



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI, DI CUI ALL'ART. 34 DEL D.LG.50/16, PRESSO IL COMPLESSO S.APOLLONIA VIA SANTA REPARATA N. 12 FIRENZE – DURATA 24 MESI CON FACOLTA' DI PROROGA DI MESI 6 (SEI)**

**GARA N. 8175026 - CIG 87812737B7**

## TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI SULL’APPALTO

### Articolo 1 – Oggetto e importi

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del Servizio di Ristorazione e gestione del corner bar, per gli studenti universitari e altri soggetti autorizzati, con applicazione di criteri ambientali minimi, ai sensi dall’art. 34 del D.Lgs. 50/2016, presso il Complesso Monumentale di Santa Apollonia, Via Santa Reparata n. 12 Firenze.

Il complesso è ubicato nel centro storico di Firenze ed è un ex-convento del XIV secolo dalle peculiari caratteristiche architettoniche ed artistiche. La porzione del Complesso Monumentale interessata dall’appalto, identificata al Catasto N.C.E.U di Firenze al Foglio n. 159, particella n. 491, sub 501, è di proprietà di Regione Toscana ed è concessa in uso all’Azienda per l’esercizio delle finalità del diritto allo studio universitario.

L’edificio in questione è vincolato ai sensi del D. Lgs. 42/2004 (immobile riconosciuto di interesse storico artistico ai sensi dell’art. 10, comma 1 del D.Lgs. 22 gennaio 2004 n. 42 e ss.mm.ii., giusto Decreto del Direttore Regionale MIBAC n. 574 del 2 ottobre 2012).

Si allegano le planimetrie riferite alla mensa di cui trattasi (ALL. 1).

Nell’ambito di un programma di recupero e riqualificazione della porzione del Complesso in parola, promosso dalla Regione Toscana, lo stesso sarà interessato da lavori finalizzati a dare attuazione al predetto progetto. Alla data odierna è in corso di espletamento la progettazione preliminare di tali lavori; non è quindi possibile fornire indicazioni anche di massima in merito alla data in cui tali lavori saranno attivati; tuttavia nel corso dell’esecuzione dell’appalto di cui al presente Capitolato potrebbe rendersi necessaria, nell’ambito dell’attività di progettazione di cui sopra, l’effettuazione di saggi anche nell’area ove è collocata la mensa. Nel caso tali saggi siano incompatibili con l’ordinaria erogazione del servizio, l’eventuale rimodulazione dello stesso sarà valutata congiuntamente tra l’aggiudicatario, il Direttore di Esecuzione del Contratto e il Responsabile Unico del Procedimento.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l’erogazione del **pasto completo o equivalente**, del **“pasto ridotto con primo”** e **“pasto ridotto con secondo”**, nelle composizioni indicate nel successivo art. 20, oltre al servizio BAR.

Il numero complessivo presunto dei pasti stimato per l’affidamento in questione è pari a n. 360.500, di cui n. 325.500 pasti completi, n. 21.000 pasti ridotti con primo e n. 14.000 pasti ridotti con secondo.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, si riferisce alla durata di 24 (ventiquattro) mesi di cui al successivo articolo 2 e valido ai soli fini della determinazione dell’importo a base di gara di cui al successivo articolo 2.

Di conseguenza il numero dei pasti di cui sopra non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell’esecuzione dell’appalto e che costituiranno il termine di determinazione dell’effettivo corrispettivo contrattuale, in quanto l’Azienda procederà al pagamento esclusivamente dei pasti erogati.

La stima di cui sopra tiene conto anche degli effetti di contrazione prodotti sull’andamento del servizio dall’emergenza epidemiologica da COVID-19 dal marzo 2020 e tuttora in atto, combinata con gli effetti generati dalla ripresa in via prevalente della didattica universitaria in presenza che si prevede possa intervenire a decorrere dall’inizio dei corsi dell’anno accademico 2021/2022.

L’importo massimo dell’appalto stimato è così composto:

- 1) Euro 1.982.750,00 oltre IVA nei termini di legge riferito al servizio mensa (*in loco* o sostitutivo/da asporto) per il periodo di 24 (ventiquattro) mesi;
- 2) Euro 686.125,00 per l'eventuale proroga massima di mesi sei.

Per le attività convegnistiche svolte nei locali (auditorium e Sala Poccetti) posti al piano terreno del Complesso può rendersi necessario un servizio di banqueting, la cui organizzazione e gestione è in capo alla Ditta aggiudicataria. Tale attività di catering potrà essere richiesta anche dalla stessa Azienda DSU che ne autorizza l'esecuzione e l'accesso tramite i propri uffici competenti.

All'avvio dell'esecuzione dell'appalto verrà redatto un verbale tra il Direttore dell'esecuzione di cui al successivo articolo 53 e l'Aggiudicatario; altro verbale verrà redatto al termine dell'esecuzione sempre in contraddittorio tra le parti e saranno intraprese le attività per la verifica di conformità di cui al successivo articolo 33 finalizzata all'autorizzazione del pagamento della quota residua del corrispettivo contrattuale e dello svincolo della cauzione definitiva di cui al successivo articolo 46.

