



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PRESSO I BAR SITUATI ALL'INTERNO DEL COMPLESSO DI SAN FRANCESCO E DI SAN NICCOLO' DI SIENA PER UN PERIODO DI DODICI MESI

N. CIG 89603391A9 N. GARA 8333273

Articolo 1 – Oggetto durata e importo

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di ristorazione con applicazione dei Criteri Ambientali minimi presso i locali bar/caffetteria posti all'interno del Complesso di S. Francesco, Piazza San Francesco, 7 e all'interno del Complesso di San Niccolò, via Roma, 56 – Siena messi a disposizione dall'Università degli Studi di Siena in forza della Convenzione stipulata in data _____ racc. n. _____ per l'espletamento da parte dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, mediante appalto, del servizio di Ristorazione di cui trattasi.

L'appalto avrà durata di **12 (dodici) mesi** consecutivi, decorrenti dall'avvio dell'esecuzione dell'appalto o da altra data stabilita dalla Stazione appaltante.

Il servizio oggetto del presente appalto potrà essere sospeso in occasione della chiusura estiva, previa comunicazione all'Operatore economico da parte dell'Azienda.

Il numero complessivo presunto dei pasti annui per entrambe le strutture è stimato in n. 94.500.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, determinato in € 480.060,00 IVA esclusa.

Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Peraltro al momento non può essere preventivabile il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha investito il nostro Paese e la conseguenza che la stessa ha e avrà sulla frequentazione della didattica nei prossimi mesi o presumere altri eventi attualmente non previsti ne prevedibili

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti universitari, da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda e dagli utenti che usufruiscono dei servizi del Complesso di San Francesco e San Niccolò.

L'utente accede al servizio ristorazione se in possesso del badge magnetico rilasciato dall'Azienda DSU o dagli Atenei Toscani o qualsiasi altra forma che identifichi l'autorizzazione dell'Azienda.

Articolo 3 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

E' ammessa per gli studenti borsisti la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena. Il pasto da asporto deve essere erogato dalle ore 10:30 alle ore 18:00.

L'Azienda si riserva altresì di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento il servizio ristorazione e gli orari sopra indicati dando all'Impresa un preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

Articolo 4 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio 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 propri locali.

L'Impresa concorderà con l'Azienda le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di malfunzionamento degli impianti 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 dal DSU attraverso un postazione di tipo POS *touch*-screen con lettore di carte magnetiche.

La trasmissione al database centrale del DSU 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 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa **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.

Articolo 5 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso le strutture deve preferibilmente avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate.

L'aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda DSU Toscana tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda DSU Toscana, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

Articolo 6 – 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. 5 per la percentuale indicata, 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 C.S.A..

Le quantità indicate si intendono "a cotto", escluso quanto prescritto per le insalate crude, 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'Impresa ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 7 – 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'Impresa.

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

Articolo 8 – 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 9 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a carico dell'Impresa la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

Articolo 10 – Pasto

Il pasto, che dovrà essere erogato secondo le grammature di seguito riportate, è composto a scelta dell'utente come di seguito specificato. Tali quantità, se non indicato diversamente, si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e ad eventuali sfridi di lavorazione.

PASTO CONVENZIONALE:		(esempi di pietanze)
PRIMO PIATTO (gr.180 ca. di pasta cotta + 50gr. ca. di condimento)	Un primo caldo a scelta tra almeno due	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta asciutta ▪ riso condito ▪ minestra o zuppa
(Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti)		
SECONDO PIATTO (cotto da gr. 120 ca. senza osso/lische)	un secondo a scelta tra almeno due (uno caldo ed uno freddo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uno a base di carne o pesce o uova ▪ formaggio del giorno ▪ salume del giorno
CONTORNI (cotto gr. 120 ca., crudo gr. 80 ca.)	Uno a scelta fra almeno due contorni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di cui 1 contorno cotto ed 1 contorno crudo (es. insalata)
PANE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	Preferibilmente sfusa o in bottiglia da 500 ml	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

Oppure:

PASTO PIZZA (equivalente ad un pasto convenzionale):		(esempi di pietanze)
PIZZA al piatto diam. almeno cm. 30 da circa gr. 400 minimo compreso farciture		<ul style="list-style-type: none"> ▪ farciture varie
oppure 2 tranci di pizza (gr.200/cad. ca.compreso farcitura)		<ul style="list-style-type: none"> ▪ farciture varie
oppure 2 panini o focacce farcite (gr.200/cad. ca.compreso farcitura)		<ul style="list-style-type: none"> ▪ farciture varie
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	Preferibilmente sfusa o in bottiglia da 500 ml	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

