



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA, PER UN PERIODO DI VENTIQUATTRO MESI

GARA N. 8630692 - CIG N. 9304808A76

Articolo 1 – Oggetto, durata e importi

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione pasti destinato agli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Carrara presso i locali di proprietà dell'Azienda posti in Via Cavour 49, Carrara.

I locali cucina potrebbero non essere idonei ad assicurare la produzione completa dei pasti; pertanto è richiesto che l'Aggiudicatario disponga del supporto di un centro cottura esterno da utilizzare in particolare per le preparazioni di sughi, salse, secondi piatti e contorni.

Il trasporto dal centro cottura alla sede di ristorazione di Via Cavour 49 dovrà essere effettuato con automezzi idonei alla veicolazione di alimenti in regime di temperature controllate (coibentati), in numero sufficiente a garantire che i tempi di percorrenza siano ridotti al minimo, al fine di consentire il rispetto del mantenimento delle temperature come previsto dalla normativa vigente e che i pasti conservino le caratteristiche di appetibilità richieste.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione del **pasto intero** o equivalente, del **"pasto ridotto con primo"** e **"pasto ridotto con secondo"**, nelle composizioni indicate nel successivo art.17.

Il numero complessivo dei pasti stimato per l'affidamento di cui trattasi è pari a **n. 28.000**, di cui **n. 26.320** pasti interi o equivalenti, **n. 840** pasti ridotti con primo e **n. 840** pasti ridotti con secondo, per un importo a base d'asta determinato in **€ 172.096,40 oltre IVA di legge**.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza; si rinvia a quanto previsto dai successivi artt. 22 e ss. che disciplinano la sicurezza sul luogo del lavoro.

Il numero dei pasti sopra riportato 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.

Peraltro al momento non è preventivabile la conseguenza che l'epidemia da COVID-19 ha ed avrà sulla frequentazione della didattica nei prossimi anni e, di conseguenza, sull'andamento del servizio oggetto di affidamento.

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

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

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

L'Operatore 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, allo schema di Contratto e all'offerta presentata in sede di gara.

Qualora il corrispettivo massimo di contratto, corrispondente con l'importo complessivo di aggiudicazione, venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo, fatti salvi i casi in cui vengano espressamente autorizzate dall'Azienda variazioni dell'importo contrattuale rientranti nelle ipotesi di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 ed in particolare qualora secondo quanto previsto al comma 12 dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016 in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto. Nel suddetto caso la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che l'Operatore economico possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine di una effettiva conoscenza dei termini finali del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi. La Stazione Appaltante dovrà dare comunicazione all'appaltatore del recesso a causa del raggiungimento dell'importo massimo con un preavviso di 15 giorni mediante PEC senza che l'Appaltatore possa avanzare richiesta di compenso e/o indennizzo e/o risarcimento a qualsivoglia titolo.

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari, da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

L'Aggiudicatario, purché ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

Articolo 3 – Specifiche del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da espletarsi nei locali di cui all'art. 1, sono così sintetizzabili:

- la produzione e somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri in materiale lavabile (porcellana, policarbonato) ed eventualmente mediante contenitori adatti all'asporto;
- la pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, comprese le parti comuni del piano terra ed eventualmente i servizi igienici destinati all'utenza;
- il lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti, dei locali e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- la fornitura di gastronomia, 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.

Articolo 4 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L'Azienda mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, previa redazione di apposito inventario, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle

planimetrie allegate al presente Capitolato unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti **(ALL. 1)**.

Quanto preso in consegna dall'Impresa aggiudicataria s'intende funzionante, a norma ed in buono stato, e pertanto la Stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o dai reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

Durante il periodo di esecuzione dell'appalto l'Operatore economico si impegna a mantenere in buono stato i locali ad essa consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda.

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

Articolo 5 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Articolo 6 – Inventari di riconsegna

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

Qualora fossero individuati danni arrecati alla struttura, impianti, macchinari ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi dovranno essere stimati ed addebitati interamente all'Operatore economico. In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui all' art. 34 del presente Capitolato.

Articolo 7 – Orario e calendario del servizio

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

- Pranzo dal lunedì al sabato dalle 12:00 alle 14:30;

L'Azienda si riserva altresì di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario sopra indicato dando all'Impresa aggiudicataria un preavviso di almeno 7 (sette) giorni. Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e nel periodo estivo.

Articolo 8 - Controllo accessi

L'utente accede al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa. Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dall'Azienda attraverso una postazione di tipo POS touch-screen con lettore di carte magnetiche.

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

Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi l'aggiudicatario dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del

servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell' Operatore aggiudicatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

L' Operatore aggiudicatario si impegna a restituire tempestivamente all'Azienda i badge magnetici per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei propri locali.