## **Articolo 2 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà la durata di **ventiquattro mesi** dall'avvio dell'esecuzione dell'appalto risultante dalla data del verbale di cui all'articolo 1 o altra data che sarà comunicata dall'Azienda.

L'Azienda prima della scadenza contrattuale potrà richiedere all'aggiudicatario la proroga tecnica dell'appalto fino all'avvio del nuovo contratto per l'importo massimo di Euro 686.125,00 e per un periodo massimo di mesi 6 (sei), agli stessi patti e condizioni del contratto in essere.

La Stazione appaltante potrà disporre la cessazione del contratto prima del decorso del termine di scadenza qualora il valore massimo contrattuale, determinato dall'importo complessivo di aggiudicazione, sia raggiunto prima di tale termine e non ravvisi la sussistenza di ipotesi di variazione dell'importo contrattuale di cui all'art. 106 D. Lgs. 50/2016. La cessazione opererà a seguito di comunicazione tramite PEC da inviare all'operatore economico con un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni.

La Ditta aggiudicataria è comunque tenuta a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni del contratto in essere fino all'individuazione del nuovo contraente o fintanto che il servizio non verrà preso in carico direttamente dall'Azienda.

La Ditta aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di 3 (tre) mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato, l'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, tramite PEC e provvedere alla prosecuzione del servizio nel modo che riterrà più opportuno.

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

## **Articolo 3 – Tipologia d'utenza**

L'utenza cui sono rivolti i servizi oggetto di appalto è prioritariamente composta da studenti universitari, da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda e dagli utenti che usufruiscono dei servizi del Complesso di S. Apollonia.

L'utente accede al servizio ristorazione se in possesso del badge magnetico rilasciato dall'Azienda DSU e dagli atenei toscani o qualsiasi altra forma che identifichi l'autorizzazione dell'Azienda.

#### **Articolo 4 - Destinazione dei locali**

L'Aggiudicatario non potrà apportare alcuna modifica ai locali oggetto di appalto senza l'autorizzazione scritta della Stazione appaltante. Nel caso di opere non autorizzate la ditta aggiudicataria dovrà procedere alla riduzione in pristino a sua esclusiva cura e spese, fatta salva, nei casi più gravi, la facoltà per l'Azienda di risolvere il contratto.

Nel caso di modifiche autorizzate resta in ogni caso stabilito che l'Azienda non riconoscerà alcun compenso per queste.

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 esso affidati, pena la risoluzione del contratto.

#### **Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi**

L'Azienda mette a disposizione dell'Aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto, previa redazione di apposito inventario, i locali ove gestire il servizio, quali risultano dalle planimetrie allegare al presente Capitolato (ALL. 1), unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

Quanto preso in consegna dalla ditta aggiudicataria s'intende funzionante, a norma e in buono stato e, pertanto, l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie come definite al successivo articolo 18 e/o dai reintegri che dovessero rendersi necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

La ditta aggiudicataria si obbliga a utilizzare con la massima diligenza i beni di cui al comma precedente e si impegna a restituirli in buono stato di conservazione alla scadenza contrattuale.

Durante l'esecuzione dell'appalto l'Aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali ad esso consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda. Di conseguenza sono posti a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria sui beni posti nella propria disponibilità per l'esecuzione dell'appalto. Sono parimenti a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi di manutenzione straordinaria di tutti i beni in dotazione allo stesso e di quanto installato dalla stessa nel corso dell'appalto e di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Aggiudicatario per la gestione del servizio.

Gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali in cui viene eseguito il servizio sono posti a carico della Stazione Appaltante, previo assenso da parte della proprietà (Regione Toscana).

Qualora nel corso di tale periodo vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario di cui al primo comma.

Alla scadenza contrattuale l'Aggiudicatario si obbliga a corrispondere all'Azienda il valore dei beni inventariati e/o censiti di cui sia stata accertata la mancanza, riportata in apposito verbale, esclusi i beni che per loro natura sono soggetti a deterioramento per l'uso o mancanti per causa non imputabile a negligenza, imperizia o dolo dell'Aggiudicatario o del personale posto alle sue dipendenze.

Alla scadenza del contratto, il Direttore dell'Esecuzione verifica, in contraddittorio con l'Aggiudicatario la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o in restituzione, e ne accerta la corrispondenza all'inventario-verbale di consegna di cui al primo comma.

In caso di discordanza, il Direttore dell'Esecuzione provvederà a redigere un verbale dal quale dovrà risultare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni e/o la consistenza dei beni mancanti o danneggiati, controfirmato dall'Aggiudicatario o da suo incaricato.

L'Azienda provvederà all'eventuale incameramento della polizza assicurativa di cui al successivo articolo 46 appositamente costituita dall'Appaltatore a copertura del valore dei beni e impianti mancanti o danneggiati.

È fatto salvo il diritto dell'Azienda al risarcimento degli eventuali maggiori danni, accertati con le modalità del presente articolo, il cui ammontare ecceda la copertura della polizza in questione.

