



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 D.LGS. 50/2016, E LA GESTIONE DEL BAR/CAFFETTERIA PRESSO I LOCALI POSTI ALL'INTERNO DEL POLO DIDATTICO LE PIAGGE E DEL DIPARTIMENTO DI ECONOMIA E MANAGEMENT A PISA

N. GARA: 8411864

N. GIG: 9054224602

Articolo 1 - Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione e della gestione bar/caffetteria presso i locali posti all'interno del Polo Didattico delle Piagge e del Dipartimento di Economia e Management, ubicati all'interno di un'ampia area universitaria adiacente al Palazzo dei Congressi sito in Pisa, viale G. Matteotti, destinata prevalentemente ai Dipartimenti di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e di Economia e Management.

I locali in questione sono stati concessi in comodato gratuito dall'Università di Pisa (di seguito "UNIPI") all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio (di seguito denominata "Azienda"), giusto contratto n. 920/21 del 29/10/2021.

L'appalto ha durata di 12 (dodici) mesi, decorrenti dalla data di stipula del contratto o altra data stabilita dall'Azienda.

L'Azienda prima della scadenza contrattuale di cui sopra potrà avvalersi dell'opzione di prosecuzione dell'appalto per un ulteriore periodo di 6 (sei) agli stessi patti e condizioni del contratto in essere.

Il servizio di ristorazione prevede, per la durata contrattuale di 18 (mesi), di cui 6 (sei) per eventuale prosecuzione, l'erogazione di n. 198.000 pasti così suddivisi:

PASTI POLO PIAGGE Via G. Matteotti n. 11 - Pisa		12 MESI	6 MESI
	TOTALI		66.000
INTERI		59.400	29.700
RIDOTTI 1°		4.620	2.310
RIDOTTI 2°		1.980	990
<hr/>			
PASTI ECONOMIA Via Cosimo Ridolfi n. 10 - Pisa		12 MESI	6 MESI
	TOTALI		66.000
INTERI		59.400	29.700
RIDOTTI 1°		4.620	2.310
RIDOTTI 2°		1.980	990

e per un importo stimato posto a base d'asta di Euro 1.076.922,00 (Euro umilionesettantaseimilanovecentoventidue/00) oltre IVA di legge.

La tipologia di pasto erogato, viste le caratteristiche delle capacità produttive/ricettive dei due locali in questione e considerata l'esigenza di un'erogazione veloce, deve prediligere il servizio da asporto.

Il numero dei pasti di cui sopra è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza esso 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.

Peraltro al momento non è preventivabile il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha investito il Paese e gli effetti che la stessa ha e avrà sulla frequentazione della didattica in presenza nei prossimi anni anche presso le sedi interessate dal presente servizio e, di conseguenza, sull'andamento dell'appalto in parola.

Non sussistono oneri per rischi da interferenze. Si rinvia comunque a quanto previsto dal successivo articolo 33.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutti gli oneri connessi alle prestazioni del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato Speciale d'Appalto (di seguito denominato "Capitolato") inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in € 463.076,46, per una incidenza del 43 %.

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

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 dei presupposti che legittimino la variazione dell'importo contrattuale di cui all'art. 106, comma 12 del D. Lgs. 50/2016. La cessazione opererà a seguito di comunicazione tramite PEC da inviare all'operatore economico con un preavviso di almeno 30 (trenta) 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.

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi oggetto di affidamento è composta prioritariamente da studenti universitari e dal personale docente, tecnico e amministrativo dell'Università di Pisa, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati dall'Azienda e da UNIPI.

Relativamente al controllo di qualità del servizio, UNIPI e Azienda costituiranno apposito comitato composto da rappresentanti dei due Enti.

Articolo 3 – Specifiche del servizio ristorazione

Il servizio di erogazione pasti dovrà essere svolto presso i locali posti all'interno del Polo Didattico delle Piagge e del Dipartimento di Economia e Management di Pisa, come identificati dalle planimetrie allegate al presente Capitolato (Allegati n. 1 e n.2).

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione); qualora nelle strutture destinate al servizio non sia possibile procedere alla cottura di alimenti, tale produzione può avvenire mediante "riattivazione o composizione in loco";
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri anche monouso, e sacchetti e confezioni adatti all'asporto ed in materiale riciclabile;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, compresi i servizi igienici destinati all'utenza;

- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti e dei prodotti del bar;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e macchinari in dotazione, compresi gli interventi necessari per l'attivazione degli stessi in funzione dell'avvio dell'esecuzione del servizio;
- 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 gastronomia, 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.

