



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 PER GLI STUDENTI DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA, PER UN PERIODO DI 24 (VENTIQUATTRO) MESI.

Articolo 1 – Definizioni

Per "Ditta", "Aggiudicatario" o "Impresa" s'intende l'Operatore Economico risultato aggiudicatario del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, di seguito denominato "CSA".

Per "Stazione Appaltante" o "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario che affida alla Ditta il servizio oggetto del presente CSA.

Articolo 2 – Oggetto, durata e importi

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione pasti destinato agli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Carrara, come definito nel dettaglio al successivo art. 4, da erogare presso i locali di proprietà dell'Azienda posti a Carrara, in Via Cavour n.49.

I locali cucina presenti presso la suddetta struttura potrebbero non essere sufficienti per la produzione completa dei pasti; pertanto è richiesto il supporto di un centro cottura esterno in particolare per le preparazioni di sughi, salse, secondi piatti e contorni.

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

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione delle seguenti tipologie di pasti:

- **Pasto intero o equivalente;**
- **Pasto ridotto con primo (R1);**
- **Pasto ridotto con secondo (R2);**

nelle composizioni indicate nel successivo art.17.

Il numero complessivo dei pasti stimato per l'affidamento di cui trattasi è pari a **n. 36.000**, di cui:

- **n. 30.000 pasti interi o equivalenti;**
- **n. 2.500 pasti ridotti con primo (R1);**

- **n. 3.500 pasti ridotti con secondo (R2).**

Il suddetto numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, che è determinato in **Euro 233.165,00** oltre IVA di legge.

Di conseguenza non può essere fatta valere alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

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

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in **Euro 93.266,00** per una incidenza pari al **40%**.

Il calcolo del costo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto per il numero di ore presunto di servizio durante il periodo di durata dell'appalto, mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele giuridiche e economiche di quello indicato dalla stazione appaltante in riferimento all'art. 11, c.3 D.Lgs. 36/2023.

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

Si rimanda al successivo art. 20 per la disciplina della sicurezza sul luogo del lavoro, da cui si evince che non sussistono costi per rischi da interferenza.

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

L'Aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente CSA, allo schema di contratto e all'offerta presentata in sede di gara.

Qualora il corrispettivo massimo, corrispondente con l'importo complessivo di aggiudicazione, venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo, fatti salvi i casi in cui vengano espressamente autorizzate dall'Azienda variazioni dell'importo contrattuale rientranti nelle ipotesi di cui all'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto. Nel suddetto caso la Stazione Appaltante può imporre all'Aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che l'Aggiudicatario possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine di una effettiva conoscenza dei termini finali del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi. La Stazione Appaltante dovrà dare comunicazione all'Aggiudicatario del recesso a causa del raggiungimento dell'importo massimo con un preavviso di 15 (quindici) giorni mediante pec senza che l'Aggiudicatario possa avanzare richiesta di compenso e/o indennizzo e/o risarcimento a qualsivoglia titolo. L'Aggiudicatario è comunque tenuto a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente o fintanto che il servizio non verrà preso in carico direttamente dall'Azienda, in ogni caso per un periodo massimo di 6 (sei) mesi.

Articolo 3 – Tipologia d'utenza

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

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

Articolo 4 – Specifiche erogazione pasti

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da espletarsi nei locali di cui al precedente art.2, sono così sintetizzabili:

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

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- Fornitura di gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- Obbligo di reintegro, in caso di usura e/o rottura dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria.

Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L'Azienda mette a disposizione della Ditta, per tutta la durata dell'appalto, previa redazione di apposito verbale di consegna con relativo inventario, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie allegate al presente CSA (Allegato n.1) unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

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

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

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

Articolo 6 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Articolo 7 – Inventari di riconsegna

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

Qualora fossero individuati danni arrecati alla struttura, impianti, macchinari ed arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi dovranno essere stimati ed addebitati interamente all'Aggiudicatario.

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo art. 28

Articolo 8 – Orario e calendario del servizio

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

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

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

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e nel periodo estivo.

Articolo 9 - Controllo accessi e custode satisfaction

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

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 dovrà avvenire tramite connessione internet.

Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi l'Aggiudicatario dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

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

In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Aggiudicatario sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00 (Euro cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvederà 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 provvederà direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

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

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

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

Per monitorare la customer satisfaction, l'Azienda si riserva la possibilità di istituire e promuovere un servizio, a mezzo di procedura informatica, al fine di monitorare in tempo reale ed in modo anonimo il gradimento o meno dei servizi di mensa da parte degli utenti.