#### **Articolo 6 – Verifiche e manutenzioni**

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

Qualora a seguito di tali verifiche emerga che l'Aggiudicatario non ha eseguito le manutenzioni ordinarie l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente tali interventi, addebitando all'Aggiudicatario l'importo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale, previa messa in mora di questo tramite Pec.

Nel caso invece si renda necessaria l'esecuzione di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Azienda, l'Aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento stesso. L'Azienda provvederà alla manutenzione straordinaria solo dopo che avrà accertato la necessità degli stessi e avrà escluso che trattasi di manutenzione ordinaria di competenza dell'aggiudicatario. Qualora sia accertato che gli interventi di manutenzione straordinaria siano imputabili alla mancata effettuazione da parte dell'Aggiudicatario delle prestazioni di manutenzione ordinaria poste a suo carico, i costi sostenuti dall'Azienda saranno addebitati al medesimo Aggiudicatario, incrementato del 50 % a titolo di penale.

#### **Articolo 7 - Restituzione locali**

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria dovrà 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 e comprese le eventuali variazioni intercorse. 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 saranno stimati ed addebitati interamente all'Aggiudicatario. In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 46.

#### **Articolo 8 - Modalità di svolgimento dei servizi ristorazione universitaria**

Il servizio minimo di cui al seguente Capitolato per il quale sarà riconosciuto il corrispettivo come definito dall'art. 1 comprende:

- a) la preparazione e la distribuzione dei pasti del pranzo e della cena, nelle composizioni e tipologie minime riportate all'articolo 24, presso la struttura della Mensa di S. Apollonia, sarà realizzata a cura dell'Aggiudicatario con vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o polipropilene e solo in casi eccezionali e debitamente motivati bicchieri monouso e tovaglioli monouso messi a disposizione dall'Aggiudicatario stesso. Qualora l'utilizzo di quest'ultimi dovesse protrarsi per più di tre giorni consecutivi, l'Azienda DSU deve essere informata e darne autorizzazione.
- b) l'espletamento delle pulizie di tutti i locali, degli impianti, degli arredi e delle relative pertinenze affidati all'Aggiudicatario per lo svolgimento del servizio, nonché la pulizia dei locali servizi igienici riservati all'utenza, come individuati dalle planimetrie allegate al presente Capitolato.
- c) la fornitura di tutti i materiali e ricambi occorrenti ai servizi igienici di pertinenza del servizio.
- d) il servizio corner bar caffetteria rivolto ai fruitori dei servizi espletati nel complesso S. Apollonia.

### **Articolo 9 – Specifiche servizio erogazione pasti**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione) nelle tipologie elencate all'art. 24;
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti in porcellana, bicchieri in vetro o polipropilene stoviglie in acciaio inox e tovaglioli monouso ed eventualmente mediante sacchetti adatti all'asporto per le tipologie previste all'art. 24; 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 dalla Delibera della Giunta regionale della Toscana n. 715 del 3 giugno 2019;
- la somministrazione dei pasti deve avvenire in modo celere così da ridurre al massimo il tempo di attesa;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, comprese le parti del piano terra ed tutti i servizi igienici destinati all'utenza come individuate dalle planimetrie allegate al presente capitolato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

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

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi nel nastro scorriavassoio. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stovigliame e dei vassoi saranno

effettuate a cura dell'Aggiudicatario presso la zona lavaggio, salvo metodologie differenti di raccolta e differenziazione che questo intende attuare previa approvazione dell'Azienda.

### **Articolo 10 – Orario e calendario del servizio**

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

**ORARIO SERVIZIO RISTORAZIONE (dal lunedì alla domenica - festivi compresi)**

**- Pranzo dalle 12:00 alle 14:30**

**- Cena dalle 19:00 alle 21:00.**

Per le tipologie di pietanze presentate deve essere prevista anche la possibilità di asportare e consumare il pasto in altro luogo.

E' ammessa per gli studenti vincitori di borsa di studio fuori sede la possibilità di prelevare un secondo pasto da asporto.

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

Relativamente all'emergenza epidemiologica da COVID 19, l'Aggiudicatario si impegna, in caso di studenti sottoposti a quarantena fiduciaria e alloggiati presso le residenze DSU limitrofe, ad effettuare la consegna dei pasti in confezioni monoporzionate presso la portineria della residenza indicata dalla Stazione Appaltante.

### **Articolo 11 – Interruzione del servizio**

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

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Operatore economico. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario, l'Azienda deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda, oltre ad applicare la specifica penalità prevista dall'articolo 36 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'Operatore economico, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

### **Articolo 12 - Controllo accessi e Customer satisfaction**

L'utente accederà al servizio esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Azienda o dagli Atenei toscani, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

Il personale dell'Aggiudicatario addetto alle mansioni di cassa presso le sale di consumo, effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul

corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.

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

L'Aggiudicatario concorderà con l'Azienda le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di malfunzionamento degli impianti di rilevazione degli accessi.

In caso di mancato funzionamento imputabile a fatto dell'Aggiudicatario resta salva la facoltà per l'Azienda di rivalersi nei confronti di questa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.

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 l'Aggiudicatario 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 messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono 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, cosicché 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 € 50,00 (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti e alle penali espressamente previste nel presente capitolato.

