

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI DEL POLO
SCIENTIFICO DI SESTO FIORENTINO – PRANZO ED EVENTUALE CENA DAL LUNEDI'
AL SABATO - PER UN PERIODO DI ANNI UNO
N. CIG 3715070CBC - N. GARA 3712488**

Articolo 1 - Definizioni

Per "Impresa" s'intende l'impresa risultata aggiudicataria del servizio di cui al presente Capitolato speciale d'appalto (C.S.A.).

Per "Committente" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario che affida all'Impresa il servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto.

Articolo 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di somministrazione pasti, pranzo ed eventuale cena dal lunedì al sabato, destinato agli studenti dell'Università degli Studi di Firenze frequentanti il Polo Scientifico Universitario di Sesto Fiorentino (FI) – V.le delle Idee, 26 **in locali in disponibilità dell'Impresa posti ad una distanza max di Km. 5,00 dalla sopracitata sede didattica e con proprie modalità organizzative della prestazione.**

Articolo 3 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di un anno dalla data di stipula del contratto.

Il servizio oggetto del presente appalto potrà essere sospeso in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva, previa comunicazione all'Impresa da parte del Committente.

Quest'ultimo si riserva la facoltà di affidare all'Impresa, ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm. la ripetizione del servizio in oggetto per un ulteriore periodo di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla scadenza del servizio originario.

Qualora il Committente ritenga di non ricorrere alla procedura sopraddetta, l'Impresa è comunque tenuta a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente.

L'Impresa è soggetta ad un periodo di prova di 3 (tre) mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato il Committente ha facoltà di risolvere il contratto, mediante comunicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento e provvedere alla prosecuzione del servizio nel modo che riterrà più opportuno.

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

Articolo 4 – Numero pasti presunti e importo presunto dell'appalto.

Il servizio oggetto del presente appalto viene suddiviso nelle seguenti tipologie di pasti:

- Servizio di erogazione pasti interi;
- Servizio di erogazione pasti ridotti

La definizione delle sopraddette tipologie di pasto è contenuta nel successivo articolo 13.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l'affidamento in questione è pari a n. 230.000 suddiviso, sempre in via presuntiva, in:

- n. 170.000 pasti interi
- n. 60.000 pasti ridotti

Detta stima tiene conto anche del periodo di eventuale ripetizione del servizio di cui all'articolo 3, comma 3.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara.

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

L'importo presunto a base d'asta è di € 1.432.000,00.= e tiene conto anche del periodo di eventuale ripetizione del servizio di cui all'art. 3, comma 3.

Articolo 5 - Orario 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
eventuale cena dal lunedì al sabato
dalle 19,00 alle 21,00**

Articolo 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da studenti dell'Università degli Studi di Firenze, dell'Accademia di Belle Arti di Firenze, dell'I.S.I.A. di Firenze, del Conservatorio "Luigi Boccherini" di Firenze, da studenti delle Università degli Studi di Pisa e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, da personale dipendente dall'Azienda o da personale che presta servizio presso la medesima, da personale docente e non docente dell'Ateneo di Firenze, da eventuali utenti esterni autorizzati dal Committente.

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Azienda, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

Per l'espletamento del servizio è necessaria l'attivazione (a carico dell'Impresa) di una linea telefonica analogica per lo scambio di dati informatici relativi al sistema degli accessi.

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 **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 del Committente, l'Impresa sarà tenuta a corrispondere al Committente medesimo la somma di € 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

Il Committente 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 7 – Oneri a carico dell'Impresa

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di somministrazione di cui al presente Capitolato.

Articolo 8 – Oneri a carico della Stazione appaltante

Sono a carico del Committente la manutenzione ed eventuale sostituzione dell'hardware e del software, di cui all'art. 6, concessi in uso all'Impresa, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

Articolo 9 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e dovranno essere di prima categoria.

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 minimedi seguito indicate si intendono "a cotto" escluso quanto prescritto per le insalate crude, e tutte le quantità indicate si intendono al netto di scarti di lavorazione; per quanto riguarda le preparazioni di panini, insalate, ecc. si riferiscono al "prodotto finito".