Oppure:

PIATTO FREDDO (equivalente ad un pasto convenzionale):	(esempi di pietanze)

PIATTO/TAGLIERE di salumi e formaggi di almeno gr. 200 + 200 gr. di ingredienti a completamento del piatto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ misto salumi e formaggi accompagnati da verdure, crostini, sott'olio, sottaceti e altro
PANE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uno a scelta tra almeno ▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preferibilmente sfusa o in bottiglia da 500 ml ▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

Oppure

PIATTO INSALATONA (equivalente ad un pasto convenzionale):	(esempi di pietanze)
<ul style="list-style-type: none"> • INSALATONA COMPOSTA da almeno gr. 400: scelta tra almeno due tipologie di insalatone di cui una composta da pietanze vegetariene 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ misto di verdure e ortaggi (verdure cotte, crude, legumi, sott'oli, sottaceti) e/o formaggi (es. stracchino, crescenza) o pesce (es. tonno) o carne (es. pollo, prosciutto cotto)
PANE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uno a scelta tra almeno ▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preferibilmente sfusa o in bottiglia da 500 ml ▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

La Ditta aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopra elencate con una propria offerta, da sottoporre ad approvazione da parte dell'Azienda, che dovrà rispettare la grammatura di almeno 400 gr, oltre a pane, frutta o yogurt o dessert.

Ogni menù deve prevedere la presenza di piatti idonei alla stagione e che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento.

La composizione del menù deve tenere conto della presenza, nello stesso turno di:

- pietanze vegetariene (latteo – ovo, vegetariene);
- pietanze senza carne di maiale;
- pietanze senza derivati del latte;
- pietanze "leggere" cioè preparate senza grassi cotti.

E' ammessa per gli studenti borsisti la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Pertanto per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente vincitore di borsa di studio di asportare le pietanze in aggiunta al pranzo.

Il pasto da asporto deve essere confezionato in idonee contenitori chiusi (con coperchio o con apposita pellicola) composti da materiale ad uso alimentare come previsto dalla normativa vigente e deve essere distribuito dalle ore 10:30 alle ore 18:00.

L'Azienda si riserva la facoltà di estendere tale facoltà alla generalità degli studenti, previo preavviso alla ditta aggiudicataria.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata non solo sul piano nutrizionale, ma il più possibile anche dal punto della variabilità

effettiva all'interno del singolo pasto; della diversità dei menù tra i giorni della settimana per non far trovare le medesime portate a chi frequenta negli stessi giorni della settimana; della distribuzione all'interno del mese al fine di non produrre concentrazioni di piatti od ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

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/servizi/ristorazione/dove-e-cosa-mangiare/i-menu/>.

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

- la denominazione della singola portata;
- la denominazione dei singoli ingredienti;
- i relativi allergeni;
- ulteriori attribuiti alimentari,

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

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

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

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

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

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione al DSU.

Articolo 11 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione secondo le modalità indicate e ritenute opportune dall'Azienda.

Articolo 12 – Interruzione del servizio

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

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa. 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 alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente C.S.A. ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 13 – Oneri a carico dell'Impresa

Sin dall'inizio dell'appalto sono interamente a carico dell'Impresa tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- Il conseguimento di ogni autorizzazione commerciale che regola il servizio;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti da vendere presso il bar;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;

- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari necessari allo svolgimento del servizio ove occorrente;
 - la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
 - le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
 - le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa ove necessario;
 - l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa;
 - tutte le utenze;
 - le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004
- e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Articolo 14 - 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 15 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata ad un responsabile, referente del servizio. 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, la ditta aggiudicataria 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.

Del responsabile del servizio, così come sopra indicato, sono richieste la presenza e/o la immediata reperibilità telefonica (entro 15 minuti dalla chiamata) nell'intero arco orario di apertura.

Articolo 16 – Autorizzazioni e licenze

L'Impresa al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

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

Articolo 17 – Danni a persone o cose e polizze assicurative

L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, nell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione adeguata polizza, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio bar, nonché i danni alle cose di

terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio nonché tutti i danni riconducibili al servizio richiesto dal presente capitolato.

L'Azienda appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare adeguata polizza assicurativa.

L'Azienda appaltante non è responsabile dei danni eventualmente causati ai dipendenti ed alle attrezzature dell'Impresa aggiudicataria, che possono derivare da comportamenti di terzi estranei al proprio organico.

L'Impresa è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'Azienda appaltante che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione.

