



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

Sede Firenze: Viale Gramsci, 36 50132 Firenze
tel. 055 22611 - fax 055 2261258

www.dsu.toscana.it - contratti@dsu.toscana.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 D. LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL POLO UNIVERSITARIO DI PISTOIA - PERIODO 24 MESI.

GARA N. 8495000 - CIG 9152073190

Articolo 1 – Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il Servizio di Ristorazione destinato agli studenti universitari frequentanti il Polo Universitario di Pistoia (pranzo e cena dal lunedì alla domenica e festivi), in locali in disponibilità dell'Impresa aggiudicataria e con proprie modalità organizzative della prestazione. E' prevista la possibilità per l'aggiudicatario, dietro sua esplicita richiesta, di effettuare un giorno di chiusura settimanale.

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

I locali devono essere ad una distanza massima di **1,5 Km** (calcolato come percorso stradale a piedi) dalla sede didattica del Polo Universitario di Pistoia, Via S. Pertini, 358 ed avere minimo **n. 30 (trenta) posti a sedere**.

Il numero dei posti sopra indicati non tiene conto di variazioni di servizio per emergenze sanitarie attualmente non preventivabili. In tal caso, il servizio dovrà essere erogato apportando le misure e i dispositivi necessari ad assicurare il rispetto di quanto prescritto legislatore dalle disposizioni emanate dalle autorità competenti.

Il servizio in questione prevede l'erogazione di un **numero presunto** di n. 28.500 pasti **interi convenzionali o equivalenti** complessivi, per un importo posto a base d'asta di € 176.700,00 = al netto dell'I.V.A. per il periodo di durata contrattuale previsto per **24 (ventiquattro) mesi**.

Il numero dei pasti sopra indicato 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.

Si precisa che l'accesso al servizio per il pranzo e la cena delle domeniche e festivi è riservato, salvo diversa comunicazione, ai soli vincitori di borsa di studio dell'Azienda DSU Toscana.

Il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto dall'Operatore aggiudicatario in sede di gara.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza; si rinvia a quanto previsto dai successivi artt. 15 e ss. che disciplinano la sicurezza sul luogo del lavoro.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato Speciale d'Appalto inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

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

Qualora il corrispettivo massimo (corrispondente con l'importo complessivo di aggiudicazione) venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo, fatti salvi i casi in cui vengano espressamente autorizzate dall'Azienda variazioni dell'importo contrattuale rientranti nelle ipotesi di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 ed in particolare qualora secondo quanto previsto al comma 12 del suddetto articolo 106 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. In questo caso la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che questi possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine di una effettiva conoscenza del termine finale del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi. La Stazione Appaltante dovrà dare comunicazione all'Appaltatore del recesso a causa del raggiungimento dell'importo massimo con un preavviso di 15 (quindici) giorni mediante PEC senza che l'Appaltatore possa avanzare richiesta di compenso e/o indennizzo e/o risarcimento a qualsivoglia titolo.

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

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

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui è rivolto il servizio oggetto di affidamento è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda DSU Toscana.

L'Operatore aggiudicatario, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

Articolo 3 - Orario del servizio

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

PRANZO

dal lunedì alla domenica: dalle 12,00 alle 14,30

CENA

dal lunedì alla domenica: dalle 19,00 alle 21,00

PASTO DA ASPORTO

dal lunedì alla domenica: dalle 10,30 alle 18,00

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

Il servizio oggetto del presente appalto potrà essere sospeso in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva, previa comunicazione all'Impresa da parte dell'Azienda.

Articolo 4 – Interruzione del servizio

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

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, l'Azienda **deve esserne informata con 48 ore di anticipo**. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati.
- b) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni parziali o

totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente C.S.A. ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 5 - Tipologia dell'utenza e accesso al servizio

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da studenti dell'Università degli Studi di Firenze, dell'Accademia di Belle Arti di Firenze, dell'I.S.I.A. di Firenze, del Conservatorio "Luigi Boccherini" di Firenze, da studenti delle Università degli Studi di Pisa e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, dagli studenti universitari assegnatari di posto alloggio dell'Azienda, da personale dipendente dall'Azienda o da personale che presta servizio presso la medesima, da personale docente e non docente dell'Ateneo di Firenze, da eventuali utenti esterni autorizzati dalla Stazione appaltante.

L'utente accederà al servizio 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 dal DSU attraverso un postazione di tipo POS touch- screen con lettore di carte magnetiche.

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

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

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

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

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

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

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

Sono a carico dell'Impresa:

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

Articolo 6 – Oneri a carico dell'Impresa

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui al presente Capitolato.

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

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

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

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

Articolo 7 – 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.5, concessi in uso all'Impresa, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 8 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il servizio deve essere erogato garantendo, per la percentuale prevista 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 9 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi, oltre a quanto previsto dai successivi articoli, ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

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

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

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

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

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

Articolo 10 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 853 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a 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 11 - Indicazioni per la formulazione del menù

L'utente potrà scegliere fra le diverse tipologie di menù componenti l'offerta alimentare.

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

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

Nei menù devono essere presenti prodotti del territorio, da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc. e deve essere contenuto l'utilizzo di preparati industriali pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc.

I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, deve essere garantita la presenza di:

- pietanze **latto-ovo vegetariane o prive di derivati animali**
- pietanze **senza derivati del latte**
- pietanze **senza carne suina**
- pietanze idonee per una **dieta ipocalorica**
- pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/servizi/ristorazione/dove-e-cosa-mangiare/i-menu/>.

