



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI
AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 34 D. LGS. 50/2016, PRESSO LA STRUTTURA DI
VIA SANT’AGATA, SIENA E PRESSO L’UNIVERSITA’ PER STRANIERI DI SIENA**

Articolo 1 - Oggetto, durata e importo dell’appalto

L’Appalto ha per oggetto l’affidamento della gestione del servizio ristorazione presso le strutture di seguito indicate:

- punto ristoro situato a Siena, in via Sant’Agata n.1, composto da un bar/caffetteria e n. 5 punti di distribuzione organizzati ad isole, ciascuna dotata di cassa;
- punto distribuzione pasti mono porzionati situato all’interno dell’Università per Stranieri di Siena - Piazza Carlo Rosselli, nn. 27/28. I pasti saranno consegnati e distribuiti previa prenotazione (modalità delivery); per la prenotazione del pasto sarà utilizzata la piattaforma Ricarichiamoci del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

La durata dell'affidamento del servizio è fissata in **12 (dodici mesi)** mesi decorrenti dalla data di stipulazione del contratto di appalto o altra data indicata dalla Stazione Appaltante.

Il numero dei pasti presunti relativi alla struttura di Sant’Agata per i dodici mesi di durata contrattuale è pari a 240.700, di cui n. 235.800 pasti completi, n. 1.900 pasti ridotti con primo e n. 3.000 pasti ridotti con secondo.

Presso l’Università degli Studi per Stranieri è prevista la distribuzione di n. 21.400 pasti presunti per i dodici mesi di durata contrattuale, nella sola tipologia di pasto completo.

Il numero complessivo stimato dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell’esecuzione dell’appalto e che costituiranno il termine di determinazione dell’effettivo corrispettivo contrattuale, in quanto l’Azienda procederà al pagamento esclusivamente dei pasti erogati.

La stima di cui sopra tiene conto anche degli effetti di contrazione prodotti sull’andamento del servizio dall’emergenza epidemiologica da COVID-19 e delle conseguenze che la stessa ha e avrà sulla frequentazione della didattica nei prossimi anni e, quindi, sull’andamento del servizio oggetto di appalto.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese, il trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L’Operatore economico affidatario, 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 Speciale d’Appalto e all’offerta presentata in sede di gara.

La Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni del contratto in essere fino all’individuazione del nuovo contraente o fintanto che il servizio non venga assunto in gestione direttamente dalla Stazione Appaltante.

Articolo 2 – Tipologia d’utenza

L’utenza cui sono rivolti i servizi oggetto di appalto è prioritariamente composta da studenti dell’Università degli Studi di Siena, da studenti universitari iscritti ai Corsi Universitari ed ai Corsi di lingua italiana dell’Università per Stranieri di Siena, da studenti di altri Atenei, dal personale dipendente dell’Azienda o dal personale che presta servizio presso la medesima, dal personale docente e non docente dell’Università degli Studi di Siena e dell’Università per Stranieri di Siena, da eventuali utenti esterni autorizzati e disciplinati dall’Azienda DSU Toscana.

L’Operatore economico affidatario, a condizione che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari indicati al comma precedente.

Articolo 3 – Specifiche servizio ristorazione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione presso la struttura di Sant’Agata sono così sintetizzabili:

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

La prestazione richiesta prevede inoltre:

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

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

Le attività costituenti il servizio di ristorazione presso l’Università per Stranieri sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione). I pasti dovranno essere prodotti in locali in disponibilità dell’Operatore economico, con proprie modalità organizzative della prestazione e distribuiti presso il locale collocato all’interno dell’Università per Stranieri di Siena;
- trasporto dei pasti prenotati attraverso la piattaforma Ricarichiamoci del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>);
- somministrazione dei pasti agli utenti attraverso appositi contenitori adatti all’asporto;
- fornitura di bicchieri monouso;
- pulizia e disinfezione dei locali di distribuzione dei pasti;
- fornitura di gastronom, utensileria di cucina e quant’altro necessario allo svolgimento del servizio.

Articolo 4 – Specifiche bar/caffetteria

Il servizio non attinente alla somministrazione pasti all’utenza studentesca e riconducibile alla gestione del *corner bar* ha ad oggetto la vendita e somministrazione di generi vari specifici secondo le caratteristiche tipiche di un esercizio commerciale della stessa tipologia, a prezzi comunque calmierati e sottoposti ad approvazione da parte dell’Azienda.

