

Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI
DEL DECRETO LGS. N. 65 DEL 10 MARZO 2020 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI
LA SCUOLA IMT ALTI STUDI LUCCA - DURATA 24 MESI**

GARA N. 8130752 - CIG N. 8731154835

Articolo 1 - Definizioni

Per "Operatore economico", "Operatore", "Aggiudicatario" o "Appaltatore" s'intende l'Operatore economico risultato aggiudicatario del servizio di cui al presente Capitolato speciale d'appalto (C.S.A.).

Per "Stazione appaltante" e "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario che affida all'Operatore economico il servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto.

Articolo 2 – Oggetto dell'appalto e Durata

L'appalto ha per oggetto il Servizio di Ristorazione, pranzo e cena dal lunedì alla domenica, festivi compresi, destinato agli studenti frequentanti la Scuola IMT Alti Studi Lucca o altri soggetti convenzionati autorizzati dalla Stazione Appaltante o su espressa richiesta della Scuola IMT, in locali attrezzati destinati a mensa (comprensivi di arredi, attrezzature e impianti pertinenti) concessi in comodato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca (di seguito denominata FCRLU) alla Scuola IMT Alti Studi Lucca e posti presso il complesso immobiliare denominato "San Francesco" in Lucca (LU) alla Via della Quarquonia, messi a disposizione dalla scuola IMT Alti Studi Lucca in forza della Convenzione il cui schema è stato approvato con Delibera del C.d.A. n. 15 del 12/03/21 per l'espletamento da parte dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, mediante appalto, del servizio di Ristorazione di cui trattasi.

Tali locali saranno concessi in uso a titolo gratuito dalla Scuola IMT Alti Studi Lucca all'Operatore economico che risulterà aggiudicatario all'esito della presente procedura, mediante apposita scrittura privata con la Ditta suddetta prima della sottoscrizione del contratto di appalto con l'Azienda. L'aggiudicatario è tenuto a consegnare copia di tale scrittura privata all'Azienda prima della stipula del contratto di appalto.

Il servizio di cui trattasi rientra tra quelli indicati dall'allegato IX al D.Lgs. 50/2016, per i quali trovano applicazione le soglie di cui all'art. 35 comma 1 lett. del suddetto D.Lgs.

L'appalto avrà durata di **24 (ventiquattro) mesi** consecutivi, decorrenti dall'avvio dell'esecuzione dell'appalto o da altra data stabilita dalla Stazione appaltante.

Il servizio oggetto del presente appalto potrà essere sospeso in occasione della chiusura estiva, previa comunicazione all'Operatore economico da parte dell'Azienda.

L' Operatore è soggetto 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 speciale, l'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, mediante comunicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o tramite PEC (posta elettronica certificata) 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 di pasto e Importi

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione del pasto intero o equivalente, del pasto ridotto con primo e del pasto ridotto con secondo, nelle composizioni indicate nel successivo art. 21.

I pasti stimati in via presuntiva ammontano ad un **totale di n. 86.260** di cui:

- n. 80.230 pasti interi
- n. 3.450 ridotti tipo 1
- n. 2.580 ridotti tipo 2

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara stimato in € 470.726,40 (euro quattrocentosettantamilasettecentoventisei/40) IVA esclusa, di cui € 5,50 (euro cinque/50) per pasto intero, € 4,80 (euro quattro/80) per pasto ridotto tipo 1 e € 5,00 (euro cinque/00) per pasto ridotto tipo 2, IVA esclusa.

Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Peraltra al momento non può essere preventivabile il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha investito il nostro Paese nell'ultimo anno e la conseguenza che la stessa ha e avrà sulla frequentazione della didattica nei prossimi anni o presumere altri eventi attualmente non previsti ne prevedibili.

L'importo massimo dell'appalto sarà quello risultante dall'offerta della ditta aggiudicataria. Qualora l'importo massimo venga raggiunto prima del termine di 24 (ventiquattro) mesi il contratto potrà essere risolto anticipatamente a insindacabile giudizio della Stazione appaltante, secondo quanto previsto dallo schema di contratto allegato alla documentazione di gara.