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.

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 dei servizi di mensa da parte degli utenti.

### **Articolo 13 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11

aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

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

L'Aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda DSU Toscana 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 DSU Toscana, 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.

## **TITOLO II – PRESCRIZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

### **Articolo 14 – Autorizzazioni e licenze**

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

L'assenza o la perdita delle suddette autorizzazioni costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Impresa medesima.

### **Articolo 15 - Utenze e consumi**

Tutte le spese per utenze relative ad energia elettrica, gas, acqua, telefono, nettezza urbana saranno a carico dell'Aggiudicatario, anche tramite fatturazione delle stesse da parte dell'Azienda DSU con ripartizione dei consumi per i contatori ad essa intestati.

### **Articolo 16 - Smaltimento rifiuti**

I costi e la gestione di smaltimento dei rifiuti prodotti (urbani, organici e da raccolta differenziata) sono a carico della ditta aggiudicataria. Questa si obbliga ad aprire a proprio nome, presso i competenti uffici del Comune di Firenze, la cartella della tassa dei rifiuti entro trenta giorni dalla data della consegna dei locali. Di tale adempimento l'Aggiudicatario dovrà informarne tempestivamente la Stazione Appaltante.

Sarà cura dell'Aggiudicatario provvedere all'interno dei locali ad identificare gli spazi dove dovranno essere ubicati i contenitori per la raccolta differenziata.

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

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

### **Articolo 17 – Pulizie**

E' a carico dell'Aggiudicatario la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, vetri, arredamenti, ivi inclusi i servizi igienici, gli accessi interessati dall'appalto e eventuali spazi esterni.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sua cura e spese agli interventi di derattizzazione/deblattizzazione dei locali in cui viene espletato il servizio.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia, corredati dalle schede di sicurezza e dovranno essere 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. I prodotti di pulizia dovranno avere l'espressa approvazione della Stazione appaltante.

### **Articolo 18 – Oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria si assume tutti i rischi d'impresa connessi alla gestione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per l'espletamento del servizio di erogazione di pasti e del servizio di gestione del corner bar;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei vetri, degli arredi inclusi i servizi igienici, le aree di accesso e gli spazi esterni interessati dall'appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- le eventuali spese per l'acquisto dei materiali di consumo monouso, quali, indicativamente e non esaustivamente, guanti in lattice, piatti fondi e piani, coltelli, cucchiari, forchette, bicchieri di plastica, tovaglioli e tovagliette, coprivassoi di carta, sacchetti di carta con manico e senza, ecc. in numero e in quantità sufficienti all'erogazione del servizio di distribuzione dei pasti e di qualsiasi altro servizio proposto dalla ditta aggiudicataria;
- la fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria, vassoi e di tutto il materiale vario e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del contratto;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Aggiudicatario ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda la quale ne diventerà proprietaria, nonché la loro installazione, messa in esercizio, manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti, l'acquisto di appositi contenitori e lo smaltimento degli stessi secondo le normative comunali vigenti;
- la stipula di una convenzione con Ditta autorizzata ad effettuare il servizio di ritiro degli olii esausti;
- 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;
- gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio, licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle all'ASL e dei VV.FF. e quant'altro previsto dalla normativa vigente devono essere intestati all'Aggiudicatario a cui fanno carico anche le relative spese o tasse e per i quali risponde in via esclusiva, sollevando l'Amministrazione da qualsivoglia responsabilità in merito; l'Aggiudicatario deve quindi provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo di tali atti. Copia delle autorizzazioni/licenze ecc. deve essere esposta nei locali in cui viene eseguito il servizio e l'originale depositato presso l'Area Ristorazione della Stazione Appaltante.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Aggiudicatario e di quanto inserito installato dallo stesso nel corso dell'appalto;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Aggiudicatario per la gestione 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 dei locali interessati dall'appalto e di quant'altro affidato alla conduzione dell'Aggiudicatario;
- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa nonché gli annessi servizi igienici degli studenti;
- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Aggiudicatario, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
- le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- l'apertura/chiusura degli accessi alla mensa da via S. Reparata;
- 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;
- le volturazioni dei contratti di utenza necessari, con obbligo per l'operatore economico di comunicare all'Azienda gli estremi delle medesime una volta effettuate e le conseguenti spese relative ai consumi;
- i costi relativi al vapore, acqua calda e relativi alla climatizzazione dei locali e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato posti direttamente a carico dell'Azienda in ragione della conformazione degli impianti –saranno fatturati con cadenza annuale per la quota parte afferente il servizio di cui al presente Capitolato dall'Azienda stessa dopo ripartizione dei consumi.

L'inadempimento ai suddetti obblighi è causa di risoluzione del contratto senza alcun onere per l'Amministrazione e fatta salva l'azione per il maggior danno subito ed ogni altra azione che l'Amministrazione ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

### **Articolo 19 - Oneri a carico dell'Azienda**

Sono a carico dell'Azienda:

- le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti fino all'allaccio delle macchine concesse all'Operatore economico per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali guasti o mal funzionamenti devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Azienda DSU la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi;
- le manutenzioni straordinarie dei locali concessi all'Operatore economico per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali segnalazioni devono essere immediatamente trasmesse per iscritto all'Azienda la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi;
- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'hardware e del software concessi in uso all'Aggiudicatario nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo;

- le apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici. Tali apparecchiature messe a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi, previa sottoscrizione di apposito verbale di consegna, devono essere utilizzate dal personale addetto della Ditta aggiudicataria 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 stessa.

