



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

**SPETT.LE**

**DEL MONTE RISTORAZIONE**

Oggetto: **Lettera invito/disciplinare a presentare offerta, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. n. 50/2016, della L.R. n. 38/2007 e del Regolamento emanato con DPGR n. 30/R del 27/05/2008, per l'affidamento del "Servizio di ristorazione con applicazione dei criteri ambientali minimi ex art. 34 del D.Lgs. 50/2016 per gli studenti universitari iscritti agli Istituti Universitari con sede in Lucca, Corso di Laurea in Scienze del Turismo e Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici Mediterranei"**

**CIG: Z9429A315E**

Con la presente l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana (di seguito denominata Azienda, Amministrazione, Committente o Stazione Appaltante) richiede la presentazione di un'offerta, **entro le ore 13:00 del giorno 6/09/2019**, per l'esecuzione della prestazione in oggetto, e descritta nell'ultima parte del presente documento.

L'importo complessivo dell'appalto è stimato in **Euro 4.999,00 oltre I.V.A. di legge**.

Per l'espletamento del presente appalto il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) non ha rilevato rischi interferenti tenuto conto delle modalità di erogazione del servizio per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza, e che pertanto non risulta necessario prevedere la predisposizione del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" – DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza di cui all'articolo 23, comma 15, del D.Lgs. 50/2016.

La procedura è indetta ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA**

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui agli **articoli 45, 47, 48 del D.Lgs. n. 50/2016** nel rispetto di quanto stabilito nelle medesime disposizioni.

#### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA**

Per la partecipazione alla presente procedura sono richiesti i seguenti requisiti:

##### **Requisiti di ordine generale**

Insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista **dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016**. In caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti il requisito deve essere posseduto, pena l'esclusione della procedura, da ciascuno dei componenti il Raggruppamento.

##### **Requisiti di capacità professionale**

a) Iscrizione, per attività inerenti l'oggetto del presente appalto, nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'articolo **83 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016**.

Il possesso delle condizioni di partecipazione alla presente procedura di affidamento, dovranno essere rese, ai sensi del DPR 445/2000, mediante la compilazione delle dichiarazioni concernenti la propria situazione in relazione al possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale stabiliti dal D.Lgs. n. 50/2016.

#### **PARAGRAFO 1 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'appalto si svolge in **modalità telematica**: l'offerta dovrà essere formulata dall'operatore economico e ricevuta dalla Stazione Appaltante **esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana** – accessibile all'indirizzo: <https://start.toscana.it> entro **le ore 13:00 del giorno 6/09/2019**.



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

## **Documentazione richiesta:**

- |  |
|--|
| <b>1.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE</b> |
| <b>1.2 - OFFERTA ECONOMICA</b>         |

### **1.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Il modello contiene le dichiarazioni che l'operatore economico deve rendere all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché la forma di partecipazione, i dati generali dell'operatore economico e le dichiarazioni necessarie per la partecipazione.

Si evidenzia che l'operatore economico è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese dall'operatore economico e sulla base di queste verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara. L'Amministrazione, nella successiva fase di controllo, verificherà la veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

### **1.2 OFFERTA ECONOMICA**

L'operatore economico per presentare la propria offerta, compilando il modello generato dal sistema START, indicando il prezzo complessivo offerto, in Euro, al netto di IVA, inferiore o uguale all'importo a base di gara di Euro 4.999,00 al netto d'IVA.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta dell'operatore economico è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipula del contratto.

## **PARAGRAFO 2 - CONTENUTO PRESTAZIONALE DEL SERVIZIO**

### **Articolo 1 - Oggetto e Importo dell'Appalto**

L'appalto ha per oggetto il Servizio di ristorazione destinato agli studenti frequentanti gli Istituti Universitari con sede a Lucca (pranzo dal lunedì al venerdì feriali), corsi di laurea in "Scienze del Turismo" e "Progettazione e gestione dei sistemi turistici mediterranei", ed eventuale pasto da asporto per la cena, destinato agli studenti borsisti fuori sede, salva diversa disposizione aziendale del Dirigente Area Ristorazione.

