A norma dell'art. 57, co.1 del D.Lgs. 36/2023 l'Appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto (CCNL Comparto Turismo e Pubblici Esercizi - settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) vigente 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 del comparto sopracitato successivamente stipulato.

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 e europea; 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.

L'Azienda prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'Appaltatore di cui all'art. 24 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. Tale personale, compresi i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con gli obblighi di formazione in materia di igiene.

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

### **Articolo 26 - Organico**

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 e in ogni caso dovrà corrispondere con il contenuto dell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara.

L'Appaltatore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro.

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare e, in seguito, con cadenza mensile 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'art. 1 del D. Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente l'Operatore economico dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

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.

### **Articolo 27 – Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2003, 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, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, indicato all'art. 26, come previsto dall'art. 11, 57 e 102 del Codice o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante per i dipendenti condizioni giuridiche ed economiche identiche di tutela di quello di riferimento.

Dovrà essere presentato un **Progetto di assorbimento del personale**, da **allegare** alla documentazione amministrativa prodotta a corredo dell'offerta, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla presente clausola sociale.

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 (Allegato n.3).

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del Codice, 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 - Referente del servizio**

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella

posizione di Direttore di un servizio analogo. Tale responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda al controllo del buon andamento del servizio.

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

Tale soggetto, incaricato di seguire in loco le questioni di carattere generale per conto dell'Impresa aggiudicataria, sarà inoltre, per le stesse questioni, il soggetto al quale l'Amministrazione farà riferimento.

Il Responsabile del servizio così come sopra indicato, deve assicurare la presenza e/o la immediata reperibilità telefonica (entro 15 minuti dalla chiamata) nell'intero arco orario di apertura della mensa.

## **TITOLO VI - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

### **Articolo 29 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli**

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

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

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), al RUP e al personale da esso incaricato, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Ai controlli potrà partecipare una rappresentanza della Scuola IMT.

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 NC se compresi tra 30 e 45 minuti, gravemente NC 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  $\geq 5$ .

### **Articolo 30 – Controlli e Verifica di conformità**

Il RUP controlla i livelli di qualità delle prestazioni in corso di esecuzione. Al termine dell'appalto viene effettuata la verifica di conformità.

Tale attività è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e del presente Capitolato.

Le attività di controllo e di verifica hanno altresì lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente Capitolato.

Qualora venissero constatate delle irregolarità il Committente ne darà comunicazione alla Ditta la quale entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà procedere all'espletamento delle attività non eseguite, o eseguite in maniera non soddisfacente, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 32 del Capitolato.

Al presente appalto si applicano le regole per la verifica di conformità di cui all'art. agli artt. 113 e segg. e all'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

### **Articolo 31 - Metodologia del controllo di conformità**

Gli incaricati dall'Azienda 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. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Gli incaricati dell'Azienda non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Operatore economico. Il personale dell'Operatore economico non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

La Ditta aggiudicataria 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 quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.



### Articolo 32 - 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'art.29 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 le seguenti penalità:

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni mancato rispetto delle prescrizioni di cui al presente Capitolato e/o di quanto inserito in offerta tecnica;
- c) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art.7;
- d) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui agli artt. 2 - 10, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- e) € 200,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- f) € 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.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare tramite PEC l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario; 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 questa mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui all'art. 35. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato dalla Ditta entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente della Stazione appaltante 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.

### Articolo 33 – Contestazioni e rilievi all'Operatore economico

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Operatore economico; qualora i referti diano esito positivo, a questo verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire allo stesso verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 8 (otto) giorni dalla data

di ricezione della comunicazione scritta, l'Operatore economico non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal presente Capitolato.

### **Articolo 34 – 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 e in conformità al punto 3 sezione D dei C.A.M. di riferimento. 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 35- Cauzione definitiva e polizza assicurativa**

Al momento della stipulazione del contratto l'Operatore aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, 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 all'art. 106, comma 8 del Codice.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta **la revoca** dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Operatore economico 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** 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.

### **Articolo 36 - Subappalto e cessione del contratto**

Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 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.

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'art. 117, commi 5 e 16, del D.Lgs. n. 36/2023. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, 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. 119 del D.Lgs. 36/2023 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, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività sui luoghi di lavoro interessati dall'appalto o di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio.

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 impiegati nell'esecuzione delle prestazioni 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. 119 del D.Lgs. 36/2023. È altresì nullo l'accordo con cui l'Appaltatore affida a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate.

### **Articolo 37- Stipulazione del contratto**

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023 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 al predetto art. 18, comma 3 del D. Lgs. 36/2023.

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. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

### **Articolo 38 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'art. 35. 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 39 - 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 di recedere dal contratto.

### **Articolo 40 - Risoluzione del contratto**

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

- a) mancata apertura della struttura in cui viene erogato il servizio per più di 5 (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;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara;
- i) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- j) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni di cui all'art. 10;
- 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'art. 3;
- s) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- t) in tutti i casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

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

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

A seguito della risoluzione del contratto l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui all'art. 35 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 41 - 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 Pisa: Codice univoco ufficio: LUB6UB; Nome ufficio: FatturaPA\_DSU\_PI.**

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. 125 del D. Lgs. 36/2023 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.

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 progetto procede all'intervento sostitutivo di cui al D.Lgs. 276/2003.

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 42 - Invariabilità dei prezzi contrattuali**

Il corrispettivo contrattuale rimane fisso ed invariabile per il primo anno di durata del contratto. A norma dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2003 a partire dalla seconda annualità contrattuale è ammessa la possibilità di procedere a revisione del prezzo al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione si farà riferimento agli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 del predetto art. 60 pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT.

La parte nel cui interesse opera la variazione 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 43 - 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'art. 120, comma 12, del D.Lgs. 36/2023 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 44 - Modifica del contratto**

Secondo quanto previsto al comma 9 dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, 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 45 - Insolvenza dell'Appaltatore**

In caso di Liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e Concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'art. 124 del D.Lgs. 36/2023. 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 dell'art. 68 del D.Lgs. 36/2023.

#### **Articolo 46 - 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 Lucca, con espressa rinuncia a qualsiasi altro.

#### **Articolo 47 - Trattamento dati personali**

I dati forniti dall'Affidatario saranno utilizzati dall'Azienda 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](mailto:dsutoscana@postacert.toscana.it), mail [protocollo@dsu.toscana.it](mailto: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](mailto:dpo@dsu.toscana.it).

#### **Articolo 48- 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 e dalla legge 23 novembre 2021, n. 178, 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, l'Azienda 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 impegnandoli alla riservatezza e ad attuare le disposizioni in materia di Amministratore di sistema dettate dal provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 28/08/2008 e s.m.i.

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

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

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

#### **Articolo 49 – Responsabile Unico del Progetto e Direttore dell'esecuzione**

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto (RUP), è la Dr.ssa Franca Puntoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione della sede Pisa dell'Azienda.

Ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023 è nominata come Direttrice dell'Esecuzione (DEC) del Contratto la Dr.ssa Daniela Ruscica del Servizio Ristorazione della sede Pisa dell'Azienda che svolge le funzioni indicate nella parte VI e nell'allegato II.14 del d.Lgs. 36/2023.

#### **Articolo 50 – 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 n. 1 Planimetrie

Allegato n. 2 *Tabella A* (indicazioni per la formulazione del menù)

Allegato n. 3 Elenco personale

Allegato n. 4 inventario