Per l'espletamento del presente appalto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza, e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza di cui all'art. 23, comma 15, del D.Lgs. 50/2016.

I prezzi unitari di contratto sono quelli risultanti dall'esito della gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Operatore a seguito dell'aggiudicazione della gara stessa.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Azienda all'Operatore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il servizio di cassa viene gestito dal personale dell'Operatore.

Saranno comunque pagati solo i pasti risultanti dalla rilevazione effettuata a mezzo dei dispositivi di cassa e del sistema informatico messo a disposizione ed all'uopo dedicato dall'Azienda, pertanto l'Operatore non dovrà installare o utilizzare *software* ed *hardware* diversi da quelli consegnati in uso dall'Azienda stessa salvo sua espressa autorizzazione.

Articolo 4 - Orario del servizio

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

- **pranzo dal lunedì alla domenica, festivi compresi dalle 12:00 alle 14:30**
- **cena dal lunedì alla domenica, festivi compresi dalle 19:00 alle 21:30**

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.

Articolo 5 – Modalità di erogazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante sistema *self-service* o servizio al tavolo.

All'utenza interna della Scuola (Community) dovrà essere garantita una corsia preferenziale rispetto agli utenti esterni autorizzati dall'Azienda, così da ridurre al minimo eventuali tempi di attesa nell'erogazione del servizio. Per tutti gli utenti portatori di handicap il servizio dovrà essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Operatore economico.

Il personale dovrà avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

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

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

Relativamente all'emergenza epidemiologica da COVID 19, l'Operatore Economico aggiudicatario si impegna, nel caso di allievi sottoposti a quarantena fiduciaria e soggiornanti nella residenza del Campus "San Francesco", ad effettuare la consegna dei pasti in confezioni monoporzionate all'esterno della stanza dell'allievo.

Articolo 6 – Interruzione del servizio

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

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Operatore economico. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Operatore economico, l'Azienda **deve esserne informata con 48 ore di anticipo**. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.

b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Operatore economico, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente C.S.A. ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 7 – Tipologia di utenza – sistema di accesso

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da studenti frequentanti la Scuola IMT Alti Studi Lucca, dal personale docente, dal personale tecnico – amministrativo della Scuola IMT Alti Studi Lucca, dagli studenti universitari iscritti all'Università degli Studi di Pisa, da studenti delle Università degli Studi di Firenze e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, dagli studenti universitari assegnatari di posto alloggio dell'Azienda, da personale dipendente dall'Azienda, da personale docente e non docente degli atenei toscani, da eventuali utenti esterni autorizzati dalla Stazione appaltante o su espressa richiesta della Scuola IMT.

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa, o altro sistema di riconoscimento stabilito dalla stazione appaltante.

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

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

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

Gli apparati *hardware* e i dispositivi *software* attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Operatore economico **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore economico. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Operatore economico sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. Il DSU provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

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

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

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

Sono a carico dell'Operatore:

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

Sono a carico della Stazione appaltante:

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

Su espressa richiesta della Scuola IMT Altì Studi Lucca, nel caso questa intenda procedere ad organizzare particolari eventi presso i locali sopra descritti, l'Operatore aggiudicatario si impegna a provvedere all'erogazione del Servizio di ristorazione in occasione di tali manifestazioni/eventi

La gestione di questa tipologia di attività è posta al di fuori dal presente appalto e dovrà essere fatturata direttamente alla Scuola IMT non assumendo a riferimento il CIG della presente procedura.

Articolo 8 – Vendita tessere prepagate

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

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

L'Operatore economico è responsabile di eventuali smarrimenti di tessere ed altre eventualità che possano determinare danni per l'Azienda (furti, smarrimenti, inadempienze). L'Operatore economico vende le tessere allo studente in nome e per conto dell'Azienda sulla base di una specifica delega; l'esercente nel momento in cui cede la tessera allo studente e ne percepisce il relativo corrispettivo non emetterà scontrino fiscale o ricevuta fiscale soggetta ad IVA dal momento che l'incasso avviene in nome e per conto dell'Azienda a cui l'esercente rimetterà l'equivalente valore delle tessere cedute.