A tal fine l'Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un adeguata polizza assicurativa:

- per i danni comunque derivati all'Azienda causati dal proprio personale, con massimali adeguati al valore dei beni mobili e immobili;
- per la responsabilità civile verso terzi con massimali adeguati. .

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'azienda alla presenza del responsabile del servizio in modo da consentire al concessionario di esprimere le proprie valutazioni. Qualora il responsabile non partecipi all'accertamento, L'azienda procederà autonomamente. I dati così accertati costituiscono titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto.

L'Impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Azienda al momento della firma del contratto.

Articolo 18 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

E' fatto obbligo all'Impresa 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'Impresa 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'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Impresa.

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

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

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

- a) nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- b) nomina del medico competente;

c) adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute;

d) l'Impresa è tenuta:

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'Impresa 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.

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

L'impresa è tenuta a effettuare il sopralluogo per la corretta compilazione dell'offerta: in quella fase l'impresa deve verificare la presenza di altre interferenze possibili, dovute per esempio a procedure lavorative introdotte dall'appaltatore per eseguire il compito affidato.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto di cui al successivo art. 32, sarà verificato congiuntamente all'impresa affidataria se rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività, nel qual caso nell'ottica di cooperazione e coordinamento, il committente elaborerà un documento unico di valutazione rischi interferenti (DUVRI), al quale l'impresa dovrà adeguarsi.

Il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, di cui all'art. 32, già richiamato, darà conto dell'attività di verifica suddetta e sarà allegato allo stesso l'eventuale DUVRI richiamato.

Articolo 19 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nelle province di competenza. L'Impresa è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

L'Impresa deve certificare all'Azienda l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL sopra richiamato e dagli accordi integrativi territoriali ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Qualora l'Impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Azienda procederà alla sospensione del pagamento delle fatture.

Per le sospensioni o i ritardi di pagamento dovuti a fatto dell'Impresa, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

A tale proposito l'Impresa deve trasmettere alla Stazione appaltante, con cadenza quadrimestrale, il modello 01/M - AUT (denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione) e il modello DM 10/S (Contributi Servizio Sanitario).

In caso di inadempienza contributiva per uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto opera l'intervento sostitutivo della stazione appaltante in conformità a quanto previsto dall'art. 4 del Regolamento di esecuzione e attuazione del Codice dei Contratti (D.P.R. n. 207/2010).

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

L'Impresa 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.

Articolo 20 - Organico

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa.

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

L'Impresa, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre l'Impresa 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.

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

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

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

Per le sospensioni o i ritardi di pagamento imputabili a fatto dell'Impresa, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 21 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni del presente C.S.A.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente C.S.A., le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Impresa stessa, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste al successivo art. 26

L'Impresa dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dall'Azienda in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione (compresi tutti i locali di stoccaggio), di preparazione e cottura (cucina), per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il Responsabile del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Azienda effettuerà ugualmente i controlli.

Gli organismi preposti al controllo sono il Servizio Ristorazione dell'Azienda nonché eventuali altre strutture specializzate da questo incaricate o altri organismi istituzionali.

Articolo 22 – Contenuti dei controlli

I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti e tamponi di superfici nelle varie fasi di lavorazione che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia ed ai dati contenuti nel presente C.S.A.

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

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto ad una fluida esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti;
- le modalità di trasporto, conservazione e manipolazione delle derrate alimentari
- il rispetto dei menù inviati (dall'Impresa) e delle grammature indicate nel presente C.S.A.;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico- Sanitario;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, da acquacoltura biologica;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione; 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 tutti i locali (compreso quelli di stoccaggio), macchinari ed attrezzature;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008);
- 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 ed il corretto utilizzo del software ed hardware messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio.

Articolo 23 - 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'Impresa. 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'Impresa. Il personale dell'Impresa non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Impresa 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 24 - Verifica regolare esecuzione

Il responsabile unico del procedimento/direttore dell'esecuzione, effettua, periodicamente, la verifica sulla regolare esecuzione del servizio, emette il relativo certificato di regolare

esecuzione, ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 50/2016. La verifica è volta ad accertare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale e nel rispetto di condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e del presente Capitolato, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore, e che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto.

Articolo 25 – Contestazioni e rilievi all'Impresa

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'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire all'Impresa verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal presente C.S.A.

Articolo 26 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 500,00= per ogni mancato giorno di apertura;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 8 del presente Capitolato;
- € 260,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come sopra specificato;
- € 260,00= per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- € 250,00= per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù inviato;
- € 230,00= per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'art. 7 del presente Capitolato oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 50,00= per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili alla ditta aggiudicataria e tale circostanza sia dimostrata dall'appaltatore stesso.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento alla ditta tramite PEC, l'appaltatore entro 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.