La registrazione pasti avviene solo tramite badge magnetico: le uniche eccezioni di registrazione manuale sono comunicate dall'Azienda con le relative modalità di esecuzione; ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

L'Azienda si riserva la facoltà di apportare al sistema degli accessi quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio, senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

Articolo 9 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

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

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

In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso la mensa 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 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.

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

Laddove per esigenze logistiche ed organizzative la somministrazione dei pasti agli utenti avviene mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso, o 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.

Articolo 10 – Oneri a carico dell'Operatore economico

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

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per l'espletamento del servizio di erogazione pasti;
- 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 di stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
- i consumi di acqua ed energia elettrica, che l'Azienda provvederà periodicamente a richiedere alla ditta;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, impianti e macchinari di proprietà dell'Azienda e concesse in uso ad esso per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Aggiudicatario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla sua conduzione;
- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- 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 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 11 - 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'Aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo. **Ogni attività manutentiva dovrà essere effettuata previo accordo fra Azienda e Operatore economico allo scopo di evitare rischi interferenziali;**
- le apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione di pasti alternativi. Tali apparecchiature messe a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Aggiudicatario 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 dell'Aggiudicatario.

Articolo 12 – Manutenzioni

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

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero essere eseguite, l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando all'Operatore economico l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Articolo 13 – Interruzione del servizio

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

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, l'Azienda deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.

b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

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

Articolo 14 – 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.

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 aggiudicatario.

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

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 aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare con l'Azienda.

Articolo 15 – 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 16 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a carico dell'Operatore economico la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Operatore economico dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la ragione sociale di questo.

Articolo 17 - Indicazioni per la formulazione del menù

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

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, in modo da non ripetere con eccessiva frequenza la medesima ricetta; deve essere declinato sulle 4 varianti stagionali autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e presentando ortaggi e frutta di stagione.

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.

Nei menù devono essere presenti prodotti del territorio, da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc. e deve essere contenuto l'utilizzo di preparati industriali pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc.

I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, deve essere garantita la presenza di:

- pietanze **latto-ovo vegetariane o prive di derivati animali**
- pietanze **senza derivati del latte**
- pietanze **senza carne suina**
- pietanze idonee per una **dieta ipocalorica**
- pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci

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

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 sotto forma di cartellini in cui è riportato l'elenco degli ingredienti, altresì, raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione. Nei piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc.

Il pranzo e la cena devono presentare un **menù tradizionale** costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o

dessert. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott'olio e/o sott'aceto, ecc. E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno. Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi). In aggiunta alle portate di menù tradizionale è possibile presentare i **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 confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 12:00 alle ore 15:00.

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenze sono elencate nell'allegato *Tabella 1 (ALL. 2)*. Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

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

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.

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.

Il pasto da asporto deve essere confezionato in idonei 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 12:00 alle ore 15:00.

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

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

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

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

Articolo 18 – Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Operatore economico, 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 19 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico ha l'obbligo di garantire appositi pasti privi di glutine anche previa ordinazione secondo le modalità organizzative ritenute più opportune.

Articolo 20 – Autorizzazioni e licenze

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

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

Articolo 21 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi

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

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

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

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

Articolo 22 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, nonché dalle normative in materia di prevenzione da COVID 19.

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

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

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

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

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

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

L'Operatore economico è tenuto:

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

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

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

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

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

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

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

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

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

L'Aggiudicatario 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 denominazione dell'Operatore economico, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

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

L'Operatore economico ha inoltre l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove l'Operatore economico esegue la prestazione.

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'impresa subappaltatrice. Per le sospensioni o i ritardi di pagamento imputabili a fatto dell'Operatore economico, questi non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 23 - Rispetto accordo in materia di salvaguardia dell'occupazione – Clausola sociale

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

L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al progetto del servizio **(ALL. 3)**.

Dovrà essere presentato in sede di gara **un Progetto Di Assorbimento Del Personale**, da allegare **alla documentazione amministrativa a corredo dell'offerta**, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

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

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

Articolo 24 - Referente del servizio

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

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

Articolo 25 – Avvio dell'esecuzione del contratto

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

Per quanto concerne l'esecuzione del contratto si rinvia a quanto disposto dal "Titolo V Esecuzione" del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Articolo 26 – 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 aggiudicatario alle prescrizioni del presente Capitolato.

Qualora i prodotti utilizzati dall' Operatore 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 aggiudicatario in sede di offerta, le spese

relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Operatore aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste all'articolo 29 .