Il servizio si svolge, mediante autonoma organizzazione, in Via del Seminario I 790, Lucca, presso i locali messi a disposizione della Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, dalla Fondazione Campus mediante contratto di comodato che sarà stipulato tra le parti al momento dell'aggiudicazione. L'aggiudicatario si impegna pertanto ad utilizzare per il servizio di cui trattasi i locali così messi a disposizione dalla Fondazione Campus.

L'importo posto a base di gara è pari ad Euro 4.999,00 IVA esclusa.

Non sono ammesse offerte in aumento, incomplete o condizionate.

Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza e non sussistono, di conseguenza, costi della sicurezza.

L'importo massimo del contratto sarà quello risultante dall'offerta formulata dall'Operatore Economico in sede di gara.

### **Articolo 2 - Durata dell'Appalto**

Il contratto avrà la durata dal 23/09/2019 al 21/12/2019 o altre date stabilite dalla Stazione Appaltante.

### **Articolo 3 - Orario del servizio**

Il servizio di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare dovrà rispettare il seguente orario minimo come di seguito specificato:

- Pranzo e possibilità di pasto da asporto destinato agli studenti borsisti in sostituzione del pasto serale: dal lunedì al venerdì alle 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'Impresa un preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

### **Articolo 4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da studenti universitari iscritti all'Università degli Studi di Pisa, da studenti delle Università degli Studi di Firenze e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, dagli



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

studenti universitari assegnatari di posto alloggio dell'Azienda, da personale dipendente dall'Azienda, da personale docente e non docente dell'Ateneo di Pisa, da eventuali utenti esterni autorizzati dalla Stazione appaltante.

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

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dal DSU attraverso un postazione di tipo POS touch- screen con lettore di carte magnetiche.

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

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa solo ed esclusivamente per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Impresa. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Impresa sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di 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. Il DSU provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

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

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

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

Sono a carico dell'Impresa:

- la gestione ed i costi della linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.
- ogni eventuale spesa necessaria per la modifica all'infrastruttura informatica aziendale a causa di modifiche od aggiornamenti richiesti dalla Ditta.

Sono a carico della Stazione appaltante:

- la manutenzione ed eventuale sostituzione dell'hardware e del software, concessi in uso all'Impresa, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

### **Articolo 5 – Vendita tessere prepagate**

L'Impresa si impegna a vendere agli studenti aventi diritto le *cards* prepagate Ricarichiamoci secondo le seguenti modalità:

- l'Azienda consegna le tessere Ricarichiamoci sulla base di ordinativi fatti dalla Impresa. La consegna viene effettuata presso gli uffici dell'Azienda in conto vendita, con il rilascio di opportuno documento di trasporto contrassegnato anche dai numeri di matricola delle carte consegnate.

La Ditta è responsabile di eventuali smarrimenti di tessere ed altre eventualità che possano determinare danni per l'Azienda (furti, smarrimenti, inadempienze).

L'Impresa vende le tessere allo studente in nome e per conto dell'Azienda sulla base di una specifica delega; l'esercente nel momento in cui cede la tessera allo studente e ne percepisce il relativo



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

corrispettivo non emetterà scontrino fiscale o ricevuta fiscale soggetta ad IVA dal momento che l'incasso avviene in nome e per conto dell'Azienda a cui l'esercente rimetterà l'equivalente valore delle tessere cedute.

L'Impresa verserà periodicamente all'Azienda i corrispettivi con cadenza mensile incassati esclusivamente mediante bonifico già comprensivi di IVA al 4%. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari il bonifico dovrà riportare in relazione a ciascuna transazione gli elementi previsti dalla L. 13/8/2010 n. 136.

Sempre ai fini della suddetta legge tutti i movimenti finanziari relativi alla commessa devono essere registrati su un conto corrente dedicato.

Al termine del contratto l'Impresa restituirà all'Azienda le *cards* rimaste invendute ed effettuerà il versamento di conguaglio.

#### **Articolo 6 – Interruzione del servizio**

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

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, l'Azienda deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.
- b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dalla presente lettera d'invito/disciplinare. ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

#### **Articolo 7 – Oneri a carico dell'Impresa**

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare.