L'Azienda si riserva, inoltre, qualora se ne presentasse la necessità, di richiedere all'Impresa aggiudicataria l'esecuzione di attività di catering connessa ad eventi organizzati presso i locali suddetti.

Articolo 4 – Specifiche del servizio bar/caffetteria

Il servizio di bar/caffetteria, per l'intera durata del contratto, dovrà espletarsi nei locali indicati al precedente articolo 1.

Il servizio in parola deve essere erogato secondo le caratteristiche tipiche di un esercizio commerciale nel quale vengono serviti, oltre a caffè e ad altri prodotti di caffetteria, cibi dolci come cornetti e paste per la colazione, salati, panini, pizzette, bibite, gelati, caramelle, cioccolata, etc.

Nel dettaglio il servizio sarà erogato a cura dell'Impresa aggiudicataria utilizzando posate in acciaio inox, piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro e quant'altro necessario all'espletamento del servizio stesso che comprende anche lo sbarazzo dei tavoli, il riassetto dei locali, nonché l'espletamento delle pulizie degli ambienti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi.

E' necessaria anche l'installazione di idoneo registratore di cassa abilitato alla funzione di emissione dello scontrino elettronico.

La categoria commerciale di riferimento è quella di bar/caffetteria ai sensi del vigente Regolamento del Comune di Pisa.

Nell'erogazione del servizio di bar/caffetteria l'Impresa aggiudicataria dovrà applicare i prezzi del Listino allegato al presente Capitolato (All. n. 3), come rideterminati a seguito del ribasso offerto su detto Listino dalla stessa Impresa in sede di gara. Il mancato rispetto di tale listino comporterà l'applicazione della penale appositamente prevista dall'articolo 36.

Articolo 5 - Indicazioni per la formulazione del menù

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

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

Nei menù devono essere presenti prodotti del territorio, da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, prodotti del commercio equo e solidale, SQNPI

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; nello specifico 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/>**.

La comunicazione all'Azienda 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 all'impresa aggiudicataria.

Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo **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 deve 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 e bibita.

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 primo o 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. I suddetti piatti devono essere presentati secondo l'assortimento sopraenunciato anche come **pietanze da asporto** confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili ed idonei per riscaldamento in microonde in materiale ad uso alimentare mono-porzione in legume caldo e/o refrigerato ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:30 alle ore 17:00 dal lunedì al venerdì.

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenze sono elencate nell'allegato n. 4 "Tabella A". 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, oltre al pasto intero, tra le seguenti possibilità:

- **R1:** pasto **ridotto con primo (Ridotto 1)**, se rinuncia al secondo piatto
- **R2:** pasto **ridotto con secondo (Ridotto 2)** se rinuncia al primo piatto.

L'Impresa aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopra indicate con una propria offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'Azienda, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400 gr 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.

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

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

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

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

Deve essere considerata la possibilità di prenotazione dei pasti da asporto tramite sito "Ricarichiamoci".

Articolo 6 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, 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 (L.R.T. 53/2000).

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

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'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 7 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

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

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

L'Impresa aggiudicataria dovrà produrre all'Azienda la documentazione indicata dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei sopracitati requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'Impresa aggiudicataria intende acquistare nel corso dell'esecuzione del contratto di appalto.

Articolo 8 – Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Impresa aggiudicataria, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, volesse introdurre nuove ricette, dovrà farne richiesta scritta all'Azienda e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole dell'Azienda.

Articolo 9 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo di garantire l'erogazione di appositi pasti anche previa prenotazione.

Articolo 10 – Orario e calendario del servizio

Servizio Ristorazione

Il servizio, cui possono accedere utenti muniti di apposito tesserino magnetico di riconoscimento, rilasciato dall'Azienda o dagli Atenei della Regione Toscana, deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

Il pasto da asporto, sostitutivo del pasto serale solo per gli studenti borsisti fuori sede, deve essere erogato dalle ore 10:30 alle ore 17:00.

Servizio Bar/Caffetteria

Il bar ubicato presso il Dipartimento di Economia e Management dovrà aprire per l'intero anno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 07:30/8:00 alle ore 18:00.