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

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

Articolo 27 - Stipulazione del contratto

L'Operatore economico si obbliga a stipulare il contratto, previa presentazione della documentazione amministrativa richiesta dalla Stazione appaltante, alla data che sarà comunicata e che interverrà entro 60 (sessanta) giorni dall'esecutività dell'atto amministrativo relativo all'affidamento del servizio.

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

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

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

Articolo 28 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Articolo 29 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante può recedere dal contratto secondo quanto previsto dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e dal contratto di appalto.

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

Articolo 30 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente 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 mensa per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Operatore economico;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato;
- h) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- i) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- k) interruzione non motivata del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) comminazione di sanzioni per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;

o) in tutti casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016.

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

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

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.

La risoluzione del contratto è disposta altresì:

- 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;
- in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda.

Nei casi previsti dal presente articolo l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui al successivo articolo 37 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra Azienda e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

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

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 31 - Modifica del contratto

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

Articolo 32 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

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

Articolo 33 - Trattamento dei dati personali

I dati personali conferiti dalla ditta partecipante ai fini della partecipazione alla gara di cui al presente Capitolato saranno trattati dall'Azienda nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 193/2006 in modo lecito ed esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del predetto procedimento.

E' riconosciuto alla ditta partecipante i diritti di cui al suddetto D.Lgs. 193/2006.

Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario - Viale Gramsci, 36 50132 Firenze.

Articolo 34 - Normativa Antimafia

I nuovi controlli antimafia introdotti dal D.Lgs n. 159/2011 e s.m.i (D.Lgs. 218/2012) si effettuano nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del suddetto decreto.

L'efficacia dell'aggiudicazione del servizio è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti (Prefettura), dell'insussistenza di cause ostative in capo alla ditta aggiudicataria in materia antimafia, come previsto dalla normativa vigente.

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

Art. 35 - Spese

Tutti gli oneri tributari, presenti e futuri, di qualsiasi natura, connessi al presente servizio sono a totale carico dell'Operatore economico.

Articolo 36 – 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.

Articolo 37 – Garanzia e Coperture assicurative

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

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta la decadenza dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Operatore economico e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

L'Aggiudicatario dovrà, inoltre, a garanzia dei beni consegnati (mobili e immobili) costituire polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa di Euro 50.000,00, valida per tutta la durata contrattuale.

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato. A tale scopo l'Operatore economico aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Operatore economico durante l'esecuzione del servizio.

La polizza deve coprire i rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, con specifico riferimento al presente contratto, stipulata con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati(RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che il DSU Toscana viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

a) 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).

3. La polizza deve essere esclusiva per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

4. L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al DSU Toscana copia della polizza prima della stipula del contratto e a garantire il mantenimento delle coperture assicurative per l'intera durata contrattuale.

5. All'impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al DSU 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.

6. Il DSU 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 38 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi della L. 13/8/2010 n. 136, l'Appaltatore è tenuto ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto. Tali movimenti dovranno essere fatti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, fatta eccezione per i pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, per i quali sono ammessi sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Su tali documenti dovrà essere sempre indicato il Codice Identificativo Pratica (CIG) indicato nella documentazione di gara

La Società dichiara di esonerare l'Azienda da ogni responsabilità per i pagamenti che saranno in tal modo eseguiti.

La Società dovrà comunicare all'Azienda gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Qualora la Società non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata Legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari, il presente contratto si risolverà nei confronti dell'Appaltatore inadempiente di diritto ai sensi del c. 8 del medesimo art. 3 della L. 136/2010.

La Società si impegna a dare immediata comunicazione all'Azienda ed alla Prefettura / Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Firenze della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore / subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'Azienda, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti alla Società fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

Articolo 39 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I.

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008. Preliminarmente all'aggiudicazione il Committente procederà con le verifiche di cui all'art. 16 L.R.T. 38/2007.

Articolo 40 – Responsabile del procedimento (RUP)

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D. Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è il Dott. Enrico Carpitelli, Dirigente Area Servizi Ristorazione e Residenze del DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 101 del decreto legislativo 50/2016 è nominato un Direttore dell'esecuzione diverso dal Responsabile del procedimento, che svolge le funzioni indicate nel d.lgs 50/2016 come integrate dalle linee guida dell'ANAC, oltre che quelle previste dalla legge 241/1990.