### **Articolo 20 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi, oltre a quanto previsto dal precedente art. 13, 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 Regionale Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

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

Le quantità indicate si intendono "a cotto", escluso quanto prescritto per le insalate crude, e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

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

### **Articolo 21 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate**

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

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

### **Articolo 22 – 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 23 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità**

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

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

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

### TITOLO III – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

#### Articolo 24 - Caratteristiche dei pasti e composizione dei menù

L'utente potrà scegliere fra le diverse tipologie di menù componenti un'offerta alimentare differente tra pranzo e cena:

- offerta pranzo
- offerta cena.

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.

Nei menù devono essere presenti prodotti del territorio, da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali), 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.

Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo [menu@dsu.toscana.it](mailto:menu@dsu.toscana.it).

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto 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, 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 10:00 alle ore 18:00.

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenza sono elencate nell'allegato *Tabella 1 (ALL. 3)*. Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

Nella composizione del vassoio lo studente potrà scegliere tra un pasto **ridotto con primo (R1)**, se rinuncia al secondo piatto o **ridotto con secondo (R2)** se rinuncia al primo piatto.

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

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

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

- contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

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

Il pasto da asporto deve essere confezionato in idonei 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 10:00 alle ore 18:00.

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

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

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

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'Azienda DSU.

#### **Articolo 25 – Gluten free**

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

### **TITOLO IV - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Articolo 26 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro**

E' fatto obbligo all'Operatore economico 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'Operatore economico 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'Operatore economico dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Operatore economico.

Resta a carico dell'Operatore economico organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Operatore economico e

dell'Azienda, il Legale rappresentante dell'Operatore economico e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione dell'Impresa e della Stazione appaltante.

Resta inoltre a carico dell'Operatore economico la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede in capo all'Operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm., provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

- a) nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- b) nomina del medico competente;
- c) adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Operatore economico è tenuto:

1. ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale avente capacità professionale adeguata al lavoro da svolgere ed in regola con gli obblighi datoriali dell'informazione e della formazione sui rischi specifici propri, sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
2. ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
3. ad osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto gli obblighi propri del datore di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
4. a provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Operatore economico è altresì tenuta 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 del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore; non sussistono inoltre rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della committenza.

Poiché ai fini della partecipazione alla gara di appalto ogni concorrente **è tenuto a effettuare il sopralluogo presso i luoghi interessati dall'appalto**, per la corretta compilazione dell'offerta, si dà atto che l'Operatore economico in tale occasione deve verificare la presenza di altre interferenze possibili, dovute per esempio a procedure lavorative introdotte dall'appaltatore per eseguire il compito affidato.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto sarà verificato congiuntamente all'impresa affidataria se rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività, nel qual caso, nell'ottica di cooperazione e coordinamento, il committente elaborerà un documento unico di valutazione rischi interferenti (DUVRI), al quale l'Operatore economico dovrà adeguarsi.

Il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, di cui all'art. 1 darà conto dell'attività di verifica suddetta e sarà allegato allo stesso l'eventuale DUVRI richiamato.

## **TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

### **Articolo 27 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro**

L'Operatore economico deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nelle province di competenza.

In attuazione delle Linee Guida ANAC n. 13 e tenuto conto del richiamo espresso, disposto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, all'articolo 51 del D. Lgs. 81/2015, nonché di quanto stabilito dall'articolo 80, comma 4 predetto D. Lgs. 50/2016, il CCNL di riferimento per il presente appalto, in ragione della pertinenza rispetto all'oggetto prevalente dell'appalto stesso, è quello del comparto "Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, Turismo".

L'Operatore economico è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

Questi è tenuto:

- a) ad applicare ai propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai C.C.N.L. di categoria vigenti alla data di affidamento dell'Appalto e dagli eventuali contratti integrativi di comparto o aziendali;
- b) all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;
- c) all'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- d) a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare:

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

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

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

L'Operatore economico si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi, ivi compresi quelli di cui all'art. 17-bis del D. Lgs. 241/1997, come innovato dall'articolo 4 del D. L. n. 124/2019, convertito con modifiche dalla Legge 159/2019.

### **Articolo 28 - Organico**

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

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.

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

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità.

L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

L'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 la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Azienda copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D. Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente l'Operatore economico dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

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

La società affidataria è tenuta ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione dell'impresa, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Azienda DSU prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'Aggiudicatario di cui all'art. 26 fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove l'impresa esegue 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'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove l'impresa esegue la prestazione.

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

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

#### **Articolo 29 - Rispetto accordo in materia di salvaguardia dell'occupazione (clausola sociale)**

La Ditta aggiudicataria si impegna al rispetto della salvaguardia dell'occupazione.