Il bar ubicato presso il Polo Didattico delle Piagge dovrà aprire per l'intero anno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 07:30/8:00 alle ore 18:00 e il sabato dalle ore 8:00 alle ore 13:00.

Il servizio bar caffetteria e la distribuzione dei pasti potranno essere sospesi, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva.

L'Azienda in accordo con UNIPI si riserva di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento gli orari ed i giorni sopra indicati dando all'Impresa aggiudicataria un preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

Il bar situato all'interno del Dipartimento di Economia e Management, è interessato da lavori di ristrutturazione la cui conclusione è prevista entro il mese di Agosto 2022. La sua attivazione è pertanto prevista indicativamente dal mese di settembre 2022.

Articolo 11 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L'Azienda mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutta la durata dell'appalto, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie allegate al presente Capitolato, unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti, come indicati negli allegati dal contratto di comodato sottoscritto dall'Azienda con la proprietà (Università di Pisa).

I locali e i beni sopra descritti saranno consegnati dall'Azienda all'Impresa aggiudicataria nello stato di fatto in cui si troveranno al momento della consegna dell'appalto quale attestato nell'apposito verbale di cui al successivo articolo 13.

La sostituzione di attrezzature e/o macchinari attualmente presenti e/o le migliorie aggiuntive al lay out di distribuzione, che l'Impresa aggiudicataria intende apportare con oneri esclusivamente posti a proprio carico e descritte nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, saranno valutate dalla Commissione di cui all'art. 97 del D. Lgs. 50/2016 come proposte migliorative alle prescrizioni del presente Capitolato.

La manutenzione ordinaria dei locali concessi in comodato e dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti è posta a carico dell'Impresa aggiudicataria. Ad essa spetterà, altresì, la manutenzione straordinaria che si rendesse necessaria a causa di danneggiamenti e/o furti e per modifiche relative all'utilizzo specifico.

Per gli interventi di manutenzione straordinaria sopra richiamati, l'Impresa aggiudicataria dovrà avere ottenuto, previa richiesta scritta, il nulla osta preventivo dell'UNIPI la quale dovrà verificare che tali interventi non pregiudichino le caratteristiche delle strutture edilizie e degli impianti anche e soprattutto con riferimento agli aspetti concernenti la sicurezza.

La responsabilità della sicurezza dei locali, intesi come involucro edilizio ed impianti generali, estesi anche alle restanti parti del fabbricato (impianto elettrico, di riscaldamento, ecc.) è dell'Università in quanto proprietaria.

Salvo i casi sopra previsti, la manutenzione straordinaria compete all'UNIPI. L'UNIPI garantirà altresì gli interventi di adeguamento e/o ristrutturazione specificatamente correlati all'attività di ristorazione che si dovessero rendere necessari nel corso dell'esecuzione del contratto per l'adeguamento a norma di legge sopravvenute.

L'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o dai reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa aggiudicataria e sono ricomprese nel corrispettivo di appalto.

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

Qualora in corso di esecuzione vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario redatto in sede di verbale di consegna. Quanto sostituito o aggiunto, al termine della scadenza contrattuale, resta di proprietà di UNIPI.

Articolo 12 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Articolo 13 – Verbale di consegna

All'avvio dell'esecuzione del contratto verrà sottoscritto tra le Parti un verbale con indicazione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali consegnati all'Impresa aggiudicataria.

Alla scadenza del contratto l'Impresa aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Azienda i locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli indicati nell'inventario iniziale sopra citato, nonché degli eventuali beni aggiuntivi installati dalla stessa Impresa aggiudicataria in corso di esecuzione, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio tra le Parti.

Tutto ciò deve essere consegnato all'Azienda in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante l'utilizzo.

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'Impresa aggiudicataria.

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della garanzia di cui al successivo articolo 30.

Articolo 14 - Controllo accessi

Gli utenti potranno accedere al servizio di somministrazione pasti di cui al presente Capitolato esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Azienda, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

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

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

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Impresa aggiudicataria. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato

dell'Azienda, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00 (Euro cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

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

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

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

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

L'Impresa dovrà convenzionarsi con la Società affidataria del servizio sostitutivo di mensa tramite buoni pasto, siano essi cartacei o elettronici, per le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 26 L. 488/1999 e s.m.i. e dell'art. 58 L. 388/2000, al fine di consentire l'utilizzo di tale modalità di pagamento del pasto da parte dei docenti e dipendenti dell'Ateneo pisano.