L’attività di bar dovrà quindi prevedere il servizio di caffetteria, vendita di cibi dolci come cornetti e paste per la colazione, salati, panini, pizzette, bibite, gelati, caramelle, cioccolata etc. Nel dettaglio il servizio sarà erogato a cura dell’Operatore economico affidatario utilizzando posate in acciaio inox, piatti e piattini in ceramica o monouso, bicchieri in vetro e quant’altro necessario all’espletamento del servizio stesso che comprende anche lo sbarazzo dei tavoli, il riassetto dei locali, nonché l’espletamento delle pulizie degli ambienti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi.

La categoria commerciale di riferimento è quella di bar/caffetteria ai sensi del vigente Regolamento comunale della città di Siena.

Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

Relativamente alla struttura di Sant'Agata l'Azienda mette a disposizione dell'Operatore economico affidatario, per le durate indicate all'art. 1, previa redazione di apposito inventario allegato al verbale di consegna di cui all'art. 7, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie, unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

Tali locali sono nella disponibilità dell'Azienda in forza di contratto di locazione stipulato con l'ente proprietario (Comune di Siena).

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dall'Azienda all'Operatore economico affidatario nello stato di fatto in cui si troveranno al momento della sottoscrizione del predetto verbale di consegna. Quanto preso in carico dall'Operatore economico affidatario s'intende funzionante, a norma ed in buono stato e, pertanto, l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie come definite dal presente documento e/o ai reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Operatore economico affidatario. L'Impresa, per ogni intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria riparativa eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata.

Durante il periodo di esecuzione dell'appalto l'Operatore economico affidatario si impegna a mantenere in buono stato i locali consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda. Nel caso di opere non autorizzate la ditta affidataria dovrà procedere alla riduzione in pristino a sua esclusiva cura e spese, fatta salva, nei casi più gravi, la facoltà per l'Azienda di risolvere il contratto. Nel caso di modifiche autorizzate resta in ogni caso stabilito che l'Azienda non riconoscerà alcun compenso per queste.

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.

L'Università per Stranieri di Siena, previo accordo da formalizzarsi con l'Azienda, mette a disposizione dell'Operatore economico affidatario il locale dove deve avvenire la distribuzione dei pasti prenotati attraverso la piattaforma *Ricarichiamoci*. A cura dell'Operatore economico affidatario il locale dovrà essere rifornito di tutte le attrezzature e gli arredi necessari allo svolgimento del servizio di cui trattasi e reso idoneo al servizio stesso, anche con l'effettuazione degli eventuali interventi necessari e rilevati in fase di sopralluogo.

Articolo 6 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Operatore economico affidatario, 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 affidati, pena la risoluzione del contratto.

Articolo 7 – Verbali di consegna e di riconsegna

All'avvio dell'esecuzione del contratto verrà sottoscritto tra le Parti un verbale con indicazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali consegnati all'Impresa affidataria e del relativo stato in cui versano.

Alla scadenza del contratto l'Operatore economico affidatario 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 riconsegnato all'Azienda DSU Toscana in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione.

A tal fine il Direttore dell'Esecuzione verifica, in contraddittorio con l' Impresa affidataria, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o in restituzione, e ne accerta la corrispondenza all'inventario redatto in sede di verbale di consegna.

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

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 34, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

Articolo 8 – Orario e calendario del servizio

Punto ristoro Via Sant'Agata, n. 1 – Siena

aperto dal lunedì alla domenica, festivi compresi, pranzo e cena, secondo il seguente orario minimo, fatte salve eventuali e diverse disposizioni:

pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30

cena dalle ore 19:00 alle ore 21:30

pasto da asporto dalle ore 10:30 alle ore 21:00

bar caffetteria dalle ore 8:30 alle ore 21:30

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

Punto distribuzione Piazza Carlo Rosselli, nn. 27/28 - Siena

aperto da lunedì al venerdì, a pranzo secondo il seguente orario minimo, fatte salve eventuali e diverse disposizioni:

pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30

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

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

Articolo 9 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso della Carta Unica dello Studente della Toscana rilasciata dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda.

La carta sarà necessaria per effettuare la prenotazione attraverso la piattaforma *Ricarichiamoci* del DSU Toscana per l'Università per Stranieri di Siena e sarà utilizzata tramite apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda nella struttura di Sant'Agata.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati presso le strutture oggetto dell'appalto sarà fornito dall'Azienda attraverso una postazione di tipo POS *touch-screen* con lettore di carte magnetiche; sarà altresì fornita una postazione di ricarica del credito delle tessere degli studenti (c.d. monetometro).