Il servizio è espletato in Via del Seminario I 790, Lucca, in locali messi a disposizione, a titolo gratuito, dalla Fondazione Campus mediante contratto di comodato successivamente stipulato con la Ditta aggiudicataria.

Le cucine sono equipaggiate di impianti, attrezzature, macchinari e arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste.

Durante il periodo di esecuzione dell'appalto, l'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali in loro disponibilità, a non apportare modifiche o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione scritta del proprietario.

L'Impresa deve garantire di essere in regola con i dovuti permessi igienico-sanitari, e con tutte le autorizzazioni all'esercizio in oggetto, presentando la relativa documentazione.

Sono a totale carico dell'Impresa la disponibilità delle attrezzature e delle suppellettili necessarie alla realizzazione e somministrazione dei pasti, le derrate alimentari e il personale da adibire al servizio oltre che il riassetto e la pulizia dei locali.

#### **Articolo 8- Personale incaricato dello svolgimento dell'appalto**

Ogni prestazione inerente il presente appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa. A tale proposito l'Impresa deve trasmettere alla Stazione appaltante, in fase di inizio dell'appalto e successivamente con cadenza quadrimestrale, l'elenco nominativo del personale da impiegare nell'esecuzione dell'appalto con generalità di ognuno e posizioni assicurative e previdenziali. L'elenco deve comprendere il personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese le sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda.

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

A tale riguardo l'Azienda procederà all'aggiudicazione solo dopo aver verificato, mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva la regolarità assicurativa e contributiva dell'impresa aggiudicataria.

L'Azienda è sollevata da qualsiasi responsabilità o obbligo per quanto riguarda retribuzioni, contributi previdenziali e assicurativi, l'assicurazione contro gli infortuni e la responsabilità verso i terzi.

La Ditta è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e dagli accordi integrativi territoriali. Nei casi di violazione di questi obblighi il Dirigente



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso, la Ditta non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.

La Ditta, nell'espletamento di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, relative al presente contratto, è obbligata a garantire il pieno rispetto delle norme previste per la salute e la sicurezza dei lavoratori e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi, con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione infortunistica in vigore.

#### **Articolo 9 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

Il presente appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio è 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, del 25 luglio 2011, 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).

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.

**Nel dettaglio il servizio dovrà essere erogato utilizzando piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro o policarbonato, posate in acciaio inox e quant'altro necessario all'espletamento del servizio stesso. La somministrazione dell'acqua dovrà avvenire tramite impianti di erogazione. Laddove per esigenze logistiche ed organizzative la somministrazione dei pasti agli utenti avviene mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso, o in caso di guasti alla macchina lavastoviglie, si richiede di ottemperare alla Direttiva del Parlamento Europeo n. 5133/19 sulla riduzione dell'impatto di determinati prodotti plastici sull'ambiente, recepita ed anticipata dalla Delibera regionale n. 715 del 3 giugno 2019.**

#### **Articolo 10 - Caratteristiche delle derrate alimentari**

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

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

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nella presente lettera d'invito/disciplinare.

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

#### **Articolo 11 - Menù**

Il *menù* (estivo ed invernale) erogato deve essere articolato almeno settimanalmente e le ricette in esso contenute, oltre alle scelte minime indicate ai successivi articoli, non devono essere riproposte nell'arco della settimana stessa.

L'offerta alimentare deve tenere conto della presenza, nello stesso turno di:

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

Nel *menù* dovranno essere evidenziati i prodotti provenienti da produzione biologica, tipici, tradizionali, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica utilizzati.

#### **Articolo 12 - Variazione del menù**

L'Azienda si riserva la facoltà di verificare i *menù* proposti dall'Impresa e di modificarli, qualora lo ritenga necessario, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

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

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

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

L'offerta alimentare del *menù* deve prevedere la presenza di piatti idonei alla stagione e che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento.

### Articolo 13 - Caratteristiche dei pasti e composizione dei menù

I pasti oggetto del servizio di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare si articolano nella tipologia di "pasto intero" convenzionale o equivalente, "pasto ridotto con primo" e "pasto ridotto con secondo".