Articolo 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente CSA recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 130 D. Lgs. 36/2023 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

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

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

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

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

Laddove per esigenze logistiche ed organizzative la somministrazione dei pasti agli utenti avviene mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso, o in caso di guasti alla macchina lavastoviglie, si richiede di ottemperare alla Direttiva del Parlamento Europeo n. 5133/19 sulla riduzione dell'impatto di determinati prodotti plastici sull'ambiente, recepita ed anticipata dalla Delibera regionale n. 715 del 3 giugno 2019.

Articolo 11 – Oneri a carico dell'Aggiudicatario

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

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per l'espletamento del servizio di erogazione pasti;
- La pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- L'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- L'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA;

- La fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA;
- La fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che la Ditta ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- La raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
- L'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- Le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
- I consumi di acqua ed energia elettrica, che l'Azienda provvederà periodicamente a richiedere alla Ditta;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Aggiudicatario;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, impianti e macchinari di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Aggiudicatario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata);
- La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla conduzione della Ditta;
- Le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- Le spese per la sostituzione di hardware e software per il controllo accessi dovuta al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
- Le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- Le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico-sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004,

e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente CSA non espressamente indicato dal successivo art. 12 a carico della Stazione Appaltante.

Articolo 12 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

- La manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del software concessi in uso all'Aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo. Ogni attività manutentiva dovrà essere effettuata previo accordo fra Azienda e Aggiudicatario allo scopo di evitare rischi interferenziali;
- La fornitura delle apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione di pasti alternativi. Tali apparecchiature messe a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzate dal personale addetto della Ditta solo ed esclusivamente per la gestione di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo della Ditta.

Articolo 13 – Manutenzioni

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

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

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 della Ditta.

In caso di sciopero dei dipendenti della Ditta, l'Azienda deve esserne informata con 48 (quarantotto) 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 della Ditta, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente CSA 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 a quanto previsto dai precedenti articoli, 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 CSA.

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'Aggiudicatario.

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

Articolo 16 – 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 17 - Indicazioni per la formulazione del menù

Nella composizione del vassoio, ove previsto, lo studente potrà scegliere tra le seguenti composizioni del pasto:

- PASTO COMPLETO: primo, secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita;

- PASTO RIDOTTO (R1): primo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita;
- PASTO RIDOTTO (R2): secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita.

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

- Primo piatto = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert;
- Secondo piatto = 2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o 2 dessert;
- Contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert.

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

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

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

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

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

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

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

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.

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 e raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione.

Nei piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato.

Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc.

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

Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott'olio e/o sott'aceto, ecc.

E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno.

Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi).

In aggiunta alle portate di menù tradizionale è possibile presentare i **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte.

Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.

Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 12:00 alle ore 15:00.

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

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

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

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 (quindici) 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 alla Stazione Appaltante.

Qualora la Ditta, 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.

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

Articolo 18 – Autorizzazioni e licenze

La Ditta al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente CSA.

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

Articolo 19 – 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'Aggiudicatario.

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

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

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

Articolo 20 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

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

In particolare l'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione Appaltante e l'Aggiudicatario.

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

Resta inoltre a carico dell'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm. provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

- Nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- Nomina del medico competente;
- Individuazione del preposto con obbligo di comunicazione del nominativo all'Azienda;
- Redazione del Documento di valutazione dei Rischi;
- Adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Aggiudicatario è tenuto a:

- 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;
- Utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
- 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;
- Provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Aggiudicatario è altresì tenuto ad informare immediatamente l'Azienda di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

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

In ragione delle caratteristiche dell'appalto non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I., le eventuali attività manutentive relative all'hardware e al software concessi in uso dall'Azienda all'Aggiudicatario dovranno essere effettuate previo accordo fra Azienda e Aggiudicatario allo scopo di evitare rischi interferenziali.

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

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e, in ogni caso, corrispondente a quanto al riguardo indicato in sede di offerta tecnica.

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

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

Inoltre l'Aggiudicatario dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

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

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

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

L'Aggiudicatario è tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione dell'Aggiudicatario, 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'Appaltatore di cui al D.Lgs. 81/2008 fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove questo dovrà eseguire la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire.

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

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

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

Articolo 21 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

A norma dell'art. 57, co.1 del D.Lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario deve favorire la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato, e attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto (CCNL Comparto Turismo e Pubblici Esercizi - settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) vigente alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio,, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo del comparto sopracitato successivamente stipulato.

Esso è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore è tenuto altresì a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto. Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale e europea; tale formazione dovrà essere adeguatamente documentata.