Articolo 10 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Committente dovrà essere avvisato con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni 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 e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 11 –Menù

Il menù (estivo ed invernale) erogato dovrà essere articolato almeno settimanalmente sia per il pranzo che per l'eventuale cena e le ricette in esso contenute, oltre alle scelte minime indicate al successivo art. 13, non dovranno essere riproposte nell'arco della settimana stessa.

Il menù, anche se non costituente elemento di valutazione per l'aggiudicazione del servizio, dovrà essere inviato alla Stazione appaltante a corredo dell'offerta.

Articolo 12 - Variazione del menù

Il Committente si riserva la facoltà di modificare le preparazioni previste dai menu offerti dall'Impresa con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menu nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta all'Azienda.

Articolo 13 - Struttura del "pasto intero" e del "pasto ridotto"

Il pasto oggetto del servizio di cui al presente C.S.A. si articola nelle tipologie di **"pasto intero"**, **"pasto ridotto"** che a sua volta si articola nelle seguenti composizioni: **pasto ridotto con primo, pasto ridotto con secondo e pasto alternativo di mensa.**

Il pasto intero è composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato

PASTO INTERO:		(esempi di pietanze)
PRIMO PIATTO (gr.180 ca. di pasta cotta + 50gr. ca. di condimento)	Un primo caldo a scelta tra almeno tre	<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 tre (due caldi 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	Uno a scelta fra almeno due contorni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di cui 1 contorno cotto (gr. 180 ca.) ed 1 contorno crudo (es. insalata gr.80 ca.)
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 DA lt. 0,500	Una bottiglietta a scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale

Il pasto ridotto è articolato e composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato

PASTO RIDOTTO CON PRIMO PIATTO		(esempi di pietanze)
PRIMO PIATTO (gr.180 ca. di pasta cotta + 50gr. ca. di condimento)	Un primo caldo a scelta tra almeno tre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta asciutta ▪ riso condito ▪ minestra o zuppa
(Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti)		
CONTORNO	Uno a scelta fra almeno due contorni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di cui 1 contorno cotto (gr. 180 ca.) ed 1 contorno crudo (es. insalata gr.80 ca.)
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
PANE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr.100 ca. cad.
ACQUA DA lt. 0,500	Una bottiglietta a scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale

Oppure

PASTO RIDOTTO CON		(esempi di pietanze)
SECONDO PIATTO		
SECONDO PIATTO (cotto da gr. 120 ca. senza osso/lische)	un secondo a scelta tra almeno tre (due caldi ed uno freddo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uno a base di carne o pesce o uova ▪ formaggio del giorno ▪ salume del giorno
CONTORNO	Uno a scelta fra almeno due contorni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di cui 1 contorno cotto (gr. 180 ca.) ed 1 contorno crudo (es. insalata gr.80 ca.)
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 giornalieri
PANE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr. 100 ca. cad.
ACQUA DA lt. 0,500	Una bottiglietta a scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale

Oppure

PASTO ALTERNATIVO DI MENSA		(esempi di pietanze)
SALATI	Due a scelta indicativamente tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ spicchio 1/4 o trancio (da gr. 170 ca.) di pizza varie farciture ▪ panini farciti (da gr. 130/150 ca.) ▪ piadine farcite (da gr. 150/160 ca.) ▪ torte salate (trancio da gr. 170 ca.) ▪ ecc.
oppure		
1 SALATO A SCELTA c.s. + 1 PRIMO A SCELTA		
(Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti)		
oppure		
UNA INSALATONA COMPOSTA		da gr. 230/250 ca. (esempio di composizione)
+ YOGURT o DESSERT	Uno a scelta fra almeno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ insalata, mozzarella, tonno, pomodoro, olive ▪ due tipi giornalieri
+ FRUTTA	Uno a scelta tra almeno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ due tipi giornalieri
+ ACQUA DA lt. 0,500	Una bottiglietta a scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale

Articolo 14 - Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Impresa durante l'esecuzione del servizio intendesse introdurre nuove ricette, dovrà farne preventiva richiesta al Committente e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole del Committente.

Articolo 15 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service o altro sistema indicato dall'Impresa.

Per tutti gli utenti portatori di handicap il servizio dovrà essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Impresa. Tale personale dovrà avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni queste dovranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico.