Il **pasto intero**, convenzionale od equivalente, è composto come di seguito specificato:

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

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 può scegliere tra un pasto ridotto con primo se rinuncia al secondo piatto oppure con secondo se rinuncia al primo piatto.

Oppure:

<b>PASTO PIZZA (equivalente ad un pasto intero convenzionale):</b>	(esempi di pietanze)
<b>PIZZA</b> al piatto diam. almeno cm. 30 da circa gr. 400 minimo compreso farciture	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ farciture varie</li> </ul>
oppure <b>2 tranci di pizza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ farciture varie</li> </ul>



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

(gr.200/cad. ca.compreso farcitura)  oppure <b>2 panini o focacce farcite</b> (gr.200/cad. ca. compreso farcitura)  <b>FRUTTA</b> (gr. 150 ca. a pezzo) e Uno a scelta <b>YOGURT o DESSERT</b> (gr. 125 cad.) tra almeno  <b>ACQUA</b> Preferibilment e sfusa a scelta tra	▪ farciture varie  ▪ due tipi diversi giornalieri  ▪ acqua gassata o acqua naturale
--	---

Oppure:

<b><u>PIATTO FREDDO (equivalente ad un pasto intero convenzionale):</u></b>  <b>PIATTO/TAGLIERE</b> di salumi e formaggi di almeno gr. 200 + 200 gr. di ingredienti a completamento del piatto  <b>PANE</b>  <b>FRUTTA</b> (gr. 150 ca. a pezzo) e Uno a scelta <b>YOGURT o DESSERT</b> (gr. 125 cad.) tra almeno  <b>ACQUA</b> Preferibilment e sfusa a scelta tra	(esempi di pietanze)  ▪ misto salumi e formaggi accompagnati da verdure, crostini, sott'olio, sottaceti e altro  ▪ gr. 100 ca. cad.  ▪ due tipi diversi giornalieri  ▪ acqua gassata o acqua naturale
--	---

Oppure:

<b><u>PIATTO INSALATONA (equivalente ad un pasto intero convenzionale):</u></b>  • <b>INSALATONA COMPOSTA</b> da almeno gr. 400: scelta tra almeno due tipologie di insalatone di cui una composta da pietanze vegetariane  <b>PANE</b>  <b>FRUTTA</b> (gr. 150 ca. a pezzo) e Uno a scelta <b>YOGURT o DESSERT</b> (gr. 125 cad.) tra almeno  <b>ACQUA</b> Preferibilment e sfusa a scelta tra	(esempi di pietanze)  ▪ misto di verdure e ortaggi (verdure cotte, crude, legumi, sott'oli, sottaceti) e/o formaggi (es. stracchino, crescenza) o pesce (es. tonno) o carne (es. pollo, prosciutto cotto)  ▪ gr. 100 ca. cad.  ▪ due tipi diversi giornalieri  ▪ acqua gassata o acqua naturale
--	---

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 la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

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

Il pasto da asporto deve essere confezionato in idonee contenitori chiusi (con coperchio o con apposita pellicola) composti da materiale ad uso alimentare come previsto dalla normativa vigente e deve essere distribuito dalle ore 10:30 alle ore 14:30.

L'Azienda si riserva la facoltà di estendere alla generalità degli studenti, previo preavviso alla ditta aggiudicataria, la possibilità di prelevare un secondo pasto per la cena.

#### **Articolo 14 - Gluten free**

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

#### **Articolo 15- Introduzione di nuove ricette**

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

#### **Articolo 16- Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti**

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

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

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

#### **Articolo 17 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda**

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni della presente lettera d'invito/disciplinare.

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dalla presente lettera d'invito/disciplinare, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Impresa stessa, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste ai successivi articoli.