Articolo 22 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2003, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, indicato all'art. 26, come previsto dall'art. 11, 57 e 102 del Codice o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante per i dipendenti condizioni giuridiche ed economiche identiche di tutela di quello di riferimento.

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

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

L'elenco del personale attualmente impiegato sarà allegato alla documentazione di gara in sede di pubblicazione sulla piattaforma START su cui si svolgerà la procedura di gara.

La mancata presentazione del progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del Codice, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'**esclusione** dalla gara.

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

Articolo 23 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente CSA deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione di Direttore.

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

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

Articolo 24 – Avvio dell'esecuzione del contratto

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto con l'Aggiudicatario autorizza il Direttore dell'esecuzione a dare avvio all'esecuzione della prestazione, previa sottoscrizione di apposito verbale in contraddittorio con il Referente del servizio della Ditta.

In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

Articolo 25 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente CSA e/o da quanto indicato dall'Aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste all'articolo 27 del presente CSA.

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

I controlli potranno essere articolati in:

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

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente CSA ed a quanto offerto dall'Aggiudicatario in sede di gara.

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

- L'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Proposta di organizzazione e esecuzione del servizio presentata dall'Aggiudicatario in sede di offerta;
- Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- Il rispetto dei menù e delle grammature previste dal CSA;
- La corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- La conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc.;
- La conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- Le modalità di presentazione delle portate;
- Le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- Lo stato igienico delle toilettes;
- Lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente CSA;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 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 26 – Metodologia del controllo di conformità

La verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto è effettuata dal RUP o suo incaricato.

La verifica di conformità è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

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

La verifica di conformità delle prestazioni si realizza attraverso:

- Verifica di conformità in corso di esecuzione, trattandosi di servizio con prestazioni continuative;

- Verifica di conformità definitiva alla scadenza del contratto.

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

Articolo 27 - Penalità

L'Azienda si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Euro 500,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- Euro 100,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni del presente Appalto;
- Euro 200,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui al precedente art.14;
- Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto;
- Euro 100,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- Euro 130,00 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 relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù comunicato;
- Euro 100,00 per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del tariffario previsto dall'Azienda;
- Euro 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.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare tramite PEC l'avvio del procedimento. La Ditta, entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento, potrà inviare le proprie controdeduzioni. Qualora queste ultime non vengano accolte, l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili a e tale circostanza sia dimostrata dallo stesso.

Articolo 28 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 10% dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla suddetta disposizione normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

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

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato. A tale scopo l'Operatore aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone

o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti.

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

Articolo 29 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 con le limitazioni di seguito indicate.

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

- a) Attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

Tale scelta è motivata dalla rilevanza che assumono, rispetto al complesso dell'attività oggetto di appalto, le prestazioni in parola, che costituiscono il nucleo centrale della prestazione erogata all'utenza destinataria del servizio e dalla conseguente necessità rilevata che le stesse siano eseguite direttamente dall'Aggiudicatario, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e idoneità tecnico-professionale, di capacità organizzativa e gestionale e di affidabilità, quali indicatori atti a fornire all'Azienda la garanzia in ordine ad una esecuzione dell'appalto nel pieno rispetto delle prescrizioni fissate dalla documentazione di gara.

La Ditta è tenuta ad indicare nell'offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare, con la corrispondente quota percentuale rispetto all'importo complessivo dell'appalto. In mancanza di tale indicazione il subappalto non può essere autorizzato.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza dell'Aggiudicatario, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 117, commi 5 e 16, del D.Lgs. 36/2023. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

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

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

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

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 119 del decreto citato.

Articolo 30 – Risoluzione e recesso

Per la disciplina della risoluzione e del recesso si rimanda rispettivamente all'articolo 22 e all'articolo 20 dello schema di contratto allegato agli atti di gara.

Articolo 31 - Revisione dei prezzi contrattuali

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

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

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

Articolo 32 - Insolvenza dell'Appaltatore

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'art. 124 del D.Lgs. 36/2023. Se l'Appaltatore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 dell'art. 68 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 33 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 28. 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 34 – Responsabile Unico del Progetto e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto, è il Dott. Danilo Landolfi dipendente dell'Azienda DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 114 del D.Lgs. 36/2023 è nominata come Direttore dell'Esecuzione del Contratto il Sig. Pietro Polato dipendente dell'Azienda DSU Toscana che svolge le funzioni indicate nella parte VI e nell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 35 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente CSA si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, nonché allo schema di contratto allegato agli atti di gara.

Allegati:

- Allegato n.1 Planimetrie;
- Allegato n.2 Tabella.