Articolo 16– Avvio dell'esecuzione del contratto e diritto di controllo da parte del Committente

L'esecutore è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dal Committente per l'avvio dell'esecuzione del contratto, qualora non adempia il Committente potrà procedere alla risoluzione del contratto. Il Direttore dell'esecuzione deve redigere in contraddittorio il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, che dovrà contenere quanto previsto dall'art. 304 del regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice degli contratti. Per quanto concerne l'esecuzione del contratto si rinvia al disposto del titolo III Esecuzione del contratto e contabilità delle forniture e dei servizi di regolamento di attuazione al Codice dei Contratti.

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni del presente Capitolato.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa 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'Impresa in sede di gara, 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.xxx.

L'Impresa 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.

Articolo 17 – 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 Capitolato.

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 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 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 18 - Metodologia del controllo di conformità

Il direttore dell'esecuzione o personale da esso individuato 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 19 – Contestazioni e rilievi all'Impresa

Il Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.), a seguito dei controlli effettuati, comunicherà verbalmente o per iscritto all'Impresa le osservazioni e/o le contestazioni rilevate, alle quali, l'Impresa, potrà, entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione scritta, presentare controdeduzioni scritte; trascorso tale termine l'Azienda procederà ad applicare le penali previste dal presente Capitolato.

L'Impresa è tenuta a fornire risposte scritte e documentate, se richieste dall'Azienda, in relazione alle contestazioni mosse.

Articolo 20 - Ultimazione delle prestazioni e verifica di conformità

Ad intervenuta ultimazione delle prestazioni il Direttore dell'esecuzione, in conformità all'art. 309 del richiamato Regolamento di esecuzione e attuazione del Codice dei Contratti rilascia il certificato di ultimazione. Il Direttore dell'esecuzione provvede, altresì, ad effettuare la verifica di conformità del contratto nelle modalità stabilite dal citato regolamento.

Articolo 21 - Stipulazione del contratto

L'Impresa 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'Impresa della suddetta documentazione si applicherà una penale di Euro 100,00= 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. 11, comma 12, D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.

Articolo 22 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Articolo 23 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art.1671 del Codice Civile, il Committente può recedere dal presente appalto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite e del mancato guadagno.

Articolo 24 – Recesso da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intenda recedere dal contratto senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

Articolo 25 - Risoluzione di diritto del contratto

Il Committente, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, si riserva di fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Articolo 26 – Altri casi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute alle obbligazioni poste a carico dell'Impresa, il Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta mediante raccomandata con avviso di ricevimento, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, 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) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menu e nelle relative grammature offerte dall'Impresa;

- h) casi di intossicazione alimentare;
 - i) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - l) interruzione non motivata del servizio;
 - m) cessione del contratto a terzi;
 - n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - o) ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare.
- 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.

Articolo 27 - Inadempienze e penalità

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

- € 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;
- € 100,00= per mancato invio del menù a corredo dell'offerta;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 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;
- € 230,00= per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'art. xx del presente capitolato oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 7 del presente Capitolato.

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 28 - Deposito cauzionale

Al momento della stipulazione del contratto l'Impresa dovrà presentare cauzione definitiva, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 10 % dell'importo netto di affidamento.

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

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata ed indenne il Committente da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, con oneri a suo carico, polizza assicurativa con primarie compagnie per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con un massimale unico non inferiore ad € 1.000.000.= di cui dovrà fornire copia al Committente 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.

Il Committente è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 29 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006. Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità salvo quanto previsto dall'art. 116 del sopra citato D. Lgs. 163/2006.

Articolo 30 - Estensione del contratto

L'Impresa è tenuta all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato alle medesime condizioni economiche e contrattuali anche nel caso in cui si verificano aumenti o diminuzioni nel numero di utenti, consegne o ore di lavoro.

La Stazione appaltante si riserva inoltre la facoltà di richiedere altre prestazioni inerenti l'oggetto dell'appalto, concordandone modalità e prezzi, in aggiunta a quelle previste dal presente Capitolato.

Articolo 31 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari di contratto sono quelli risultanti dall'esito della gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione della gara stessa.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) si intendono interamente compensati dal Committente all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il servizio di cassa viene gestito da personale dell'Impresa che dovrà procedere alla riscossione della quota a carico dello studente, contabilizzata quale acconto in suo avere.