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

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

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

#### **Articolo 18 - Contenuti dei controlli**

I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti e tamponi di superfici nelle varie fasi di lavorazione che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia ed ai dati contenuti nella presente lettera d'invito/disciplinare

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

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto ad una fluida esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti;
- le modalità di trasporto, conservazione e manipolazione delle derrate alimentari
- il rispetto dei menù inviati (dall'Impresa) e delle grammature indicate nella presente lettera d'invito/disciplinare;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico- Sanitario;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, da acquacoltura biologica;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- lo stato igienico delle *toilettes*;
- lo stato di manutenzione di tutti i locali (compreso quelli di stoccaggio), macchinari ed attrezzature;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008);
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- i controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione ed il corretto utilizzo del software ed hardware messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio.

#### **Articolo 19 - Metodologia del controllo di conformità**

Gli incaricati dall'Azienda effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall'Impresa. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

L'Impresa deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.

#### **Articolo 20 – Contestazioni e rilievi all'Impresa**

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire all'Impresa verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dalla presente lettera invito/disciplinare.

#### **Articolo 21 - Inadempienze e penalità**

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

- € 500,00= per ogni mancato giorno di apertura;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare
- € 260,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come sopra specificato;
- € 260,00= per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- € 250,00= per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù inviato;
- € 230,00= per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare alla presente lettera d'invito/disciplinare oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

€ 50,00= per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

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

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

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

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

#### **Articolo 22 – Autorizzazioni e licenze**

L'Impresa al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui alla presente lettera d'invito/disciplinare.

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

#### **Articolo 23 – Personale impiegato nello svolgimento dell'appalto, sicurezza e regolarità nell'esecuzione, obblighi di informazione**

Ai sensi dell'art. 24 comma 1 L.R. 38/2007 la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di 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 24 – Subappalto e cessione del contratto**

E' fatto divieto di subappalto del contratto. Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena di nullità salvo quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 163/2006.

#### **Articolo 25 - Cessione del credito**

La cessione del credito è disciplinata ai sensi dell'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016 e dalla Legge 21.02.1991, n. 52.

L'Aggiudicatario dovrà fornire al cessionario il numero di conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva al presente appalto, sul quale ricevere, dal medesimo cessionario, gli anticipi dei pagamenti. Tali pagamenti dovranno essere effettuati mediante bonifici bancari o postali o con altri strumenti idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni con l'indicazione del seguente codice identificativo gara CIG: ZC2272F41E. L'Azienda provvederà al pagamento delle prestazioni di cui al presente contratto al cessionario esclusivamente sul/sui conti correnti bancari o postali dedicati come da questo comunicati.

#### **Articolo 26- Risoluzione del contratto**

L'Azienda procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile:

- nei casi di cui all'art. 108, commi 1 e 2 del D.lgs. 50/2016;
- 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/postali dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica;
- in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto;
- in caso di violazione degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del DSU Toscana da parte dei dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo della Società compreso quelli del subappaltatore;
- in caso di violazione dell'articolo 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro – pantouflage o revolving door);
- qualora l'importo complessivo delle penali irrogate superi il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto ai sensi dei precedenti commi del presente articolo: resta ferma l'ulteriore disciplina dettata dall'art. 108 del D.lgs. 50/2016.



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

### **Articolo 27 – Recesso**

L'Azienda si riserva in ogni momento, la facoltà di recedere dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico. Essa ne dovrà dare comunicazione alla Società con un preavviso di almeno 20 giorni.

In caso di recesso dell'Azienda, l'Aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale e delle somme previste ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di recedere dal contratto.

### **Articolo 28 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore**

Fatta salva la responsabilità solidale di cui all'art. 29 del D.Lgs. n. 276/2003 e s.m.i., l'Aggiudicatario è tenuto a manlevare l'Azienda da ogni e qualsiasi pretesa o azione che, a titolo di risarcimento danni, eventuali terzi dovessero avanzare nei suoi confronti, in relazione alle prestazioni oggetto del presente documento, tenendola indenne da costi, risarcimenti, indennizzi, oneri e spese comprese quelle legali da esse derivanti.

In caso di violazione dei suddetti obblighi relativi alla riservatezza, ai diritti di proprietà intellettuale e alla proprietà dei beni l'Azienda, ha diritto di richiedere al soggetto Aggiudicatario il risarcimento di tutti, senza eccezione, i danni di cui sopra.

### **Articolo 29 – Trattamento dati**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento UE 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati personali).