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

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

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

Articolo 9 - Caratteristiche immobile dato in comodato, oneri accessori e manutenzione dei locali

La Scuola IMT si impegna a concedere in uso gratuito i locali per tutta la durata dell'appalto, mediante scrittura privata che dovrà essere sottoscritta con l'Operatore economico prima della stipula del contratto di appalto tra l'Azienda DSU e il predetto aggiudicatario. La concessione in uso dei locali decorrerà dalla data prevista per la stipula del contratto di appalto sopra richiamato o dall'avvio dell'esecuzione.

Alla scrittura privata sarà allegato apposito verbale di consegna riportante i macchinari, gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti che verrà redatto in contraddittorio tra Scuola IMT, Operatore e Azienda DSU.

I locali sono equipaggiati di impianti (riscaldamento/condizionamento, elettrico, telefonico ecc.), attrezzature, macchinari e arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste, con l'esclusione della minuteria e delle piccole attrezzature. I locali sono dotati di magazzini nel seminterrato, cucine al pianterreno, area di pertinenza per la distribuzione dei pasti al piano primo.

Con l'affidamento in appalto, i locali passano sotto la responsabilità dell'Operatore economico aggiudicatario, fatti salvi i doveri di vigilanza della Stazione appaltante sul corretto espletamento del Servizio di ristorazione.

La manutenzione delle attrezzature e dei macchinari destinati alla preparazione e alla somministrazione dei cibi, resta a totale carico dell'Aggiudicatario del contratto di appalto, così come la riparazione di guasti, danni o esigenze di interventi di manutenzione imputabili all'Aggiudicatario o ai suoi dipendenti o collaboratori e non rientranti nel normale deterioramento d'uso

Qualora nel corso dell'appalto si renda necessario, l'Operatore economico aggiudicatario, previo nulla osta FCRLU, della Scuola IMT e dell'Azienda, provvede a sostituire a sue spese macchinari, arredi o attrezzature destinati alla preparazione e alla somministrazione dei pasti. Al termine del contratto di appalto detti beni restano acquisiti da FCRLU.

I beni eventualmente aggiunti dall'Aggiudicatario, che non sostituiscono quelli messi a disposizione dell'Aggiudicatario da parte di FCRLU e della Scuola IMT, restano di proprietà dell'Aggiudicatario, salva la previsione dell'opzione di acquisto in favore di FCRLU e della Scuola IMT di detti beni al termine del contratto di appalto.

Sono a carico dell'Operatore economico aggiudicatario tutti i consumi necessari e conseguenti all'esercizio della mensa, tramite appositi contatori: acqua, gas, energia elettrica, tassa sullo smaltimento dei rifiuti relativa a tutta l'area messa a disposizione dell'Operatore Economico, ivi compreso il vano scale di collegamento tra i piani (circa 240 mq).

E' fatto espresso divieto all'Operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'appalto di mutare la destinazione d'uso dei locali né potrà lo stesso concederli a sua volta in uso a terzi.

Alla scadenza del contratto l'Operatore economico si impegna a riconsegnare 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 in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra Scuola IMT, Operatore e Azienda DSU.

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

Articolo 10 – Utenze e consumi

Tutte le utenze, contabilizzate tramite appositi contatori, relative ad energia elettrica, gas, acqua, saranno a carico dell'Operatore aggiudicatario, oltre alle spese per linea telefonica e nettezza urbana.

Articolo 11 - Rifiuti

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

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

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

Articolo 12 – Oneri a carico dell'Operatore economico

Sono a totale carico dell'Operatore tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del Servizio di Ristorazione di cui al presente Capitolato ad eccezione delle apparecchiature per la gestione degli accessi come meglio specificato nell'art. 9. L'operatore economico dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli *standard* di qualità richiesti dal presente Capitolato.