In considerazione del fatto che il servizio di cui al presente Capitolato è attualmente gestito mediante contratto di appalto ex D. Lgs. 50/2016, in applicazione dell'articolo 50 del predetto D. Lgs. 50/2016 l'Aggiudicatario del presente appalto, con la presentazione dell'offerta si impegna a garantire l'assunzione di tutto il personale attualmente impiegato dall'attuale appaltatore nell'espletamento di detto servizio di cui all'Allegato al presente Capitolato (ALL. 2), nella stessa qualifica e con le modalità descritte dal CCNL di categoria di riferimento indicato all'articolo 27 o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario laddove preveda una clausola sociale più favorevole di quello indicato dalla Stazione Appaltante.

#### **Articolo 30 - Referente del servizio**

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata dalla Ditta aggiudicataria ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio analogo. 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'Operatore economico deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro di uguale professionalità e competenza e darne tempestiva comunicazione all'Azienda.

Tale soggetto, incaricato di seguire in loco le questioni di carattere generale per conto dell'impresa aggiudicataria, sarà inoltre, per le stesse questioni, il soggetto al quale l'Amministrazione farà riferimento.

Il Referente del servizio deve assicurare la presenza e/o la immediata reperibilità telefonica (entro 15 minuti dalla chiamata) nell'intero arco orario di apertura della mensa indicato all'articolo 10.

### **TITOLO VI - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

#### **Articolo 31 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda**

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente C.S.A., le spese

relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Operatore economico stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste al successivo art. 36.

La Ditta aggiudicataria 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 Responsabile del Procedimento, il Direttore dell'esecuzione o altro personale da esso individuato del Servizio Ristorazione dell'Azienda nonché eventuali altre strutture specializzate da questo incaricate o altri organismi istituzionali.

### **Articolo 32 – 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 e ai dati contenuti nel presente C.S.A..

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

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto ad una fluida esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari
- il rispetto dei menù inviati (dall'Operatore economico) e delle grammature indicate nel presente C.S.A.;
- 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;
- 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 e s.m.i.);
- 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 33 – Controlli e Verifica di conformità**

Il RUP controlla i livelli di qualità delle prestazioni in corso di esecuzione. Al termine dell'appalto viene effettuata la verifica di conformità.

Tale attività è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico-funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e dal presente CSA.

Le attività di controllo e 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 capitolato.

Qualora venissero constatate delle irregolarità il Committente ne darà comunicazione alla Ditta la quale entro 10=(dieci) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà procedere all'espletamento delle attività non eseguite, o eseguite in maniera non soddisfacente, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 36.

Al presente appalto si applicano le regole per la verifica di conformità di cui all'art. 102 del D. Lgs. 50/2016.

Il Direttore dell'esecuzione predispose il certificato di conformità che viene controfirmato dal Referente tecnico dell'Aggiudicatario e quindi inoltrato al Responsabile unico del procedimento per gli adempimenti conseguenti.

### **Articolo 34 - 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'Operatore economico. 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'Operatore economico. Tale personale non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

La Ditta aggiudicataria 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 35 – Contestazioni e rilievi all'Operatore economico**

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'Operatore economico; qualora i referti diano esito positivo, all'Operatore economico verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire all'Operatore economico 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'Operatore economico non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal presente C.S.A. .

### **Articolo 36 - Inadempienze e penalità**

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Aggiudicatario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 1.000,00= per ogni mancato giorno di apertura;
- € 500,00= per ogni mancato adempimento rispetto al presente capitolato o a quanto indicato nella relazione tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 11 del presente Capitolato;
- € 300,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato all'articolo 35; ;
- € 300,00= 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;
- € 250,00= per ogni giorno in cui sia riscontrato il mancato rispetto dell'organizzazione offerta in sede di gara, con riguardo all'organico presente, alle modalità di distribuzione e all'apertura delle linee distributive;
- € 250,00= per ogni caso di mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'art. 12 del presente Capitolato, 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;
- € 50,00= per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali è prevista l'applicazione a carico dell'Aggiudicatario di una penale giornaliera pari allo 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale, così come previsto al successivo art. 37.

Nel caso in cui la mancata apertura si protragga oltre il quinto giorno consecutivo l'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto come previsto al successivo art. 40.

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili alla ditta aggiudicataria e tale circostanza sia dimostrata dalla stessa.

Prima di applicare la penale l'Azienda DSU 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 da questo.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il Responsabile del procedimento (RUP) propone all'organo competente della Stazione Appaltante 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.

L'Azienda si rivarrà nei confronti dell'Aggiudicatario delle spese sostenute in ragione di sanzioni di qualunque natura irrogate a proprio carico e conseguenti ad inadempimenti accertati come imputabili al medesimo Aggiudicatario agli obblighi di cui al presente Capitolato.