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

#### **1 – Finalità del trattamento**

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nei modelli di dichiarazioni amministrative e nell'offerta tecnica (se richiesta) vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dei requisiti di ordine generale, della capacità tecnico-professionale del concorrente) nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti in materia di appalti;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

I dati personali contenuti nella documentazione presentata per la partecipazione alla procedura di gara, sono destinati al complesso delle operazioni:

- interamente automatizzate;
- parzialmente automatizzate;
- non automatizzate

finalizzate all'espletamento delle attività connesse alla procedura stessa.

Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

La comunicazione dei dati personali è obbligatoria per la partecipazione alla procedura di gara.

#### **2 – Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

#### **3 – Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati**

I dati potranno essere comunicati a:

altri soggetti esterni all'Amministrazione e/o pubblicati, ai sensi e nel rispetto della normativa che disciplina la pubblicità degli affidamenti disposti da pubbliche amministrazioni.

altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara/appalto nei limiti consentiti dal D.Lgs. 50/2016, dalla legge n. 241/1990 e dalla L.R. n. 40/2009.

#### **4 - Periodo di conservazione dei dati personali**

I dati personali saranno conservati:

- negli archivi cartacei dell'Azienda, secondo la tempistica prevista dal "Massimario di selezione e



**DSU TOSCANA**

AGR/Approvvigionamenti e Contratti - Forniture e Servizi  
EBA

scarto" approvato dall'Azienda, che può scaricare qui:

<https://www.dsu.toscana.it/it/documenti/massimario.pdf>

- nei archivi informativi dell'Azienda, anche dopo la conclusione della procedura di gara, principalmente per motivi storici, statistici e per consentire eventuali accertamenti da parte di altri Enti Pubblici.

#### **5 – Diritti del concorrente interessato**

L'interessato ha diritto in qualsiasi momento:

- a) di richiedere l'accesso ai Suoi dati personali anche ai fini di rettifica dei medesimi;
- b) di ottenere dal Titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che La riguardano e in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle seguenti informazioni;
  - le finalità del trattamento;
  - le categorie di dati personali in questione;
  - i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati, in particolare se destinatari di paesi terzi o organizzazioni internazionali;
  - quando possibile, il periodo di conservazione dei dati personali previsto oppure, se non è possibile, i criteri utilizzati per determinare tale periodo.
- c) di proporre reclamo all'Autorità Garante della Privacy nel caso in cui dovesse rilevare un trattamento non conforme dei Suoi dati;
- d) di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato che produca effetti giuridici che La riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona.

I dati non verranno utilizzati per attività di profilazione o per l'invio di comunicazioni non attinenti alla procedura di gara.

Il concorrente interessato può esercitare i suoi diritti:

- e) via pec all'indirizzo [dsutoscana@postacert.toscana.it](mailto:dsutoscana@postacert.toscana.it) (esclusivamente da indirizzo pec)
- f) via mail all'indirizzo [protocollo@dsu.toscana.it](mailto:protocollo@dsu.toscana.it)
- g) via posta tradizionale all'indirizzo "Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario – Viale Antonio Gramsci 36 – 50132 Firenze"
- h) tramite reclamo all'Autorità Nazionale di Controllo (Garante della privacy) secondo le modalità indicate alla pagina [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it)

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali.

#### **6 – Identità e dati di contatto del titolare del trattamento**

Il Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario con sede in Viale Antonio Gramsci 36 – 50132 Firenze, nella persona del rappresentante legale dell'Ente, Prof. Marco Moretti, contattabile all'indirizzo di posta elettronica [presidente@dsu.toscana.it](mailto:presidente@dsu.toscana.it)

#### **Identità e dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati**

Il Responsabile della protezione dei dati è il Sig. Marco Aleksy Commisso, Coordinatore del Servizio Amministrazione Digitale del DSU Toscana, contattabile all'indirizzo di posta elettronica [mcommisso@dsu.toscana.it](mailto:mcommisso@dsu.toscana.it).

#### **Articolo 30- Responsabile Unico del Procedimento**

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

Il Direttore  
Dott. Francesco Piarulli