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

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

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

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

Nel dettaglio sono a carico dell'aggiudicatario:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutto quanto necessario per l'erogazione del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- l'acquisto, il lavaggio e il mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- l'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura di, stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario e quant'altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Operatore economico ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dei soggetti

- deputati in base alla Convenzione sopra richiamata nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria.
- la derattizzazione dei locali il monitoraggio degli infestanti non meno di sei volte all'anno; l'Operatore economico al momento dell'attivazione del servizio, dovrà presentare all'Azienda la mappa delle esche installate nei locali;
 - la disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli arredi non meno di tre volte all'anno (festività natalizie, pasquali e periodo estivo) ed ogni qualvolta sia ritenuto necessario;
 - la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
 - la stipula di una convenzione con Ditta autorizzata all'effettuazione del servizio di ritiro degli olii esausti;
 - l'eventuale installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione dei soggetti deputati in base alla Convenzione sopra richiamata nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
 - le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
 - le utenze ed i consumi di cui al precedente articolo 10;
 - l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa (come risultanti dal verbale di consegna) concessi in uso all'Operatore, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
 - le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
 - le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004; e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Sono a carico della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca (FCRLU) la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile, degli arredi, degli impianti e dei macchinari attualmente presenti nella struttura, fatto salvo quanto espressamente previsto all'art. 9 del presente CSA in merito alle attrezzature e macchinari destinati alla preparazione e alla somministrazione dei cibi, in conformità alla Convenzione sopra citata a cui si rinvia per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

Articolo 13 – Personale incaricato dello svolgimento dell'appalto

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

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

A tale riguardo l'Azienda procederà all'aggiudicazione solo dopo aver verificato, mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC) la regolarità assicurativa e contributiva dell'Operatore aggiudicatario.

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

L'Operatore è obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e dagli accordi integrativi territoriali. Nei casi di violazione di questi obblighi il Dirigente responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso, l'Operatore non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.

L'Operatore, nell'espletamento di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, relative al presente contratto, è obbligato a garantire il pieno rispetto delle norme previste per la salute e la sicurezza dei lavoratori e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi, con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione infortunistica in vigore anche con particolare riferimento alle normative vigenti in materia di prevenzione del contagio da Covid-19.

Articolo 14 – Oneri a carico della Stazione appaltante

Sono a carico della Stazione appaltante la manutenzione ed eventuale sostituzione dell'hardware e del software, di cui all'art. 7, concessi in uso all'Operatore, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 15 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

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

L'aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali.

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.

Articolo 16 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande che verranno utilizzate nel corso dell'appalto dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono interamente richiamate ed idonee alle caratteristiche merceologiche generali dell'Azienda.

Alla stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà produrre in formato elettronico le schede tecniche dei prodotti.

Le derrate dovranno essere confezionate ed etichettate secondo quanto previsto dalla attuale normativa; non saranno ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. L'Operatore dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, su richiesta dell'Azienda, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle suddette leggi in materia. E' tassativamente vietata la fornitura e introduzione di materie prime o di prodotti costituiti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

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 17 – 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 18 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal Regolamento CE 853 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Piano di autocontrollo adottato dall'Operatore ed a tutte le altre disposizioni vigenti in materia, anche con particolare riferimento alle normative vigenti in materia di prevenzione del contagio da Covid-19.

Articolo 19 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a carico dell'Operatore la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro; dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

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

Articolo 20 – Menù

Il menù (estivo ed invernale) erogato deve essere articolato almeno settimanalmente e le ricette in esso contenute, oltre alle scelte minime indicate al successivo art. 21 non devono essere riposte nell'arco della settimana stessa.

L'offerta alimentare deve tenere conto della presenza, nello stesso turno di: pietanze vegetariane (latteo – ovo, vegetariane) pietanze senza carne di maiale

- pietanze senza derivati del latte
- pietanze "leggere" cioè preparate senza grassi cotti.

