



## Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Sede Firenze: Viale Gramsci, 36 50132 Firenze

tel. 055 22611 - fax 055 2261258

[www.dsu.toscana.it](http://www.dsu.toscana.it) - [contratti@dsu.toscana.it](mailto:contratti@dsu.toscana.it)

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE - FREQUENTANTI IL POLO UNIVERSITARIO DI PRATO.**

**N° GARA**

**8087884**

**CIG N° 86758913BE**

#### **Articolo 1 – Oggetto, durata e importo dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione destinato agli studenti universitari frequentanti l'Università degli Studi di Firenze – Polo di Prato (pranzo dal lunedì al venerdì giorni feriali) in locali in disponibilità dell'Impresa e con proprie modalità organizzative della prestazione.

I locali devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza, devono rispettare le norme igienico-sanitarie ed avere tutte le caratteristiche previste dalla legge per l'utilizzo di cui al presente Capitolato.

I locali devono essere ad una distanza massima di **1,5 Km** (calcolato come percorso stradale a piedi) dalla sede dell'Università degli Studi di Firenze – PIN di Prato - Piazza Giovanni Ciardi, 25 ed avere **minimo n. 30 (trenta) posti a sedere** dedicati all'utenza suddetta.

Il servizio di ristorazione prevede l'erogazione di **n. 10.000 pasti** complessivi per un importo complessivo di **€ 56.000,00** (EURO CINQUANTASEMILA/00) = al netto dell' I.V.A di legge. La definizione della sopraddetta tipologia di pasto è contenuta nel successivo articolo 12.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza.

L'Operatore aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente Capitolato Speciale d'Appalto e all'offerta presentata in sede di gara.

#### **Articolo 2 – Tipologia d'utenza**

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

L' Operatore aggiudicatario, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza.

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

Il servizio di cui al presente C.S.A. dovrà essere erogato durante il seguente orario:

##### **PRANZO**

dal lunedì al venerdì:                                      dalle 12:00 alle 14:30

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

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

#### **Articolo 4 – 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 dal presente C.S.A. ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

#### **Articolo 5 - Controllo accessi**

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda DSU Toscana, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda DSU Toscana stessa.

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

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

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda DSU Toscana per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore aggiudicatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda DSU Toscana, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda DSU Toscana 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 DSU Toscana provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda DSU Toscana provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

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

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

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

#### **Articolo 6 -Criteri ambientali minimi (CAM)**

Il presente Capitolato 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 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).

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 o brocche in vetro.

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 7 – Oneri a carico dell' Operatore aggiudicatario**

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato ad eccezione delle apparecchiature per la gestione degli accessi come meglio specificato nell'art. 4.

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

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

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

#### **Articolo 8 - Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana**

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del *software* concessi in uso all'Operatore aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;
- la fornitura di apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione dei pasti.

#### **Articolo 9 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

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

E' 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).

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

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

#### **Articolo 10 – 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 853 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

### **Articolo 11 - Indicazioni per la formulazione del menù**

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

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

Il menù deve 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/>.

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

Il pranzo deve presentare pietanze calde o fredde 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 possono 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**. 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 è possibile presentare **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc. ), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze

presentate separatamente. Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone 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 10:00 alle ore 14:00.

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

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

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

### **Articolo 12 – Struttura del pasto**

Il pasto oggetto del servizio di cui al presente C.S.A. si articola nelle seguenti tipologie di menù:

<b>MENU' PLUS 1</b>
<b>"MENU' CLASSICO"</b> : composto da un primo e un contorno, più una porzione di pane/frutta.
<b>MENU' PLUS 2</b>
<b>"MENU' PIZZA"</b> : piatto diam. almeno cm. 30 oppure 2 tranci di pizza (gr.200/cad. ca.compreso farcitura) oppure 2 panini o focacce farcite (gr.200/cad. ca. compreso farcitura)
<b>"MENU' INSALATONA"</b> : scelta tra almeno due tipologie di insalatone di cui una composta da pietanze vegetariane più una porzione di pane/frutta
<b>"MENU' VEGETARIANO"</b> : piatto vegetariano composto da misto di verdure (cotte, crude in varie tipologie), formaggi freschi (mozzarella, crescenza), frittate o bocconcini vegetariani più una porzione di pane/frutta
<b>"MENU' TAGLIERE"</b> : piatto freddo unico composto da misto di salumi e/o formaggi con verdure, crostini, sott'oli, sottaceti e altro, più una porzione di pane/frutta.
<b>"MENU' TRADIZIONALE"</b> : composto da un secondo e un contorno, più una porzione di pane/frutta.

L'utente può scegliere un pasto fra le tipologie di cui sopra.

### **Articolo 13 - Referente del servizio**

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

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

### **Articolo 14 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli**

E' facoltà dell'Azienda DSU Toscana effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall' Operatore aggiudicatario alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Qualora i prodotti utilizzati dall' Operatore aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e/o da quanto indicato dall' Operatore aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell' Operatore aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda DSU Toscana di applicare le penali previste dal Contratto.

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

I controlli potranno essere articolati in:

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

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto ed a quanto offerto dall'Operatore aggiudicatario in sede di gara.

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

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

#### **Articolo 15 – Metodologia del controllo di conformità**

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

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

Il personale dell'Operatore aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo. L'Operatore aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda DSU Toscana 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 16 – Contestazioni e rilievi all'Operatore**

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 8 giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal Contratto.

### **Articolo 17 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa**

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

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

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda DSU Toscana 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 Speciale d'Appalto. 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 DSU Toscana 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 DSU Toscana è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell' Operatore aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

### **Articolo 18 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza**

L' Operatore aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008. Preliminarmente all'aggiudicazione il Committente procederà con le verifiche di cui all'art. 16 L.R.T. 38/2007.

### **Articolo 19 – Responsabile 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.

Ai sensi dell'articolo 101 del decreto legislativo 50/2016 è nominato un Direttore dell'esecuzione diverso dal Responsabile del procedimento, che svolge le funzioni indicate nel d.lgs 50/2016 come integrate dalle linee guida dell'Anac, oltre che quelle previste dalla legge 241/1990.