### **Articolo 37 - Stipulazione del contratto**

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace e in ogni caso decorso il termine di cui all'art. 32, comma 9 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

L'incaricato dell'Aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà essere munito di certificato di firma digitale, rilasciato da una Autorità di certificazione della firma digitale, valido e non scaduto.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono e saranno ad esclusivo carico dell'aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Operatore economico l'aggiudicazione della gara, richiedendo contestualmente l'invio, entro e non oltre 20 (venti) giorni, di tutta la documentazione necessaria per la stipulazione del contratto di appalto.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Aggiudicatario della suddetta documentazione si applicherà una penale di **0,8 per mille** dell'importo netto di aggiudicazione per ogni giorno di ritardo rispetto al termine ultimo fissato nella lettera di richiesta (farà fede al riguardo la data di arrivo al protocollo dell'Azienda).

Nel caso che detto ritardo superi i 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della richiesta di documentazione si determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, senza necessità da parte dell'Azienda di messa in mora o di ricorso all'Autorità giudiziaria.

L'Azienda si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 32, comma 13, D.Lgs. 50/2016.

### **Articolo 38 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui al successivo articolo 46. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

### **Articolo 39 - Recesso della Stazione Appaltante**

Fermo restando quanto previsto in materia di informativa antimafia dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, l'Azienda può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite.

Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 (quindici) giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

In caso di recesso la Ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate ed accettate dalla Direzione dell'esecuzione, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore ed eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso, indennizzo o rimborso spese.

E' fatto divieto all'Operatore economico di recedere dal contratto.

### **Articolo 40 - Risoluzione del contratto**

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

- a) mancata apertura della mensa per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Operatore economico;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara;
- i) casi accertati di tossinfezioni alimentari;
- j) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione, anche in materia di prevenzione del contagio da Covid-19;
- o) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- p) in tutti casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016;
- q) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Azienda non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto è disposta altresì:

- in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica indicati;
- in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda.

Nei casi previsti dal presente articolo l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui al successivo articolo 46 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra Azienda e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

L'incameramento della cauzione avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo PEC.

## **TITOLO VII - DISPOSIZIONI FINALI**

### **Articolo 41 - Revisione dei prezzi contrattuali**

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili per il primo anno di durata del contratto. A decorrere del secondo anno sarà possibile dare luogo all'adeguamento del prezzo contrattuale, riconoscendo il 75% dell'incremento riscontrato su base annua dall'indice Istat dei prezzi al consumo di famiglie di operai e impiegati su base semestrale (FOI).

La richiesta di adeguamento deve essere formulata dall'Aggiudicatario in forma scritta entro, il termine, a pena di decadenza, di 90 (novanta) giorni dall'avvio del secondo anno di durata contrattuale.

A seguito del ricevimento della richiesta il Responsabile unico del procedimento effettua le verifiche del caso e decide in merito ad essa, con proprio atto amministrativo adottato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta di cui trattasi.

### **Articolo 42 - Modifica del contratto**

Secondo quanto previsto al comma 12 dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

### **Articolo 43 - Subappalto e cessione del contratto**

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, come modificato dall'art. 49 del D.L. n. 77 del 31 maggio 2021.

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

La percentuale massima subappaltabile è pari al 50% dell'importo complessivo del contratto, in conformità con quanto stabilito dall'art. 49 del D.L. n. 77 del 31 maggio 2021.

Il subappalto o l'affidamento a cottimo deve essere autorizzato dalla Stazione appaltante a seguito di apposita istanza dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 105, commi 7 e 18, del D.Lgs. n. 50/2016. Il termine previsto dall'art. 105, comma 18, del Codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza.

La Stazione appaltante a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

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

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore resta in ogni caso responsabile nei confronti della Stazione appaltante per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando la Stazione appaltante medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

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

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 105 del decreto citato.

#### **Articolo 44 – Trattamento dei dati personali**

I dati personali conferiti dalle ditte partecipanti ai fini della partecipazione alla gara di cui al presente Capitolato saranno trattati dall'Azienda nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 193/2006 e ss.mm.ii. in modo lecito ed esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del predetto procedimento.

Sono riconosciuti alle ditte partecipanti i diritti di cui al suddetto D.Lgs. 193/2006.

Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario – Viale Gramsci, 36 50132 Firenze. Il **Responsabile della protezione dei dati** è lo Studio Quirico S.r.l., con sede legale in Briga Novarese (NO), via Divisione Garibaldi n.2, C.F./P.I. 02038430035.

## Articolo 45 - Spese

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

## Articolo 46 – Garanzia e Coperture assicurative

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

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

L'Aggiudicatario dovrà, inoltre, a garanzia dei beni consegnati (mobili e immobili) dall'Azienda ai fini dell'esercizio dell'appalto, costituire polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa di Euro 50.000,00, valida per tutta la durata contrattuale. Detta polizza dovrà essere consegnata all'Azienda contestualmente alla stipula del contratto ovvero, in caso di avvio dell'esecuzione anticipata del servizio, alla data della consegna dell'appalto.

L'Aggiudicatario si intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato. A tale scopo dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone, di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto; tale polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Operatore economico durante l'esecuzione del servizio.