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

Articolo 21 – Caratteristiche dei pasti e composizione dei menù

I pasti oggetto del servizio di cui al presente capitolato si articolano nella tipologia di “**pasto intero**” **convenzionale o equivalente**, “**pasto ridotto con primo**” e “**pasto ridotto con secondo**”.

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

<p><u>PASTO INTERO</u> <u>CONVENZIONALE:</u> PRIMO PIATTO (gr.180 ca. di pasta cotta + 50gr. ca. di condimento)</p> <p>Un primo caldo a scelta tra almeno tre, di cui uno privo di derivati di proteine e derivati di origine animale</p> <p>(Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti)</p> <p>SECONDO PIATTO (cotto da gr. 120 ca. senza osso/lische)</p> <p>un secondo a scelta tra almeno tre , di cui uno privo di derivati di proteine e derivati di origine animale (due caldi ed uno freddo)</p>	<p>(esempi di pietanze)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta asciutta ▪ riso condito ▪ minestra o zuppa <ul style="list-style-type: none"> ▪ uno a base di carne o pesce o uova ▪ formaggio del giorno ▪ salume del giorno
---	---

CONTORNI (cotto gr. 120 ca., crudo gr. 80 ca.)	Uno a scelta fra almeno tre contorni	▪ di cui 2 contorni cotti ed 1 contorno crudo (es. insalata)
PANE		▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) • YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA e BIBITE	Tramite erogatori di bevande liberi	▪ acqua gassata e acqua naturale, aranciata, coca cola, chinotto...

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

La Ditta aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopra elencate con una propria offerta che dovrà rispettare la grammatura di almeno 450 gr + pane con l'aggiunta di quanto sopra riportato.

Oltre agli elementi costitutivi del menù devono essere messi a disposizione degli utenti, in appositi spazi, altri elementi quali:

- condimenti quali olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso e/o aceto balsamico, nelle bottiglie originali da max un litro;
- stuzzicadenti in monoconfezione;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- altri aromi, condimenti ed eventuali salse (peperoncino, maionese, ketchup ecc.)

quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio anche se non esplicitamente indicato nel presente capitolato.

La ditta deve fornire un menù integrato con le prescrizioni sotto esposte e deve prevedere tipologie di pasti con le caratteristiche della rapidità di erogazione e del gradimento. I pasti proposti devono essere presentati in sede d'offerta e ne saranno valutate le caratteristiche.

Per l'offerta alimentare la distribuzione dei piatti, nella settimana e nel mese deve essere equilibrata il più possibile anche dal punto della variabilità effettiva all'interno del singolo pasto; la diversità dei menù tra i giorni della settimana deve essere tale da non far trovare le medesime portate a chi frequenta negli stessi giorni della settimana; la distribuzione dei piatti all'interno del mese deve essere tale da non produrre concentrazioni di piatti od ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

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

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

E' consentita, in via temporanea, una variazione al menù nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto; interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica; avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

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

Articolo 22 – Gluten free

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

Articolo 23 – Introduzione di nuove ricette

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

Articolo 24 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi

Tutti i trattamenti di pulizia presso i locali interessati dall'esecuzione del servizio devono essere eseguiti a cura dell'Operatore economico. Sono a carico dell'Operatore economico anche tutte le operazioni di pulizia delle vetrate e degli eventuali spazi esterni.

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

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

Articolo 25 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente Capitolato deve essere affidata 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.

Articolo 26 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda

E' facoltà dell'Azienda effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, sopralluoghi e 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'Operatore economico 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. 30.

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

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

Gli organismi preposti al controllo sono il Servizio Ristorazione dell'Azienda nonché eventuali altre strutture specializzate da questo incaricate o altri organismi istituzionali. Ai controlli potrà partecipare una rappresentanza della Scuola IMT.