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

I controlli potranno essere articolati in:

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

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

Articolo 27 – Metodologia del controllo di conformità

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

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

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

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

Articolo 28 – Contestazioni e rilievi all'Appaltatore

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a

darne comunicazione all'Appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire a questo 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'Aggiudicatario non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali di cui all'art. 29.

Articolo 29- Penalità

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

- € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- € 500,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni di Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica e che costituisce oggetto contrattuale, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- € 400,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 13;
- € 260,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato agli articoli 15 e ss.;
- € 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 o per mancato rispetto del minimo richiesto o di quanto dichiarato in sede di offerta relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- € 250,00 per ogni giorno in cui sia riscontrato il mancato rispetto dell'organizzazione offerta in sede di gara, con riguardo all'organico presente e alle modalità organizzative e di gestione del servizio;
- € 230,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 8, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù;
- € 150,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 50,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

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

Nel caso in cui la mancata apertura 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.

Prima di applicare la penale, l'Azienda comunicherà all'Appaltatore l'avvio del procedimento tramite PEC; l'Appaltatore entro 5 (cinque) giorni potrà inviare le proprie controdeduzioni e qualora queste ultime non vengano accolte, l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario, operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta o, solo in assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 34 che dovrà essere reintegrata dall'Appaltatore senza bisogno di ulteriore diffida.

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

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

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

Articolo 30 - Risoluzione del contratto

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

- a) mancata apertura della struttura in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) mancato rispetto del Progetto di assorbimento del personale presentato in sede di gara;
- g) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore economico;
- i) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara;
- j) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- k) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- m) interruzione non motivata del servizio;
- n) cessione del contratto a terzi;
- o) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione, anche in materia di prevenzione del contagio da Covid-19;
- p) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni di cui all'articolo 20;
- q) 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;
- r) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- s) violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei locali di cui all'articolo 5;
- t) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- u) in tutti i casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

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

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

A seguito della risoluzione del contratto l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui all'articolo 34 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 31 - Stipulazione del contratto

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 32 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 34. 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 33 - Recesso della Stazione Appaltante

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

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

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

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

Articolo 34 - Cauzione definitiva e polizza assicurativa

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

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

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 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 cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 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 inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Operatore aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 35 – Avvio dell'esecuzione del contratto

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

Articolo 36 – 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 37 – Attestazione di regolare esecuzione – verifica di conformità

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

Articolo 38 – Revisione dei prezzi

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

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

Articolo 39 – Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 49 del D.L. n. 77 del 31 maggio 2021 convertito con modifiche nella legge n. 108/2021 e con le limitazioni di seguito indicate.

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

a) *preparazione, confezionamento 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'articolo 105, commi 7 e 18, del D.Lgs. n. 50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

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

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

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

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

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

Articolo 40 - Fallimento dell'Appaltatore

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

Articolo 41 – Normativa Antimafia

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

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

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

Articolo 42 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

L'Operatore aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008. In ragione delle caratteristiche dell'appalto non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I.: le eventuali attività manutentive relative all'hardware e al software concessi in uso dall'Azienda all'Impresa dovranno essere effettuate previo accordo fra Azienda e Impresa allo scopo di evitare rischi interferenziali.

Articolo 43 - Trattamento dati personali

Il trattamento dei dati personali, compiuto nell'esecuzione delle prestazioni in oggetto del presente appalto, avviene nel rispetto del:

- Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali;
- Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice di materia di protezione dei dati personali);
- Decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101 (Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016).

L'Azienda in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali procederà con nominare l'Aggiudicatario "Responsabile del trattamento" ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE con specifico atto aggiuntivo allegato al presente contratto/lettera d'ordine. La relativa sottoscrizione a nomina di "Responsabile del trattamento" da parte del Fornitore è condizione necessaria per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato.

L'Appaltatore, in qualità di "Responsabile del trattamento", è autorizzato a trattare, per conto del Titolare, i dati personali necessari per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio e si impegna ad effettuare le sole operazioni di trattamento necessarie per fornire la prestazione richiesta, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e delle istruzioni fornite dall'Azienda.

L'Appaltatore che agisce in modo difforme o contrario alle legittime istruzioni dell'Azienda o che adotta misure di sicurezza inadeguate rispetto al rischio di trattamento risponde del danno causato ai soggetti interessati, fermo restando il diritto dell'Azienda a procedere a risoluzione del contratto in danno dello stesso.

Articolo 44 – Responsabile unico del Procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D. Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è a Dott.ssa Franca Puntoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione della sede di Pisa 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.

- 1 Allegato: Planimetrie
- 2 Allegato: Tabella A Menù
- 3 Allegato: Elenco personale