La polizza deve coprire i rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari con specifico riferimento al presente capitolato, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda viene considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Detta polizza dovrà prevedere massimali non inferiori a:

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

b) 1,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

La polizza deve essere esclusiva per i servizi oggetto del presente appalto, con esclusione quindi di integrazioni di polizze generali dell'appaltatore già attive.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire all'Azienda copia della polizza prima della stipula del contratto e a garantire il mantenimento delle coperture assicurative per l'intera durata contrattuale.

All'impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Azienda o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del corretto utilizzo degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

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

#### **Articolo 47 - Pagamenti**

Le fatture, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario - Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico attraverso il Sistema di Interscambio, secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013. Le fatture dovranno contenere, oltre a tutti i dati specificati nell'allegato A della normativa sopracitata, il numero di CIG relativo al Lotto di pertinenza.

I dati riguardanti il Codice Univoco Ufficio da utilizzare per il corretto recapito delle fatture elettroniche da parte del Sistema di Interscambio sono i seguenti:

- **Firenze - Codice univoco ufficio: PVBWDD Nome ufficio:  
FATTURAPA\_DSU\_FI.**

L'Azienda è inoltre soggetta all'applicazione dello SPLIT PAYMENT ai sensi dell'art. 1 del D.L. 24 aprile 2017 n. 50 convertito in Legge 21 giugno 2017 n. 96; le fatture dovranno pertanto recare la dicitura IVA "Scissione dei pagamenti".

Ai fini del pagamento dei corrispettivi l'Azienda procederà ad acquisire, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 17 della LRT 38/2007, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'esecutore, attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il termine ordinario di 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione fattura per il pagamento è sospeso dalla data della richiesta del DURC e fino alla sua emissione; pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dall'Aggiudicatario per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dalle risultanze del D.U.R.C. scaturisca una inadempienza contributiva, l'Azienda segnala alla Direzione provinciale del lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in caso di ottenimento del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il Rup trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il Responsabile del procedimento applica quanto previsto all'art. 30, comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Ai sensi dell'art. 48-bis del DPR n. 602/1973, delle Circolari del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 28 e 29 del 2007 e del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18 gennaio 2008, l'Azienda, prima di effettuare il pagamento per un importo superiore ad Euro 5.000,00, procede alla verifica di regolare assolvimento da parte del beneficiario degli obblighi tributari e di adempimento ai ruoli degli agenti della riscossione.

Il termine di 30 giorni per il pagamento delle fatture, come sopra disciplinato, è ulteriormente sospeso nel periodo di effettuazione della verifica suddetta.

#### **Articolo 48 - Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa**

Ai sensi della L. 13/8/2010 n. 136, l'Appaltatore è tenuto ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto. Tali movimenti dovranno essere fatti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, fatta eccezione per i pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, per i quali sono ammessi sistemi diversi dal bonifico bancario o postale, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa. Su tali documenti dovrà essere sempre indicato il Codice Identificativo Pratica (CIG) indicato nella documentazione di gara

L'Appaltatore dichiara di esonerare l'Azienda da ogni responsabilità per i pagamenti che saranno in tal modo eseguiti.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'Azienda gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Qualora la Società non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata Legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari, il presente contratto si risolverà nei confronti dell'Appaltatore inadempiente di diritto ai sensi del c. 8 del medesimo art. 3 della L. 136/2010.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'Azienda ed alla Prefettura/Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Firenze della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo.

L'Azienda, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti alla Società fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari costituisce causa di risoluzione espressa del contratto.

#### **Articolo 49 - Cessione del contratto e cessione dei crediti**

E' vietata la cessione del contratto di appalto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto.

E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 106, comma 13, del Codice dei contratti e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante prima o contestualmente al certificato di pagamento sottoscritto dal RUP.

Non sono ammesse altre forme surrogatorie di pagamento diverse dalla cessione di cui al paragrafo precedente quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le procure irrevocabili all'incasso, le costituzioni di mandato, ecc.

### **Articolo 50 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza**

Come già indicato all'articolo 26, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I. .

L'Operatore economico aggiudicatario è comunque 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 51 - Fallimento dell'appaltatore**

In caso di fallimento dell'Appaltatore, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 110 del Codice dei contratti. Se l'Appaltatore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 e 18 dell'articolo 48 del Codice dei contratti.

### **Articolo 52 - Foro competente**

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

### **Articolo 53 – Responsabile del procedimento (RUP) e Direttore dell'esecuzione**

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. e dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è il Dott. Enrico Carpitelli, Dirigente Area Servizi Ristorazione e Residenze del DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 101 del D. Lgs. 50/2016 è nominato un Direttore dell'esecuzione diverso dal Responsabile del procedimento, eventualmente coadiuvato da uno o più Direttori operativi/Assistenti, individuati tra il proprio dell'Azienda, che svolge le funzioni indicate nel d.lgs 50/2016 e secondo le indicazioni del D.M. 7 marzo 2018, n. 49.

La nomina del Direttore dell'esecuzione interverrà contestualmente all'atto di aggiudicazione dell'appalto.

### **Articolo 54 – Norma di rinvio**

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

#### Allegati:

- Allegato n. 1 Planimetria
- Allegato n. 2 Elenco personale attualmente in servizio
- Allegato n. 3 Tabella menù