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

Il pranzo e la cena devono presentare un **menù tradizionale** costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott'olio e/o sott'aceto, ecc. E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno. Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi). In aggiunta

alle portate di menù tradizionale è possibile presentare i **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente. Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:00 alle ore 19:00.

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenze sono elencate nell'allegato *Tabella 1 (ALL. 1)*. 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.

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

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

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

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

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

Il pasto da asporto deve essere confezionato in idonei contenitori chiusi (con coperchio o con apposita pellicola) composti da materiale ad uso alimentare come previsto dalla normativa vigente e deve essere distribuito dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

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

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

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

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

Articolo 12 – Introduzione di nuove ricette

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

Articolo 13 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione.

Articolo 14 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service o altro sistema indicato dall'Impresa.

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

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

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

Articolo 15 - Disposizioni sulla sicurezza sul luogo di lavoro

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Appaltatore entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'Azienda la quale si riserva di indicare la necessità di compiere ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Operatore economico.

Resta a carico dell'Appaltatore 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' Operatore economico e della Stazione appaltante.

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

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

- nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- nomina del medico competente;
- adozione del Documento di Valutazione dei Rischi recante data certa;
- adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute;

L'Operatore economico è tenuto:

- 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;
- ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
- 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;
- a provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Operatore economico è altresì tenuto ad informare immediatamente l'Azienda di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

Non sussistono rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'Appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore stesso; non sussistono rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della Committenza.

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

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

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

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre l'Operatore economico aggiudicatario dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Appaltatore 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 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.

L'Appaltatore è tenuto 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'Operatore economico, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Appaltatore ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui esegue la prestazione, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi redatto.

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

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

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

Articolo 16 - Referente del servizio

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

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

Articolo 17 - Avvio dell'esecuzione del contratto

L'Operatore aggiudicatario è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda DSU Toscana per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia l'Azienda DSU Toscana potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Per quanto concerne l'esecuzione del contratto si rinvia a quanto disposto dal "Titolo V Esecuzione" del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Articolo 18 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Appaltatore non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste al successivo art. 23.

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

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

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

Articolo 19 – 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 Capitolato.

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

- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto ad una fluida esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari
- il rispetto dei menù inviati (dall'Impresa) 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);
- 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 20 –Controlli e Verifica di conformità

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

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

Le attività di controllo e di verifica hanno altresì lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore o dal presente capitolato.

Qualora venissero constatate delle irregolarità il Committente ne darà comunicazione alla Ditta la quale entro 10=(dieci) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà procedere all'espletamento delle attività non eseguite, o eseguite in maniera non soddisfacente, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 36 del contratto di appalto. Al presente appalto si applicano le regole per la verifica di conformità di cui all'art. 102 del D. Lgs. 50/2016.

Articolo 21 - Metodologia del controllo di conformità

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

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

Gli incaricati dell'Azienda non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa 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 quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio.

Articolo 22 – Contestazioni e rilievi all'Impresa

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa aggiudicataria verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire a questa verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dal successivo articolo 23.

Articolo 23 - Inadempienze e Penalità

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

Le penali 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 nell'offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara e non espressamente previsto nel presente Capitolato;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 4 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. 5 e ss. del presente Capitolato, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 50,00= per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali è prevista l'applicazione a carico dell'Aggiudicatario 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 dalla stessa.

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 da questo.

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 24 - Risoluzione del contratto

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

- a) mancata apertura della mensa per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico aggiudicatario;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Operatore economico aggiudicatario;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature;
- 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;
- o) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- p) in tutti casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016;
- q) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;

- r) 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;
- s) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda.

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. Nei casi previsti dal presente articolo l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui al successivo articolo 25 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra Azienda e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

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

Articolo 25 – Garanzia definitiva e polizza assicurativa

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

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

L'Appaltatore s'intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda DSU Toscana da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. A tale scopo l'Operatore aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose, con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00, di cui dovrà fornire copia all'Azienda DSU Toscana entro i termini previsti per la stipulazione del contratto. La suddetta polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti.

L'Azienda DSU Toscana è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell' Operatore aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 26 - Revisione dei prezzi contrattuali

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

La richiesta di adeguamento deve essere formulata dall'Aggiudicatario in forma scritta entro, il termine, a pena di decadenza, di 30 (trenta) giorni dall'avvio del secondo anno di durata contrattuale.

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

Articolo 27 - 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 28 - Subappalto e cessione del contratto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 29 - Cessione dei crediti

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

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

Articolo 30 - Normativa Antimafia

I controlli antimafia introdotti dal D.Lgs n. 159/2011 e s.m.i 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.

Articolo 31 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

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

Articolo 32 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in forma di scrittura privata 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 33 - Rinuncia all'aggiudicazione

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

Articolo 34 - 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 35 - 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 36 - Pagamenti

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

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

- **Firenze - Codice univoco ufficio: PVBWDD Nome ufficio: FATTURAPA_DSU_FI.**

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 37 - Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

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

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

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

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora la Società non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della citata Legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari, il presente contratto si risolverà nei confronti dell'Appaltatore inadempiente di diritto ai sensi del c. 8 del medesimo art. 3 della L. 136/2010.

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

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

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

Articolo 38 - 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 39 – 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 la signora Mafalda Viviano Coordinatrice dell'Area Ristorazione del DSU Toscana.

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

Articolo 40 – 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.

1 Allegato Tabella Menù