Saranno comunque pagati solo i pasti risultanti dalla rilevazione effettuata a mezzo dei dispositivi di cassa e del sistema informatico messo a disposizione ed all'uopo dedicato dal Committente, pertanto l'Impresa non dovrà installare o utilizzare software ed hardware diversi da quelli consegnati in uso dal Committente stessa salvo sua espressa autorizzazione.

Articolo 32 – Fatturazione

Il pagamento dei corrispettivi dovuti all'Impresa avverrà in base a fatture emesse, in doppio esemplare, dall'Impresa a cadenza mensile (con esclusione dei mesi di sospensione del servizio), previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio stesso da parte del Servizio Ristorazione dell'Azienda. E' indispensabile che su ogni fattura sia trascritta la tipologia del servizio, la struttura interessata, il periodo a cui la fattura stessa si riferisce, la suddivisione in fasce tariffarie, l'indicazione della tipologia del pasto (pasto intero, pasto ridotto di tipologia 1, pasto ridotto di tipologia 2 e pasto alternativo di mensa). Le fatture devono essere intestate a: Azienda Regionale per il D.S.U. di Firenze – Viale Gramsci n. 36 – 50132 Firenze. Il pagamento delle fatture emesse dall'Impresa avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di arrivo delle stesse al competente ufficio dell'Azienda. In caso di irregolarità formale o sostanziale delle fatture i termini per il pagamento vengono interrotti, previa comunicazione formale all'Impresa.

L'Impresa provvederà, sulla scorta delle letture effettuate dal terminale e conseguenti tabulati stampati, a fatturare mensilmente gli importi corrispondenti ai pasti erogati.

Per gli importi dei corrispettivi già incassati, l'Impresa provvederà ad emettere mensilmente apposita nota di accredito suddivisa per fascia tariffaria di appartenenza.

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 di ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.

L'Impresa concorderà con la Stazione appaltante le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di mancato funzionamento 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 dell'Impresa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere

Il Committente non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'Impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C. (Documento unico di regolarità contributiva), nonché agli accertamenti previsti dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 per i pagamenti d'importo superiore a € 10.000,00.

Articolo 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

Ai sensi della Legge 13.8.2010, n. 136, l'aggiudicatario 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 effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, fatta eccezione per i pagamenti a favore di enti previdenziali, assicurativi ed istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, per i quali sono ammessi sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Per i pagamenti per le spese giornaliere di importo inferiore a € 1.500,00 è ammesso un sistema di pagamento diverso da quelli sopra indicati, fermi restando il divieto di impiego del contante e l'obbligo di documentazione della spesa.

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nel caso di conti correnti già esistenti dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative a commesse pubbliche.

Il legale rappresentante dell'Impresa dichiara espressamente di esonerare l'Azienda da ogni e qualsiasi responsabilità per il pagamento che sarà in tal modo effettuato sul c/c indicato.

L'aggiudicatario, con la stipula del contratto di appalto, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

Gli stessi obblighi di cui al presente articolo sussistono nei confronti dei subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici a qualsiasi titolo interessati ai lavori.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e all'Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

Il mancato rispetto degli obblighi sopra descritti costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

Articolo 34 – Revisione prezzi

In caso di ripetizione del contratto per un ulteriore anno i prezzi contrattuali saranno soggetti a revisione, decorso il primo anno di affidamento su richiesta scritta dell'appaltatore, in base alla variazione annuale dei prezzi al consumo registrata dall'ISTAT per le famiglie di operai e impiegati, rapportata al mese di presentazione dell'offerta. La variazione interverrà dal mese successivo alla presentazione della richiesta dell'impresa.

Articolo 35 - Spese contrattuali

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

Articolo 36 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente il presente appalto ove la Stazione appaltante fosse attore o convenuto resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze con espressa rinuncia a qualsiasi altra competenza.

Articolo 37 – Trattamento dei dati personali

I dati personali conferiti dalle ditte partecipanti 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.

Sono riconosciuti alle ditte partecipanti 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 38 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.i , del D. Lgs. 163/2006 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, nonché Direttore dell'esecuzione del contratto è il Dr. Enrico Carpitelli, Dirigente dell'Articolazione Territoriale di Firenze e successivamente all'affidamento del servizio verrà individuato il Direttore dell'esecuzione del contratto.