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 e del monetometro l'Impresa affidataria dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto apposita linea di connessione 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 affidatario **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore economico affidatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Impresa affidataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda 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 economico affidatario 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 DSU Toscana 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 affidataria possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

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

Articolo 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R.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'Impresa dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'Operatore economico intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

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

Articolo 11 – Oneri a carico dell'Operatore economico affidatario

Sono interamente a carico dell'Operatore economico affidatario tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato e con particolare riferimento alla struttura di Sant'Agata:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti da vendere presso il bar, nonché quelli necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura di tazzine, stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Operatore economico affidatario 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 e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda DSU Toscana, 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;
- tutte le utenze relative ad energia elettrica, gas, acqua, telefono e per il servizio nettezza urbana;
- il controllo e la verifica della struttura e gli eventuali lavori di adeguamento necessari al buon funzionamento del servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Impresa affidataria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, i macchinari e gli impianti di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Operatore economico affidatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa affidataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Operatore economico affidatario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata);
- la manutenzione ordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla conduzione dell'Operatore economico affidatario;
- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- la manutenzione delle aree verdi circostanti compresi gli spazi verdi;
- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Operatore economico affidatario, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
- le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;
- quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Articolo 12 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

- le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti fino all'allaccio delle macchine concessi in uso all'Operatore economico affidatario per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali guasti o mal funzionamenti devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Azienda la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi;
- le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso all'Operatore economico affidatario per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali segnalazioni devono essere immediatamente trasmesse per iscritto all'Azienda la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi;
- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del software concessi in uso all'Operatore economico affidatario per la verifica degli accessi a mensa, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- la fornitura di apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione di pasti alternativi;
- la fornitura di apparecchiature per la ricarica del credito delle tessere di accesso al servizio per gli studenti;

- la registrazione dei pasti prenotati attraverso l'applicativo in uso presso l'Azienda (SIR). Ogni attività manutentiva dovrà essere effettuata previo accordo fra Azienda e Impresa affidataria allo scopo di evitare rischi interferenziali.

Articolo 13 – Controllo manutenzioni

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

Qualora a seguito di tali verifiche emerga che l' Operatore economico affidatario non ha eseguito le manutenzioni ordinarie, l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando allo stesso l'importo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale, previa messa in mora di questo tramite PEC.

Nel caso invece si renda necessaria l'esecuzione di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Azienda, l'Operatore economico affidatario dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento stesso.

Articolo 14 – Interruzione del servizio

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

- a) interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Operatore economico affidatario. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Operatore economico affidatario, l'Azienda DSU 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 affidataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 15- Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre che ai "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), anche ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente Capitolato.

Le quantità indicate si intendono "a crudo", "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

Si precisa che, nel caso in cui qualche prodotto utilizzato per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, il gusto degli utenti, a giudizio insindacabile dell'Azienda, l'Operatore economico affidatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 16 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione delle pietanze deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menù devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'Operatore economico affidatario.

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

Articolo 17 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Articolo 18 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

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

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Operatore economico affidatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la ragione sociale dello stesso.

Articolo 19 - Indicazioni per la formulazione del menù

L'utente potrà scegliere fra le tipologie di menù componenti l'offerta alimentare del pranzo e della cena:

- offerta pranzo per la struttura di Sant'Agata e per l'università per Stranieri
- offerta cena per la struttura di Sant'Agata

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, declinato sulle quattro stagioni autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione. Deve inoltre essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc., in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM, sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di preassemblati di carne e pesce ricomposti, prepanati, prefritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana.

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

- almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata;
- almeno una pietanza "leggera" cioè preparata senza grassi animali cotti per ogni tipologia di portata;
- presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- assenza di derivati animali nei contorni;
- almeno un legume tra i contorni;
- presenza di pasti senza glutine.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/i-menu>.

In caso di aggiudicazione del servizio la comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale dovrà avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:

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

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

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

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto per eventuale consultazione. Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale, etc.

Il pranzo e la cena devono presentare:

- un **menù tradizionale** costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno tre primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno tre secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova o legumi, accompagnati da una pietanza tra almeno tre contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert e bevanda. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche, sott'olio e/o sott'aceto, ecc.
- E' altresì possibile/richiesto 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 devono essere disponibili **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) oltre che vegetale (legumi).
- In aggiunta alle portate di menù tradizionale, è possibile presentare **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.
- Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionate in idonei contenitori mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:30 alle ore 21:00.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto e tra i due pasti della giornata, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, distribuzione all'interno del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

Le linee guida elencate costruiscono lo scheletro di un'offerta alimentare che si completa con l'esperienza del Gestore nel rapporto con la propria utenza e nel contesto gastronomico territoriale, componendo un'offerta di servizio che viene revisionata costantemente in modo coordinato e condiviso con la stazione appaltante.