Articolo 15 – Oneri a carico dell'Impresa aggiudicataria

Sono interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti da vendere presso il bar, nonché quelli necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dall'appalto;
- l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale di cui al successivo articolo 21;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura di tazzine, stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura di forni a microonde per il rinvenimento di piatti da asporto prelevate dagli utenti in numero adeguato alle necessità;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Impresa aggiudicataria ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, dei registratori di cassa bar, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
- i consumi di acqua, energia elettrica e gas, di cui l'Azienda provvederà periodicamente a richiederne il rimborso all'Impresa aggiudicataria sulla base delle istanze debitamente rendicontate, che all'Azienda saranno comunicate anche su base forfettaria da UNIPI, soggetto intestatario dei contatori e dei relativi contratti di fornitura;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Impresa aggiudicataria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'UNIPI e concesse in uso all'Impresa aggiudicataria per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse (in

- particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Impresa aggiudicataria, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa aggiudicataria;
 - la manutenzione degli estintori;
 - le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio;
 - l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa aggiudicataria, 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;
 - quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Articolo 16 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

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

Articolo 17 – Controllo manutenzioni

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

Nel caso in cui a seguito di tali verifiche emerga che le manutenzioni ordinarie non vengono eseguite, l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, ponendo a carico dell'Impresa aggiudicataria i relativi costi, oltre all'applicazione della penale prevista per la presente fattispecie.

Nel caso invece si tratti di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'UNIFI, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento stesso.

Articolo 18 – Interruzione del servizio

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

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

Articolo 19 – 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'Impresa aggiudicataria.

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

Articolo 20 – 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 21 – Organico, applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

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".

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria e deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

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

L'Impresa 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.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori impiegati. La stessa è altresì 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'Impresa aggiudicataria 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.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Impresa 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'Impresa aggiudicataria 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 e sicurezza del lavoro.

L'Azienda prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove l'Impresa aggiudicataria dovrà eseguire la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare.

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

L'Impresa aggiudicataria è tenuta:

- a) ad applicare ai propri dipendenti 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 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.
- e) all'osservanza delle disposizioni di legge relative al contenimento del contagio da COVID-19 e alle disposizioni che l'Azienda comunica in merito.

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 dell'Appaltatore 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.

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

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

Articolo 22 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a carico dell'Impresa aggiudicataria la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

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

Articolo 23 – Autorizzazioni e licenze

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

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

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'Impresa aggiudicataria.

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

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia, devono essere corredati dalle schede di sicurezza e utilizzati dal personale dell'Impresa aggiudicataria 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 - 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 Pisa.

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

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

Articolo 26 - 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 delle strutture indicato all'articolo 10.

Articolo 27 – Verifiche e controllo da parte dell'Azienda

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto.

L'Azienda nominerà, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. 50/2016, il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC), il quale avrà il compito di redigere in contraddittorio il verbale di avvio dell'esecuzione del contratto che dovrà contenere l'indicazione del possesso delle autorizzazioni e licenze menzionate al precedente articolo 23 e al quale dovrà essere allegato l'inventario indicato al precedente articolo 13.

Per quanto concerne l'esecuzione del contratto si rinvia a quanto disposto dal "Titolo V Esecuzione" del D.Lgs. 50/2016.

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa aggiudicataria non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato e/o da quanto indicato dall'Impresa aggiudicataria in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Impresa aggiudicataria stessa, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste all'articolo 13 dello schema di Contratto.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire l'accesso al DEC, al RUP e/o al personale da loro incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Articolo 28 – Contenuti dei controlli

I controlli potranno essere articolati in:

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

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

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

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

Articolo 29 – Metodologia del controllo di conformità

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

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

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

L'Impresa 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 tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

Articolo 30 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, garanzia 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 sopracitato art. 103, comma 1.

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

L'Impresa aggiudicataria s'intende espressamente obbligata 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'Impresa aggiudicataria dovrà stipulare con onere a suo carico, polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o 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 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 contratto, stipulata con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati(RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- a) 2,5 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 specifica per il servizio oggetto del presente appalto; non saranno quindi accettate 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 31 - 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 convertito con modifiche nella legge n. 108/2021 e con le limitazioni di seguito indicate.