Articolo 27 – Contenuti dei controlli

I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti e tamponi di superfici nelle varie fasi di lavorazione che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia ed ai dati contenuti 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 trasporto, conservazione e manipolazione delle derrate alimentari il rispetto dei menù inviati (dall'Operatore) 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 Decreti in materia di prevenzione del contagio da COVID-19);
- 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 28 - 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. Il personale dell'Operatore economico non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Operatore economico 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 29 – 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 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 30 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempimenti da parte dell'Operatore economico nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempimenti, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 500,00=	per ogni mancato giorno di apertura;
€ 500,00=	per ogni mancato adempimento rispetto al presente capitolato o a quanto indicato nella relazione tecnica e non espressamente previsto nel presente Capitolato;
€ 400,00=	per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 6 del presente Capitolato;
€ 260,00=	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come sopra specificato;
€ 260,00=	per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
€ 250,00=	per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù inviato;
€ 230,00=	per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'art. 7 e ss. 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' <i>hardware</i> e <i>software</i> messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
€ 130,00=	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
€ 50,00=	per ogni intervento di ripristino dell' <i>hardware</i> e/o del <i>software</i> 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 a carico dell'aggiudicatario una penale giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

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

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

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

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

Articolo 31 – Autorizzazioni e licenze

L'Operatore economico al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente C.S.A.

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

Articolo 32 - Stipulazione del contratto

L'Operatore si obbliga a stipulare il contratto, previa presentazione della documentazione amministrativa richiesta dalla Stazione appaltante, alla data che sarà comunicata e che interverrà entro 60 (sessanta) giorni dall'esecutività dell'atto amministrativo relativo all'affidamento del servizio.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Operatore 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 33 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Articolo 34 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante può recedere dal contratto secondo quanto previsto dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e dal contratto di appalto.

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

Articolo 35 - 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) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Operatore, nei casi previsti dalla legge;
- b) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Operatore;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Operatore;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore;

- h) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- i) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- k) interruzione non motivata del servizio;
- l) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nella relazione tecnica e non espressamente previsto nel presente Capitolato;
- 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 sanzioni per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- p) in tutti casi previsti dall'art. 108 del D.L.gs 50/2016.

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

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

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, in forma di lettera raccomandata A.R. O 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 43 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 lettera raccomandata A.R. O PEC.

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 36 – 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 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 37- Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

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 38- 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.

Articolo 39- Normativa Antimafia

I nuovi controlli antimafia introdotti dal D.Lgs n. 159/2011 e s.m.i (D.Lgs. 218/2012) si effettuano nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del suddetto decreto.

L'efficacia dell'aggiudicazione del servizio è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti (Prefettura), dell'insussistenza di cause ostative in capo alla ditta aggiudicataria in materia antimafia, come previsto dalla normativa vigente.

Nel caso in cui dall'accertamento risulti l'esistenza di cause ostative, l'Azienda provvederà all'annullamento dell'aggiudicazione ed all'addebito degli eventuali maggiori oneri.

Art. 40 - Spese

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

Articolo 41 – 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.

Articolo 42– Rispetto accordo in materia di salvaguardia dell'occupazione

L'Operatore economico si impegna al rispetto della salvaguardia dell'occupazione.

In considerazione del fatto che i servizi di cui al presente Capitolato sono attualmente gestiti mediante appalto ad Imprese esterne, l'Operatore economico aggiudicatario di cui al presente appalto si impegna, pertanto, a garantire l'assunzione di tutto il personale attualmente impiegato nell'espletamento di detto servizio di cui **all'Allegato n. 1**

Articolo 43 – Cauzione definitiva e Polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Operatore 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 al sopra citato art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Operatore economico.

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato. A tale scopo, l'Operatore economico aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Operatore durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 44 – Tracciabilità dei flussi finanziari

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

La Società 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.

La Società 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.

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 45 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

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

Articolo 46 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. e 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, che svolge le funzioni indicate nel D.lgs 50/2016 come integrate dalle linee guida dell'ANAC, oltre che quelle previste dalla L. 241/1990.

All.1 Elenco del personale