Nell'allegata TABELLA 1 sono riportate le grammature secondo la composizione del vassoio acquistabile dall'utenza, redatte nel rispetto dei LARN e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica, secondo le porzioni previste per la scuola secondaria superiore con una lieve maggiorazione su alcune portate.

Le grammature sono indicate come-peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

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

L'impresa affidataria può integrare le tipologie di pasto sopraindicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'Azienda DSU Toscana, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert e bibita

Ciascun pasto deve essere somministrato in apposita area di distribuzione, ove presente, che dovrà essere identificata con cartellonistica che permetta di individuare facilmente la tipologia di piatto offerta.

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

- primo piatto = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert
- secondo piatto = 2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o 2 dessert
- contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert.

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena, fatte salve diverse disposizioni, anche per determinati periodi, del Responsabile del Servizio.

Pertanto per quanto sopra indicato, le pietanze possono essere asportate in aggiunta al pranzo per lo studente vincitore di borsa di studio *fuori sede*, o, in sostituzione del pranzo, per la totalità degli studenti.

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

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

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

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

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

Articolo 20 – Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Operatore economico affidatario, 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 21– Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico affidatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti, anche previa prenotazione, che abbiano caratteristiche simili a quanto prescritto per i menù ordinari.

Articolo 22– Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

L'Operatore economico affidatario deve mettere in pratica procedure specifiche per prevenire le eccedenze alimentari con particolare attenzione all'utilizzo delle derrate alimentari più prossime alla scadenza o del cibo non servito. A seconda della tipologia di eccedenze alimentari e della quantità, l'Operatore economico affidatario attua le misure di recupero più appropriate come previsto dai CAM.

Articolo 23 – Autorizzazioni e licenze

L'Operatore economico affidatario 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 affidatario.

Articolo 24 – 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 affidatario.

Sono a carico dell'Operatore economico affidatario-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'Operatore economico affidatario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

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

Articolo 25 - Rifiuti

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

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

Sono a carico dell'Impresa affidataria anche le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti.

Per prevenire la produzione dei rifiuti l'Operatore economico affidatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Articolo 26 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

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

In particolare l'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 affidatario.

Resta a carico dell'Appaltatore organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Operatore economico e dell'Azienda, il Legale rappresentante dell'Operatore economico affidatario e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione dell'Operatore economico affidatario 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 affidatario del servizio alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm., provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

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

L'Operatore economico affidatario 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 affidatario 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.

Articolo 27 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

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

In attuazione delle Linee Guida ANAC n. 13 e tenuto conto del richiamo espresso, disposto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, all'articolo 51 del D. Lgs. 81/2015, nonché di quanto stabilito dall'articolo 80, comma 4 predetto D. Lgs. 50/2016, il CCNL di riferimento per il presente appalto, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'appalto stesso, è quello del comparto "Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Turismo". Resta comunque salva la facoltà per l'Impresa affidataria di applicare un diverso CCNL qualora le condizioni di questo siano più favorevoli per il personale impiegato nell'appalto rispetto a quello sopra indicato.

L'Appaltatore è inoltre tenuto:

- a) all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi; all'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro; a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare:

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

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

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

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

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

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque in coerenza con quanto riportato nell'offerta tecnica presentata dall'Appaltatore.

Il gestore 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.

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato 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 DSU Toscana al controllo del buon andamento del servizio.

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

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' Operatore economico affidatario 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 l'Operatore economico affidatario 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.

La Società affidataria è tenuta 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 sua denominazione, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Azienda prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'impresa fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove l'Operatore economico affidatario esegue la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire.

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

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

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico affidatario 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 affidatario, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 28 - 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'Operatore economico affidatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Dovrà essere presentato all'Azienda **un Progetto Di Assorbimento Del Personale**, 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.

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 il non affidamento del servizio**. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto

Articolo 29 – Avvio dell'esecuzione del contratto

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

Articolo 30 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Operatore economico affidatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Operatore economico affidatario-stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste dal successivo articolo 40.

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

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.

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

- corretta applicazione delle prescrizioni derivate dalla normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi;
- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro e l'esecuzione del servizio;
- 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, equo e solidale, 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 31 – Condizioni di esecuzione

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.