Non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Impresa aggiudicataria le prestazioni di cui all'articolo 3 di seguito elencate:

- a) preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti
- b) attività legate al servizio di bar/caffetteria.

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

La Ditta 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.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda 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. L'Azienda 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 dell'Azienda per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando l'Azienda medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

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

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

Articolo 32 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

L'Impresa aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., nonché delle normative in materia di prevenzione da COVID-19.

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 s.m.i..

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. Tale documento deve essere trasmesso all'Azienda che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Esso sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Impresa aggiudicataria.

Resta a carico dell'Impresa aggiudicataria 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'Impresa aggiudicataria 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 verificare 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) dotazione del documento di valutazione dei rischi;
- d) adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta:

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'Impresa aggiudicataria 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 nel luogo di lavoro messo a disposizione dal Committente, ove è previsto che debba operare l'Appaltatore, rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore stesso; 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.

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.

Articolo 33 - 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 34 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 30. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 35 - 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 36 - Penalità

Ove si verificano inadempimenti da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, saranno applicate dalla Stazione appaltante le seguenti penalità:

- Euro 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- Euro 500,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni di Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica e che costituisce oggetto contrattuale, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- Euro 400,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 18;
- Euro 260,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato agli articoli 27. 28 e 29;
- Euro 260,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- Euro 250,00 per ogni mancata presenza di prodotti a produzione biologica, DOP, IGP, STG o da acquacoltura biologica dichiarati nel menù o per mancato rispetto del minimo richiesto o di quanto dichiarato in sede di offerta relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- Euro 250,00 per ogni giorno in cui sia riscontrato il mancato rispetto dell'organizzazione offerta in sede di gara, con riguardo all'organico presente e alle modalità organizzative e di gestione del servizio;
- Euro 230,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 14, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- Euro 200,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù;
- Euro 150,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto dei prezzi del Listino dei prodotti bar/caffetteria di cui all'articolo 4;
- Euro 50,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali sarà applicata a carico dell'Aggiudicatario una penale giornaliera pari allo 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Nel caso in cui la mancata apertura anche di una sola delle due strutture interessate dal servizio si protragga oltre il quinto giorno consecutivo l'Azienda si riserva di risolvere il contratto.

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

Prima di applicare la penale, l'Azienda comunicherà all'Appaltatore l'avvio del procedimento tramite PEC; l'Appaltatore entro 5 (cinque) giorni potrà inviare le proprie controdeduzioni e qualora queste ultime non vengano accolte, l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario, operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta o, solo in assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva di cui all'articolo 30 che dovrà essere reintegrata dall'Appaltatore senza bisogno di ulteriore diffida.

Nel caso in cui l'Amministrazione accerti la validità e fondatezza delle controdeduzioni presentate dall'Appaltatore, non procederà con l'applicazione delle penali e disporrà un nuovo termine per l'esecuzione della prestazione oggetto di contestazione, il cui mancato rispetto darà luogo all'applicazione delle penali senza necessità di ulteriori adempimenti.

Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze dell'Appaltatore rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, invita questo a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni consecutivi, decorso inutilmente il quale il contratto si considera risolto di diritto.

Articolo 37 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto 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 anche di una sola delle strutture in cui viene erogato il servizio 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 causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- 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 alimentare;
- 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) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni di cui all'articolo 23;
- p) reiterate violazioni del Listino prezzi relativo ai prodotti erogati nell'ambito del servizio bar/caffetteria;
- q) 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;
- r) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- s) violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei locali di cui all'articolo 12;
- t) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;

u) in tutti casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 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.

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.

A seguito della risoluzione del contratto l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui all'articolo 30 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altro Operatore economico e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

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

Articolo 38 - Invariabilità dei prezzi contrattuali

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili per l'intera durata contrattuale, compreso il periodo di eventuale prosecuzione di 6 (sei) mesi.

Articolo 39 - 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 40 - 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 41 - 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 42 – Responsabile Unico del Procedimento

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

Articolo 43 – 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 locali posti all'interno del Polo Didattico delle Piagge;
- Allegato n. 2 Planimetria locali posti all'interno del Dipartimento di Economia e Management;
- Allegato n. 3 Listino prezzi bar/caffetteria
- Allegato n. 4 Tabella A.