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

Riduzione e gestione dei rifiuti

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

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

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

Formazione del personale

L'Appaltatore deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

Articolo 32 – 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 economico affidatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

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

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

L'Operatore economico affidatario 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 33 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Operatore economico affidatario 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 economico affidatario e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

L'Operatore economico affidatario si intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

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

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

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

La polizza deve essere specifica per il servizio oggetto del presente appalto; non saranno quindi accettate polizze generali dell'appaltatore già attive se non integrate da apposita e specifica appendice. All'Impresa affidataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Azienda o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del corretto utilizzo degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Azienda non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'Impresa affidataria o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

Articolo 34 - 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'Impresa affidataria le prestazioni di cui all'articolo 3 di seguito elencate:

- a) produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti
- b) somministrazione dei pasti agli utenti
- c) gestione del servizio di bar/caffetteria.

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 35 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

L'Operatore economico affidatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008, nonché delle normative in materia di prevenzione da COVID-19.

In particolare entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Tale documento deve essere trasmesso all'Azienda che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Esso sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Impresa affidataria.

Con riferimento al punto ristoro situato a **Siena, in via Sant'Agata n.1**, non sussistono rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'Appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore; non sussistono rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della committenza. Le eventuali attività manutentive relative all'hardware e al software concessi in uso dall'Azienda all'Impresa affidataria dovranno essere effettuate previo accordo fra le parti allo scopo di evitare rischi interferenziali.

Con riferimento al punto distribuzione pasti mono porzionati situato all'interno **dell'Università per Stranieri di Siena** - Piazza Carlo Rosselli, nn. 27/28 non sussistono rischi interferenziali che comportino la redazione del DUVRI. In ragione della collocazione del punto distribuzione all'interno dell'Università per Stranieri di Siena, sarà onere dell'Impresa affidataria prendere visione del Piano di Emergenza redatto da UNISTRASI e relazionarsi con la Squadra Emergenza dell'Università per Stranieri di Siena.

Sarà onere dell'Impresa affidataria trasmettere al Servizio Prevenzione e Protezione di UNISTRASI, l'elenco delle attrezzature installate per lo svolgimento dell'attività allo scopo di valutare la compatibilità con la potenza dell'impianto elettrico.

Articolo 36 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in forma di scrittura privata e in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'affidamento del servizio diventa efficace

L'incaricato dell'Operatore economico affidatario 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'Operatore economico affidatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Operatore economico affidatario l'affidamento del servizio, 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'Affidatario 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'affidamento, 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 37 - Rinuncia all'affidamento

Qualora l'Operatore economico affidatario rinunci all'affidamento non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 30, ove già costituito. 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 38 - Recesso della Stazione Appaltante

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

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

In caso di recesso la Ditta affidataria 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 affidatario di recedere dal contratto.

Articolo 39 - 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;
- € 400,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 15;
- € 260,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato agli articoli 12-18;
- € 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);
- € 230,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 10, 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;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto dei prezzi del Listino dei prodotti bar/caffetteria di cui all'articolo 4;

- € 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'Affidatario una penale giornaliera pari allo 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Nel caso in cui la mancata apertura anche di una sola delle due strutture interessate dal servizio si protragga oltre il quinto giorno consecutivo l'Azienda si riserva di risolvere il contratto.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili all'Affidatario 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'Affidatario, operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta o, solo in assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 30 che dovrà essere reintegrata 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 40 - Risoluzione del contratto

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

- a) mancata apertura anche di una sola delle strutture in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta affidataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico affidatario;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Affidatario;
- 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;
- i) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato;
- 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 23;
- q) reiterate violazioni del Listino prezzi relativo ai prodotti erogati nell'ambito del servizio bar/caffetteria;
- r) 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;
- s) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- t) violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei locali di cui all'articolo 12;
- u) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- v) 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'Affidatario 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 41 - Invariabilità dei prezzi contrattuali

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili per l'intera durata contrattuale.

Articolo 42 - 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 affidatario 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 43 - 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 44 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente l'appalto ove l'Azienda fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze, con espressa rinuncia a qualsiasi altro.

Articolo 45 – Responsabile del Procedimento e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D.Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unica del Procedimento, è la dott. ssa Maria Letizia Toncelli dell'Azienda DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 101 del decreto legislativo 50/2016 è nominata come Direttrice dell'Esecuzione del Contratto la dott. ssa Barbara Capitoni dell'Azienda DSU Toscana 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.

Articolo 46 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.